

CATALOGUE

Produits Tom Press



tompress
Depuis 1921
De la terre à la table

SOMMAIRE



1. CONSERVATION	SOUS-VIDE ET EMBALLAGES	14
	STÉRILISATION	26-28



2. FRUITS ET LÉGUMES	CONSERVES ET CONFITURES	34
	DÉCOUPE DES LÉGUMES	53
	DÉNOYAUTER ET ÉPÉPINER	35
	DÉSHYDRATATION	45
	EXTRACTEURS DE JUS	48
	LACTO FERMENTATION	49



3. VIANDE ET POISSON	CONSERVATION DES VIANDES	51
	DÉCOUPE DE LA VIANDE	53
	DÉCOUPE DE LA VIANDE	57
	ÉPICES ET BOYAUX CHARCUTIERS	86
	FUMAGES ET FUMAISONS	70
	HACHER LA VIANDE	74
	MISE EN BOYAUX	81
	TRAVAIL DE LA VIANDE	89



4. JUS VIN CIDRE	2. PRESSAGE	92
	BOUCHONNAGE	92



5. CUISINE	A. USTENSILES DE CUISINE	94
	B. DÉCOUPE EN CUISINE	96
	C. CONDIMENTS ET USTENSILES	97
	E. COUPER ET SERVIR LES FROMAGES	99
	F. JAMBON SECS ET AUTRES SALAISONS	100
	G. GARDES MANGER	103
	H. PAIN, PIZZA ET TARTES	104
	I. PÂTES ALIMENTAIRES	111
	L. PÂTISSERIE	112
	O. CAFÉ, TISANE ET THÉ	113



6. CUISSON	BATTERIE DE CUISINE	122
	CUISSON EN EXTÉRIEUR	114
	CUISSON À LA CHEMINÉE	116
	CUISSON À LA PLANCHA	125
	FOUR À BOIS	126
	POUR LA PAELLA	127

8. HABILLEMENT	VÊTEMENTS OUTDOOR	135
-----------------------	--------------------------	-----

9. BIBLIOTHÈQUE	CHARCUTERIES	136
	CUISINE	142
	CUISINE TRADITION	142
	DESHYDRATATION	136
	FUMAGE	137
	VIN	139

Abonnez-vous GRATUITEMENT

tompress
Magazine



CONSEILS ET RECETTES

Au fil des pages de nombreuses recettes pour vous donner des idées accompagnées de conseils et d'astuces.

MATÉRIEL

Retrouvez tout le matériel adapté pour chaque transformation.



ZOOM SUR...

Des schémas détaillés pour bien choisir en fonction de vos besoins.



au magazine du Fait Maison

c'est quoi ?



DOSSIERS

Des thématiques saisonnières illustrées qui vous feront découvrir ou redécouvrir un aliment, une technique ou un procédé de transformation.



PAS À PAS

Étape par étape suivez nos guides pour réussir vos réalisations.



REPORTAGES

Nous rendons visite à des passionnés, amateurs ou professionnels, qui aiment partager leur savoir-faire.



42 pages consacrées au Fait maison



► Magazines Tom press 2015

Mars-avril 2015	07-2015	3,10 €
Juillet-aout 2015	08-2015	
Aout-septembre 2015	09-2015	
Octobre - novembre 2015	10-2015	
Décembre 2015 - janvier 2016	11-2015	



► Magazines Tom press 2016

Février-mars 2016	12-2016	3,10 €
Avril-mai 2016	13-2016	
Juin-juillet 2016	14-2016	
Aout-septembre 2016	15-2016	
Octobre-novembre-décembre 2016	16-2016	3,50 €



► Magazines Tom press 2017

Janvier 2017	17-2017	3,50 €
Automne 2017	18-2017	
Hiver 2017	19-2017	



► Magazines Tom press 2018

Printemps 2018	20-2018	3,50 €
Automne 2018	21-2018	
Hiver 2019	22-2018	



► Magazines Tom press 2019

Été 2019	23-2019	3,50 €
Automne 2019	24-2019	
Hiver 2019	25-2019	



► Magazines Tom press 2020

Numéro spécial 2020	26-2020	3,50 €
Automne 2020	27-2020	
Hiver 2020	28-2020	



► Magazines Tom press 2021

Printemps 2021 Centenaire	29-2021	3,50 €
Automne 2021 Centenaire	30-2021	
Hiver 2021 Centenaire	31-2021	



► Magazines Tom press 2022

Printemps 2022	32-2022	3,50 €
Automne 2022	33-2022	
Hiver 2022	34-2022	



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.



Charcuterie



Champignon



Produit déshydraté

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.

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.



1. Machines sous vide



tompress



► Coffret machine sous vide auto Tom Press avec poches et couvercles

Coffret complet comprenant :

- 1 machine sous vide automatique Tom Press garantie 3 ans.
- 100 poches sous vide Tom Press 15x25 cm 90 microns compatibles cuisson.
- 20 poches sous vide Tom Press 20x30 cm 90 microns compatibles cuisson.
- 100 poches sous vide Tom Press 25x35 cm 90 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.
Long. 37,6 cm - Larg. 16,8 cm - Haut. 11 cm - Poids. 5,2 kg.

Puissance 250 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité aspiration 16 l/minute L

Réf. vidftpau - 289,00 €



1. Machines sous vide

tompress



► Machines sous vide Tom Press

Barre de soudure de 32 cm pour des sachets jusqu'à 30 cm de large.



Pompe à vide performante aspirant 16 dm³/min d'air (soit 16 litres par minute), et créant un vide à -900 mbars dans les sachets et contenants.

La machine se lance sur un simple appui d'un bouton. Lorsque l'aspiration est complète, le cycle de soudure se lance automatiquement.

Carénage en plastique ABS, chambre de décompression moulée entièrement étanche.

Livrée avec 20 sacs sous vide gaufrés de 20x30 cm et 90 microns d'épaisseur.



 Semi-automatique	Long. 37,6 cm - Larg. 16,8 cm - Haut. 11 cm - Poids. 2,7 kg.	Puissance 250 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité aspiration 16 l/minute L	vidstpma	179,00 €
 Automatique	Long. 37,6 cm - Larg. 16,8 cm - Haut. 11 cm - Poids. 3,295 kg.	Puissance 250 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité aspiration 16 l/minute L	vidstpau	199,00 €



Sous-vide et emballages

1. CONSERVATION

1. Machines sous vide



tompress

INOX

GARANTIE
3
ANS

► Machine sous vide inox 35 cm avec manomètre Tom Press

Une machine au fonctionnement basique pour une durabilité améliorée.

Conservez plus longtemps et fini le gaspillage.

Aspiration : 20 à 24 litres d'air par minute.

Cette machine a une pression de 1 bar : elle gère un débit partant de 0 à - 1 bar (début/fin cycle).

Elle fait le vide à plus de 99.9 % avec un débit résiduel de moins de 0,1 bar.

Puissance : 130 watts.

- Larg. 37,3 cm - Haut. 13 cm - Poids. 7,33 kg.

Puissance 130 W

Réf. vidtpm35 - **389,00 €**

► Machine sous vide inox 35 cm avec manomètre Tom Press (pièces détachées)

tompress

Joint	vidZtpm35jnt	39,90 €
 Manomètre	vidZtpm35man	43,00 €

1. Machines sous vide



tompress
par **Reber**

INOX



► Machines sous vide inox Tom Press par Reber

Machine sous vide conçue pour un usage prolongé et intensif.

Son système de récupération calorifique et de température constante de la soudure vous permet de conditionner plusieurs heures d'affilée !

Vous pouvez l'utiliser plusieurs heures d'affilée même si la barre est très chaude et quelle que soit l'épaisseur de vos sacs.

De plus, elle est équipée d'un ingénieux système de récupération calorifique qui diminue considérablement la consommation électrique.

Cette machine est munie de 2 sorties dans la chambre d'aspiration, une pour la pompe afin de faire le vide et l'autre sortie pour la carte électronique qui gère le niveau de vide et déclenche la soudure.



Un seul bouton permet de faire le vide dans les sacs, souder et les libérer. Possibilité de lancer la soudure avant la fin du cycle.

Manomètre de contrôle du vide. Pompe puissante à piston autolubrifiant : aucun besoin d'entretien.

Livrée avec le tuyau d'aspiration pour les contenants sous-vide.

La barre de soudure et son carénage sont tout en inox.

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

 Barre de soudure 30 cm	Long. 38,5 cm - Larg. 27 cm - Haut. 14 cm - Poids. 6,4 kg.	Puissance (W)- Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité as- piration de 18 l./min. dépression à - 850 mbars. L	videpr30	359,00 €
 Barre de soudure 43 cm	Long. 47 cm - Larg. 26 - Haut. 13 cm - Poids. 7,5 kg.	Puissance (W)- Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité as- piration de 32 l./min. dépression à -900 mbars. L	videpr40	449,00 €

1. Machines sous vide



tompres
par **Reber**

INOX



► Machines sous vide inox Reber

Machine sous vide est conçue pour un usage prolongé et intensif.

Son système de récupération calorifique et de température constante de la soudure vous permet de conditionner plusieurs heures d'affilée sans aucun réglage !

Vous pouvez l'utiliser plusieurs heures d'affilée sans avoir à régler l'intensité de la soudure ; même si la barre est très chaude et quelle que soit l'épaisseur de vos sacs.

De plus, elle est équipée d'un ingénieux système de récupération calorifique qui diminue considérablement la consommation électrique.

Avec ce système, quand vous ajustez manuellement la puissance de votre soudure, vous êtes assuré d'obtenir une qualité absolument constante.

Cette machine est munie de 2 sorties dans la chambre d'aspiration, une pour la pompe afin de faire le vide et l'autre sortie pour la carte électronique qui gère le niveau de vide et déclenche la soudure.




Un seul bouton permet de faire le vide dans les sacs, souder et les libérer. Possibilité de lancer la soudure avant la fin du cycle.

Manomètre de contrôle du vide. Livrée avec le tuyau d'aspiration pour les contenants sous-vide.

Pompe puissante à piston autolubrifiant : aucun besoin d'entretien.

La barre de soudure et son carénage sont tout en inox.

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

 Barre de soudure 30 cm	Long. 38,5 cm - Larg. 27 cm - Haut. 14 cm - Poids. 6,4 kg.	Puissance 280 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Ca- pacité aspiration de 30 l./min. dépression à -900 mbars. L	vidpro30	399,00 €
 Barre de soudure 43 cm	Long. 47 cm - Larg. 26 - Haut. 13 cm - Poids. 7,5 kg.	Puissance 330 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Ca- pacité aspiration de 40 l./min. dépression à -900 mbars. L	vidpro40	529,00 €
 Barre de soudure 55 cm	Long. 62 cm - Haut. 12 cm - Poids. 12 kg.		vidpro55	699,00 €

1. Machines sous vide Takaje



tompress



► Machine sous-vide Tom Press Takaje noire

Pour conserver dans des sachets et des pots en verre. Machine à conditionner sous vide avec système de mise sous vide dans les bocaux, révolutionnaire et économique.

Utile dans toutes les cuisines, vous pouvez aspirer l'air et souder dans des poches sous-vide pour conserver ou cuire sous-vide à basse température, mais aussi faire le vide dans des pots Twist Off, comme les pots de confiture, les bouteilles de jus et les conserves en verre.

Pour cela, des valves se placent sur le couvercle en métal, le percent et permettent ensuite de maintenir l'étanchéité après avoir fait le vide.

L'embout d'aspiration est directement fixé sur le capot de la machine, toujours disponible.

Fonctionnement automatique dès la fermeture du capot.

Une fois la machine branchée et allumée, placez votre sac sous le capot puis fermez-le en exerçant une légère pression.

Cela suffit à enclencher la pompe à vide. Le mode automatique passera à la soudure dès que le vide sera complet. Mode «vide seulement» pour les boîtes et bocaux et «soudure seulement» pour souder poches et rouleaux.

Aspiration de 16 litres par minute et dépression à -800 mbars. Pratique et facile à utiliser. De faible encombrement cette machine peut facilement rester en permanence sur le plan de travail car elle est utile tous les jours.

Pour ne pas vous gêner lorsque vous ne l'utilisez pas, il suffit de la basculer sur l'arrière pour gagner de la place et libérer de l'espace.

La goulotte de récupération des jus dans la chambre d'aspiration est amovible, ce qui permet de la nettoyer facilement et sous l'eau, pour une hygiène parfaite.

Livrée avec cinq valves pour la mise sous vide dans des bocaux à capsule vissée (pots de confiture, conserves en verre avec capsule Twist Off).

Long. 36,5 cm - Larg. 18,5 cm - Haut. 10 cm - Poids. 3,2 kg.

Puissance 200 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité aspiration à 16 l. par min. dépression de -800 mbars. L

Réf. vidtakno - 248,00 €



1. Machines sous vide à cloche

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.

Modulaires, 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.

► Machines 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.



 30 cm	Long. 49 cm - Larg. 41 cm - Haut. 45 cm - dimensions de la cuve : 35 x 31 x 19 cm ; barre de soudure : 30 cm	Puissance 350 W - Rendement 8000 l/h Capacité 20 L	vidclo30	1 790,00 €
 40 cm	Long. 59 cm - Larg. 51 cm - Haut. 45 cm - dimensions de la cuve : 45 x 41 x 22 cm ; barre de soudure : 40 cm	Puissance 350 W - Rendement 20 000 l/h Capacité 40 L	vidclo40	2 339,00 €

1. Machines sous vide à cloche

Accessoires pour machine à cloche VIDCLO








		Pour vidclo30	Pour vidclo40
	Option	Référence	Référence
1	Chariot acier *	vidclo30cha	vidclo40cha
2	Coupe sac	vidclo30cos	vidclo40cos
3	Injection gaz inerte	vidclo30gai	vidclo40gai
4	Plan incliné	vidclo30pin	vidclo40pin

► Sachets pour sous vide à cloche par 100

100 sachets lisses 95 microns, spécifiques pour machine sous-vide à cloche.



	Long. 25 cm - Larg. 15 cm - Poids. 0,700 kg.	vidome30152	7,80 €
	Long. 30 cm - Larg. 20 cm - Poids. 1,200 kg.	vidome30203	12,40 €
	Long. 35 cm - Larg. 25 cm - Poids. 1,600 kg.	vidome30253	17,80 €
	Long. 40 cm - Larg. 30 cm - Poids. 2,300 kg.	vidome30304	24,50 €
	Long. 80 cm - Larg. 40 cm - Poids. 2,8 kg.	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 - **18,90 €**

2. Sachets sous vide

SACHETS SOUS VIDE

100 % Recyclables



NOUVEAU

- Conservez plus longtemps sans altération des aliments par l'air et l'oxygène.
 - Ne gaspillez plus les restes de nourritures.
 - Achetez en gros et en vrac pour faire des économies et conditionnez sous-vide selon vos besoins pour éviter le gaspillage et conserver plus longtemps.
 - Préparez des repas à l'avance parfaitement conservés.
 - Ne jetez plus les surplus de production de votre potager.
- Tout cela est possible avec la mise sous-vide maison grâce à ces rouleaux et une machine sous-vide.

► Rouleaux sous vide recyclables alimentaires gaufrés par 2

Rouleaux sous vide gaufrés pour machine sous vide de 90 microns d'épaisseur.

Triple épaisseur polyéthylène/evoh/polyéthylène.

L'évoh 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.



Le gaufrage sur une face des poches sous vide permet d'aspirer au maximum l'air pour les machines à aspiration extérieure (la poche est dans l'atmosphère ambiante).

Convient pour la cuisson sous vide basse température jusqu'à 70°C et 4 heures de temps, pour la conservation à l'air ambiant, au réfrigérateur et au congélateur.

Compatible avec toutes les bonnes machines sous-vide comme Tom Press, Reber, Takaje Tre Spade et aussi FoodSaver, Le Pratique, Figuline, FiGui, Kitchen Chef, Nature et Saveurs, Lacor, Emyg, Caso...

tompress



	- Larg. 20 cm - Haut. 600 cm	vidrero2	10,90 €
	- Larg. 27,5 cm - Haut. 600 cm	vidrero3	15,90 €



► Sacs sous vide recyclables alimentaires sachets gaufrés par 50

- Larg. 20 cm - Haut. 30 cm

Réf. vidre203 - **11,90 €**



NOUVEAU

tompress

► Lot de 200 sacs et 4 rouleaux sous vide alimentaires gaufrés Tom Press

Pour conservation, congélation et cuisson sous-vide basse température.

- 2 rouleaux 20x600 cm
- 2 rouleaux 30x600 cm
- 100 sachets 15x25 cm
- 100 sachets 20x30 cm.

Sachets et rouleaux gaufrés pour machine sous vide de 90 microns d'épaisseur.

Triple épaisseur polyéthylène/nylon/polyéthylène atoxique pour une résistance accrue, une étanchéité maximale à l'air et à l'eau et une hygiène parfaite.

Le gaufrage sur une face des poches sous vide permet d'aspirer au maximum l'air pour les machines à aspiration extérieure (la poche est dans l'atmosphère ambiante).

Convient pour la cuisson sous vide (cuisson basse température, foie gras...) tout comme la conservation à l'air ambiant, au réfrigérateur et au congélateur.

Set complet couvrant 90% des besoins et des utilisations pour la conservation sous-vide familiale.

- Poids. 2,95 kg.

Réf. vidktplo - 59,56 €

tompress



► Rouleaux sous vide gaufrés Tom Press 20x600 cm par 6



Ensemble de 6 rouleaux gaufrés (3 paquets de 2) pour mise sous vide 6 mètres de long.

Ces rouleaux 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.

tompress



 20x600 cm	Long. 600 cm - Larg. 20 cm - Épaisseur 100 microns - Poids. 1,29 kg.	vidktpbpro2	31,50 €
 30x600 cm	Long. 600 cm - Larg. 30 cm - Épaisseur 100 microns - Poids. 1,98 kg.	vidktpbpro3	47,10 €

2. Sachets sous vide

► 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.

tompress


 15x600 cm	Long. 600 cm - Larg. 15 cm - Épaisseur 95 microns - Poids. 0,430 kg.	vids9340ro1	9,00 €
 20x600 cm	Long. 600 cm - Larg. 20 cm - Épaisseur 95 microns - Poids. 0,430 kg.	vids9340ro2	10,90 €
 30x600 cm	Long. 600 cm - Larg. 30 cm - Épaisseur 95 microns - Poids. 0,660 kg.	vids9340ro3	15,90 €



tompress

► Sacs sous vide alimentaires gaufrés Tom Press par 200

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.

 25x35 cm	Long. 35 cm - Larg. 25 cm - Épaisseur 100 microns - Poids. 2,93 kg.	vidktpbp253	45,00 €
 30x40 cm	Long. 40 cm - Larg. 30 cm - Épaisseur 100 microns - Poids. 4,4 kg.	vidktpbp304	83,00 €





► Sacs sous-vide alimentaires gaufrés Tom Press par 300

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.

 15x25 cm	Long. 25 cm - Larg. 15 cm - Épaisseur 100 microns - Poids. 2,04 kg.	vidktpbp152	45,00 €
 20x30 cm	Long. 30 cm - Larg. 20 cm - Poids. 3,55 kg.	vidktpbp203	59,70 €

tompress


► Sacs sous vide alimentaires gaufrés Tom Press par 100

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	Long. 20 cm - Larg. 12 cm - Poids. 1,185 kg.	vids9340122	10,90 €
 15x25 cm	Long. 25 cm - Larg. 15 cm - Epaisseur 100 microns - Poids. 0,680 kg.	vids9340152	15,90 €
 15x30 cm	Long. 30 cm - Larg. 15 cm - Poids. 1,185 kg.	vids9340153	16,50 €
 20x25 cm	Long. 25 cm - Larg. 20 cm - Poids. 1,185 kg.	vids9340202	18,50 €
 20x30 cm	Long. 30 cm - Larg. 20 cm - Poids. 0,935 kg.	vids9340203	20,00 €
 15x40 cm	Long. 40 cm - Larg. 15 cm - Epaisseur 100 microns - Poids. 1,11 kg.	vids9340154	21,50 €
 25x35 cm	Long. 35 cm - Larg. 25 cm - Epaisseur 100 microns - Poids. 1,465 kg.	vids9340253	24,00 €
 30x40 cm	Long. 40 cm - Larg. 30 cm - Epaisseur 100 microns - Poids. 2,2 kg.	vids9340304	50,00 €

tompress



Sous-vide et emballages

1. CONSERVATION



6. Stérilisateurs classiques

► Stérilisateur émaillé à gaz et tous feux dont induction Tom Press

Stérilisateur émaillé 27 litres, résistant à l'acidité. Compatibles tous feux, gaz et électrique dont l'induction.

Livré avec grille de support des bocaux. Cet appareil permet de stériliser jusqu'à 14 bocaux de conserve de 1 litre (diam 115 mm maxi).

Couvercle en plastique, grille de fond pour les bocaux. Fabrication allemande.

Contenance en bocaux :

- 14 de 1 litre (WECK)
- 21 de 0,5 litre (WECK)
- 7 de 1500g. (Familia wiss)
- 7 de 1 litres (Le Parfait)
- 7 de 1,5 litres (Le Parfait)
- 12 de 750 g. (Le Parfait) + 2 de 500 gr (le parfait)
- 14 de 350 g. (Le Parfait)
- 6 de 2 litres (Le Parfait) + 1 de 1,5 l.
- 33 de 200 g. (Le Parfait).

ASTUCE : Pour éviter de casser des bocaux, notamment lorsqu'il y a beaucoup d'espace entre eux, caler des chiffons dans les vides entre les bocaux ou entourer chaque verrine d'un torchon.

Vos conserves sont ainsi bien protégées les unes des autres et des remous de l'eau bouillonnante.

- Ø 35 cm - hauteur cuve 29 cm

Capacité 27

Réf. stemaïnd - 69,00 €

tompres



STÉRILISATEURS ÉLECTRIQUES **tompress**

EMAILLÉ

POIDS VIDE 6 KG

INOX

POIDS VIDE 5 KG



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

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.



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

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.

C'est en effet grâce à deux atouts particuliers, une grande contenance et un thermostat que son utilisation peut ne pas être seulement dirigée vers l'appertisation des conserves.

Comment utiliser ses atouts au quotidien ?

UN REPAS DE FAMILLE, UN ÉVÈNEMENT...

Cela peut être un véritable casse-tête que de trouver un contenant adéquat lorsque l'on veut préparer un repas pour 10 personnes ou bien plus encore. Il n'est nul besoin de rechercher ailleurs le faitout ou la cocotte. 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 ! La cuisson lente, à chaleur douce, maintenue à 80/90°C, préserve la tendreté des viandes et les arômes ont tout le temps de migrer et de se développer. Pendant que votre appareil (peut-on encore l'appeler stérilisateur ?) s'occupe de tout, vous pouvez vaquer à d'autres préparations.



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.



EMAILLÉ 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 dépannent 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, essayez-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'écoulent 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...



Article complet dans **tompress**
Magazine

7. Stérilisateurs électriques émaillés

► Stérilisateurs électriques émaillés 27 Litres Tom Press

Stérilisateur simple, efficace, robuste et de très bonne facture pour réaliser des conserves maison et cuisiner en grande quantité.

Email double couche résistant à l'acidité, notamment des fruits.

Livré avec grille de support des bocaux.

Rangement pour le câble, couvercle en plastique, grille de fond.

Thermostat français - Fabrication allemande.







Contenance en bocaux :

- 14 bocaux 1 litre Weck,
- 21 bocaux d'un demi-litre Weck,
- 7 terrines Falimia Wiss de 1,5 kg,
- 7 bocaux en verre de 1,5 litre Le Parfait,
- 7 bocaux de 1 litre Le Parfait,
- 12 terrines de 750 g. + 2 de 500 g. Le Parfait,
- 14 terrines à pâtés de 350 g. Le Parfait,
- 6 bocaux de 2 litres Le Parfait + 1 de 1,5 litre,
- 33 terrines de 200 g. Le Parfait.

ASTUCE : Pour éviter de casser des bocaux, notamment lorsqu'il y a beaucoup d'espace entre eux, caler des chiffons dans les vides entre les bocaux ou entourer chaque verrine d'un torchon. Vos conserves sont ainsi bien protégées les unes des autres et des remous de l'eau bouillonnante.

tompress



 A thermostat	- Ø 35 cm - hauteur cuve seule 29 cm - Poids. 6 kg.	Puissance 1 800 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 27 L	stemathe	134,00 €
 A thermostat et minuterie			stematmi	174,00 €
 A thermostat et robinet			stematro	172,00 €
 A thermostat, minuterie et robinet			stematrm	189,00 €
 Digital			stemadig	269,00 €
 Digital avec robinet			stemadir	299,00 €

7. Stérilisateurs électriques émaillés



► Stérilisateurs électriques émaillés petit modèle 16 litres

De faible encombrement, ce petit stérilisateur permet toutefois de stériliser jusqu'à 7 bocaux de 1 litre afin de faire des conserves de légumes, fruits, plats cuisinés, pâtés, foie gras etc.

Livré avec sa grille de support des bocaux afin d'éviter qu'ils ne chauffent trop dans le fond. Thermostat de fabrication française. Fabrication allemande.

tompress



 A thermostat	- Ø 36,5 cm - Haut. 38 cm - Hauteur de la cuve 17,5 cm - Poids. 4.1 kg.	Puissance 1 800 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 16 L	stemat16	129,90 €
 Digital	- Ø 35 cm - Hauteur de la cuve : 18 cm - Poids. 4,100 kg.		stemad16	259,00 €



Stérilisation

1. CONSERVATION

8. Stérilisateurs électriques inox

► Stérilisateurs électriques inox 27 Litres Tom Press

Stérilisateur inox 18/10° simple, efficace, robuste et de très bonne facture pour réaliser des conserves maison et cuisiner en grande quantité.

Email double couche résistant à l'acidité, notamment des fruits. Livré avec grille de support des bocaux. Cet appareil permet de stériliser jusqu'à 14 bocaux de 1 litre (diam 115 mm maxi).

Rangement pour le câble, couvercle en plastique, grille de fond.

Thermostat français. - Fabrication allemande.

Contenance en bocaux :







- 14 bocaux 1 litre Weck,
- 21 bocaux d'un demi-litre Weck,
- 7 terrines Falimia Wiss de 1,5 kg,
- 7 bocaux en verre de 1,5 litre Le Parfait,
- 7 bocaux de 1 litre Le Parfait,
- 12 terrines de 750 g. + 2 de 500 g. Le Parfait,
- 14 terrines à pâtés de 350 g. Le Parfait,
- 6 bocaux de 2 litres Le Parfait + 1 de 1,5 litre,
- 33 terrines de 200 g. Le Parfait.

ASTUCE : Pour éviter de casser des bocaux, notamment lorsqu'il y a beaucoup d'espace entre eux, caler des chiffons dans les vides entre les bocaux ou entourer chaque verrine d'un torchon. Vos conserves sont ainsi bien protégées les unes des autres et des remous de l'eau bouillonnante.

tompress

INOX



 A thermostat	- Ø diamètre cuve 34.3 cm - Haut. hauteur totale 49 cm - hauteur cuve seule 29,5 cm - Poids. 5 kg.	Puissance 1 800 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 27 L	steinothe	249,00 €
 A thermostat et robinet	- Ø diamètre cuve 34,3 cm - Haut. hauteur totale 49 cm - hauteur cuve seule 29,5 cm - Poids. 5 kg.		steinotro	284,00 €
 A thermostat et minuterie	- Ø diamètre cuve 34.3 cm - Haut. hauteur totale 49 cm - hauteur cuve seule 29,5 cm - Poids. 5 kg.		steinotmi	289,00 €
 A thermostat, minuterie et robinet			steinotrm	299,00 €
 Digital	- Ø diamètre de la cuve 34,3 cm - Haut. hauteur totale 49 cm - hauteur cuve seule 29,5 cm		steinodig	339,00 €
 Digital avec robinet	- Ø diamètre cuve 34.3 cm - Haut. hauteur totale 49 cm - hauteur cuve seule 29,5 cm - Poids. 5 kg.		steinodir	349,00 €

9. Stérilisateurs électriques (accessoires)

► Grille de support des bocaux pour stérilisateur Tom Press **tompress**

Grille de support des bocaux	- Ø 32 cm - Poids. 200 g.	steZmathegri	8,60 €
Poignée blanche		steZmadirpng	9,90 €
Robinet		steZinotrob	31,80 €
Couvercle noir		steZinotcou	17,60 €
Poignée noire		steZinodpng	18,60 €
Couvercle blanc		steZmathecou	19,00 €

► Cuve émaillée bain-marie pour stérilisateur Tom Press

Cuve émaillée 16 litres de cuisson au bain-marie pour stérilisateur électrique Tom Press.

Cuve en acier émaillé deux couches résistant à l'acidité.

Se place directement sur le stérilisateur.

Ne convient pas pour les petits stérilisateurs de 16 litres.

- Ø 35 cm

Capacité 16

Réf. **stemathecuv** - **67,00 €**



tompress



► Extracteur de jus pour stérilisateur électrique Tom Press

Cuve à jus en acier émaillé deux couches résistant à l'acidité.

Panier en plastique d'une capacité de 12 litres.

Se place directement sur le stérilisateur.

Livré sans couvercle, il s'utilise avec le couvercle du stérilisateur.

- Ø 35 cm

Réf. **stematheext** - **114,00 €**

tompress



*S'utilise sur tous les
stérilisateurs Tom Press*

4. Etiquettes pour bocaux

► Etiquettes pour conserves de fruits et confitures par 84

Etiquettes pour conserves de fruits et confitures de 5x3 cm par 84 pièces. Facile à poser sur vos bocaux ou pots, ces étiquettes sont autocollantes et prédécoupées.

- Larg. 5 cm - Haut. 3 cm

Réf. matetfru - 9,30 €

tompres



► Etiquettes pour conserves de légumes par 84

Etiquettes pour conserves de légumes de 5x3 cm par 84 pièces. Facile à poser sur vos bocaux ou pots, ces étiquettes sont autocollantes et prédécoupées.

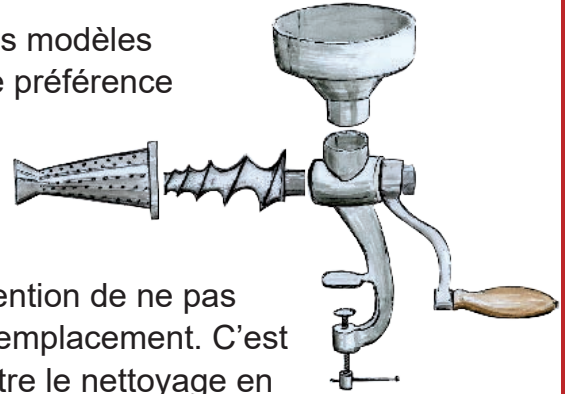
- Larg. 5 cm - Haut. 3 cm

Réf. matetleg - 9,30 €

tompres



L'épépineuse est aussi appelée "presse-tomates". Les modèles manuels se fixent directement sur la table, en coin de préférence pour pouvoir installer un seau de récupération d'un côté, manœuvrer aisément la manivelle de l'autre et placer sur la table un contenant pour recevoir les peaux et les pépins. La rotation de la manivelle s'exécute dans le sens de l'aiguille d'une montre. Attention de ne pas tourner à l'envers, la grille risquerait de sortir de son emplacement. C'est une précaution apportée par le fabricant pour permettre le nettoyage en cas de bourrage (essentiellement lors du passage des mûres aux pépins bourrés de pectine qui collent littéralement la grille à la vis en cas de surcharge).



Autres usages de l'épépineuse

Chaque fois qu'il faut séparer la pulpe des pépins, la chair de la peau, l'épépineuse trouve efficacement son utilité. Pour la soupe de poisson aussi elle est très pratique. Elle évacue les arêtes et cartilages et presse les chairs. Pour la gelée et les confitures de petits fruits, l'épépineuse équipée d'un cône aux trous plus petits (les pépins à filtrer sont aussi plus petits) permet d'obtenir rapidement des coulis sans peau ni pépins. La châtaigne peut également être passée à l'épépineuse, un nom très mal attribué dans ce cas-ci. Une fois la châtaigne bouillie et la première peau ôtée manuellement, la seconde peau ne résiste pas à l'épépineuse !

► Presse tomate manuel Reber n°3

Épépineuse manuelle presse-tomates et fruits Reber n°3, idéale pour tomates et petits fruits. Corps en fonte vernie, vis de travail en résine acétale. Collecteur et trémie en plastique rigide rouge, trémie diam. 20 cm. Cône perforé en inox avec perforations de 1,5 mm de diamètre. Fixation par étau. Tom Press est agréé SAV officiel France et Benelux de Reber.

Long. 44 cm - Haut. 40 cm - Poids. 2,6 kg.

Réf. pto3mamm - 58,00 €

tompress
par **Reber**



Le tomata maison

La recette de Vanessa

Voici la base pour
10 kilos de tomates :

- 15 gousses d'ail
- ½ litre d'huile d'olive
- 50/100 grammes de sucre pour adoucir l'acidité
- sel, poivre, oignon, thym, laurier, sel de céleri...



1 Préparation des tomates

Vanessa a pris les devants, les tomates sont déjà lavées. Elle les coupe en quartier car

elle a choisi de « les passer » crues à l'épépineuse, sans les blanchir au préalable. Vanessa a choisi une variété charnue, car selon les variétés la teneur en eau est de 90 à 95 % et choisir une variété charnue, ce sera autant d'eau de moins à évaporer. Les tomates ont par contre été cueillies à pleine maturité c'est le gage d'une sauce pleine de saveurs.



2 L'épépineuse, l'outil magique !

Vanessa dispose d'une épépineuse manuelle à manivelle. Au fur et à mesure, elle dépose les quartiers de tomates dans la trémie qui sont immédiatement happés par la vis du presse tomate.

La pulpe écrasée sort par les trous du cône et les déchets (peau et pépins) sont évacués à son extrémité.

Blanchir ou ne pas blanchir ?

- à cru, la manivelle est à peine plus difficile à tourner mais il faut couper les tomates auparavant : c'est la meilleure solution pour les petites quantités
- blanchies ou ébouillantées : la tomate est molle et est passée entière dans l'épépineuse.

La peau se détache plus facilement. Utilisez pour cela votre pasteurisateur pour faire bouillir l'eau et une « raquette à tomates » pour les récupérer. Le temps de passer les tomates qui sont dans la trémie de votre épépineuse, celles qui sont plongées dans le pasteurisateur sont ébouillantées : c'est rapide !



3 La cuisson

Elle verse ensuite le coulis dans une bassine assez grande pour bien évaporer. Plusieurs heures à feu doux sont nécessaires pour que le coulis réduise et que les saveurs se révèlent.

La sauce réduit beaucoup plus vite dans une poêle que dans une casserole à hauts bords... Privilégiez un contenant en inox même si celui-ci est moins bon conducteur de chaleur car cette matière est insensible aux acides des tomates. L'aluminium est certes meilleur conducteur, mais il est plus sensible à l'acidité. Mais surtout pas de cuivre !



4 L'assaisonnement

Les oignons et l'ail épluchés, puis coupés en morceaux, sont incorporés dans le coulis au moins une heure avant la fin de la cuisson. Puis sont ajoutés l'huile d'olive, les herbes de Provence, les feuilles de laurier, le gros sel de Guérande, le poivre et le sucre. Le sucre permet d'adoucir l'acidité de la tomate. Elle goûte en cours de cuisson et corrige son assaisonnement si besoin.



5 Le remplissage des bocaux

Une fois le coulis réduit, elle remplit à chaud les bocaux tout en laissant 1 à 2 cm de vide. Avec un entonnoir dit "à confiture" et une louche c'est plus facile, cela évite des coulures et des salissures. Les bouteilles à jus sont aussi très pratiques. L'ouverture large permet également un remplissage rapide à l'entonnoir et les bouchons twist-off se ferment facilement. En version ½ litre, les bouteilles prennent peu de place et se rangent facilement.

Réduire ou décanter ?

La pulpe pressée que vous allez récupérer est souvent trop riche en eau. 2 solutions s'offrent à vous.

- *Soit laisser décanter dans une bassine. La pulpe va tomber au fond et il suffit d'ôter l'eau de végétation en versant doucement.*
- *Soit réduire en chauffant doucement votre coulis dans une bassine à large ouverture pour favoriser l'évaporation.*

User des deux solutions pour la même préparation est également possible.



6 La stérilisation

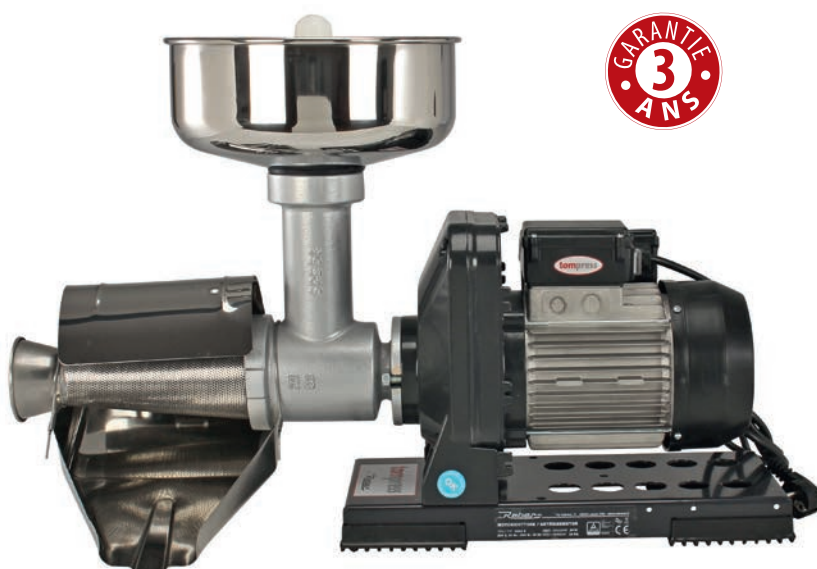
Placez les bocaux fermés dans le stérilisateur, recouvrez-les complètement d'eau froide. Laissez 45 mn à 100°C.

Si vous n'êtes pas encore équipé d'un stérilisateur, comptez une heure à partir de l'ébullition.

Les tomates sont acides et se conservent très bien : 1 an dans un lieu frais à l'abri de la lumière. N'oubliez pas l'étiquette avec la date. Pour un nettoyage express utilisez des étiquettes solubles.



tompres
par **Reber**



► Epépineuses presses tomate et fruit électrique Tom Press par Reber

Epépineuses dotées d'un moteur électrique monophasé à induction et service continu.

Le boîtier de l'interrupteur et du condensateur ainsi que le ventilateur sont en plastique auto-extinguible.



Réducteur axial à bain d'huile. Cône perforé avec trous de 1.5 mm (idéal pour les tomates), trémie, collecteur et pare-éclaboussure en inox.

Vis sans fin en résine acétale, très résistante et facile à nettoyer. Corps en fonte.

Pour faire vos sauces, coulis, tomata, mais aussi passer les fruits rouges (cassis, framboise, mûres, églantier, raisin, groseilles...) pour enlever peaux et pépins afin de faire des confitures et coulis. Une fois cuits, vous pouvez également passer les fruits à cher ferme pour confectionner des soupes et compotes avec des pommes, poires, melons, coings... Pour les petits fruits ayant une forte proportion de pépins (cassis, groseilles, églantier), veillez à ne pas remplir la trémie mais alimenter au fur et à mesure l'épépineuse afin d'éviter tout bourrage et blocage de la vis sans fin.

De nombreux accessoires existent en option pour le presse-tomate électrique comme des cônes avec des trous de différente taille, et des accessoire interchangeable à monter sur le moteur comme une filière à pâtes, un hachoir à viande n°5 ou une râpe à parmesan et fruits secs.

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

 400 W	Long. 46 cm - Larg. 22 cm - Haut. 42 cm - Poids. 8,75 kg.	Puissance 400 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 120 Trs/min. - Rendement 110 Kg/h.	pto3elii	312,00 €
 600 W	Long. 67 cm - Larg. 32 cm - Haut. 43 cm - Poids. 23,5 kg.	Puissance 600 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 104 Trs/min. - Rendement 300 Kg/h.	pto5elii	519,00 €

tompress
par **Reber**

NOUVEAU



► Epépineuses presses tomate et fruit électrique Tom Press par Reber moteur à rendement amélioré

Nouveau moteur au rendement amélioré et consommation réduite. La fabrication du moteur asynchrone à service continu 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 cette taille de moteur.

Le presse-tomate 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. Le boîtier de l'interrupteur et du condensateur ainsi que le ventilateur sont en plastique auto-extinguible. Cône perforé (Ø 1,5 mm) en inox. Vis sans fin en résine acétale très résistante. Corps en fonte vernie. Trémie et collecteur en plastique alimentaire. Fabrication européenne en Italie.

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

	Puissance 450 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 104 Trs/min. - Rendement 270 Kg/h.	ptotp45p	379,00 €
	Puissance 600 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 104 Trs/min. - Rendement 300 Kg/h.	ptotp60i	499,00 €



On les aime à ne plus savoir qu'en faire !



De saison, les aubergines, courgettes et tomates sont abondantes que ce soit au potager, sur les marchés ou directement à la source, chez les producteurs. C'est à cette période qu'elles sont les plus goûteuses. Arrivées à maturité sous le soleil estival, elles dévoilent toutes leurs saveurs. Rien à voir avec celles vendues toute l'année dans le commerce ; insipides et sans consistance, dont la maturation a été forcée.

Ces incontournables de saison, vous les avez cuisinées et appréciées tout l'été et sous toutes leurs formes, crues ou cuites : farcies, en gratin, salades et tartes... mais arrive le moment où vous ne savez plus comment les préparer et bientôt leurs saveurs estivales vous manqueront. Pour garder tous leurs arômes ensoleillés et prolonger l'été dans vos préparations culinaires : **avez-vous pensé à la déshydratation ?**

SIMPLE à faire

Courgettes et tomates sont très faciles à déshydrater et ne demandent aucune préparation particulière : pas de blanchiment ou de précuisson à la vapeur. Il suffit de les nettoyer, de les couper et de les disposer sur les plateaux du déshydrateur. Si vous préférez les tomates sans peau, mondez-les. Lavez-les et ôtez les pédoncules. A l'aide d'un couteau faites une croix dessous. Ebouillantez-les à peine 1 minute, la peau viendra toute seule.

Les aubergines, quant à elles, demandent d'être précuites à la vapeur juste quelques minutes avant de les déshydrater. Mais ce n'est pas une étape obligatoire.

L'utilisation d'un déshydrateur est très facile, il n'y a rien de complexe. Vous sélectionnez une température et une durée, c'est tout. Vous laissant ainsi tout le temps de faire ce que vous voulez en attendant que le cycle soit fini.

UN CONCENTRÉ, bon pour la santé et savoureux

En réduisant leur teneur en eau toutes les saveurs sont concentrées. Ce moyen de conservation est un excellent exhausteur de goûts ne dénaturant pas les saveurs naturelles. Il modifie les textures permettant ainsi de jouer avec les contrastes de consistance dans vos préparations culinaires.

Se faisant à basse température, la dessiccation préserve les nutriments et vitamines naturellement. Une méthode efficace pour conserver toutes leurs qualités d'origine.



La déshydratation a tout pour plaire...

ÉCONOMIQUE

Profitez que ce soit la saison pour acheter des aubergines, courgettes et tomates quand elles sont les plus goûteuses et que le prix au kilo est intéressant. Plus de gâchis, quand votre jardin vous en offre à profusion.

PRATIQUE

Une fois déshydratés, les aliments diminuent prenant ainsi beaucoup moins de place. Il vous suffit alors de mettre aubergines, courgettes et tomates une fois refroidies dans des bocaux hermétiques (recyclez d'anciens pots à moutarde, cornichons ou confitures...). Stockez-les dans un endroit à l'abri de la lumière et de la chaleur : facteurs extérieurs qui altèrent non seulement leurs couleurs mais aussi leurs saveurs et tous leurs bienfaits.

Vous pouvez également les mettre sous vide. Ce procédé les protège parfaitement d'une éventuelle réhumidification et de diverses dégradations, vous offrant aussi la possibilité de les congeler.

Vous pourrez à tout moment vous en servir au grès de vos recettes et de vos envies durant de longs mois.

Choisissez les FRAÎCHES ET MURES

Préférez les aubergines et les courgettes quand elles sont fermes et de préférence encore petites, tant que les graines ne sont pas encore trop développées. Et les tomates, quand elles sont arrivées à maturité. Plus le fruit est mûr, plus il est goûteux et plus la durée de séchage est réduite. La chair étant moins dense, l'eau contenue dans le fruit s'évapore plus rapidement lors de la dessiccation.

Entières, en quartiers, rondelles ou petits morceaux ?

Plus les morceaux sont gros et plus le temps de séchage sera long. A contrario, si vous faites des rondelles, la superficie à dessécher est plus importante diminuant ainsi le temps de séchage.

Peut-on les aromatiser ?

Il est tout à fait possible avant de les mettre à sécher de les saupoudrer d'un peu d'herbes au choix : persil, thym, romarin, origan...

Ou encore de les faire mariner dans de l'huile d'olive avec quelques aromates.

A quelle température ?

Il est conseillé de les déshydrater à faible température, entre 40 et 50° C maximum pour qu'elles conservent toutes leurs propriétés nutritives et gustatives.



Déshydrateurs électriques

► Déshydrateurs tunnel séchoir à thermostat avec plateaux plastiques

Déshydrateur alimentaire à thermostat, tunnel en plastique ABS alimentaire.

Cette capacité peut être triplée avec le tunnel complémentaire en option.



Vous pouvez régler la température : de 20 à 60 °C, par tranche de 10 °C.

Ce déshydrateur possède 7 programmes :

- 1 : Universel
- 2 : champignons / fruits en fines tranches
- 3 : végétarien, qui est optimisé à 39 degrés
- 4 : très chaud, 68 degrés, idéal pour la viande, viande séchée, etc.
- 5 : pâtes
- 6 : économique, max 260 W de puissance. Idéal pour une utilisation dans des caravanes
- 7 : silencieux pour une utilisation nocturne, le niveau de bruit réduit d'environ 80%.



tompres



 5 plateaux	Long. 50 cm - Larg. 27 cm - Haut. 27 cm - plateaux de séchage : 24x36x4 cm. - Poids. 5,5 kg.	Puissance 495 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.	secbio05	217,00 €
 10 plateaux	Long. 83 cm - Larg. 27 cm - Haut. 27 cm - plateaux de séchage : 24x36x4 cm. - Poids. 5,7 kg.	Puissance 495 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité surface de déshydratation : 0,864 m ² <i>1,728 m ² avec l'option tunnel complémentaire</i> L	secbio10	285,00 €

► Accessoires pour déshydrateurs SECBIO05/10 et SECBSI05/10

tompres

 5 plateaux empilables pour déshydrateurs SECBIO05/10 et SECBSI05/10	Long. 35 cm - Larg. 23 cm - Haut. 4 cm - Poids. 1 kg.	secbio10pla	34,00 €
 Tunnel complémentaire pour déshydrateur	- Poids. 4,55 kg.	secbio10tun	152,00 €

tompress



► Déshydrateurs tunnel séchoir à thermostat en inox et plateaux plastiques

Déshydrateur alimentaire à thermostat, tunnel en inox.



Cette capacité peut être triplée avec le tunnel complémentaire en option.

Vous pouvez régler la température : de 20 à 60°C, par tranche de 10°C.

Ce déshydrateur possède 7 programmes :

- 1 : universel
- 2 : champignons / fruits en fines tranches
- 3 : végétarien, qui est optimisé à 39 degrés
- 4 : très chaud, 68 degrés, idéal pour la viande, viande séchée, etc.
- 5 : pâtes
- 6 : économique, max 260 W de puissance. Idéal pour une utilisation dans des caravanes
- 7 : silencieux pour une utilisation nocturne, le niveau de bruit réduit d'environ 80%.

Puissance de 480 W (résistance) et 15 W (ventilateur).

 5 plateaux	Long. 50 cm - Larg. 27 cm - Haut. 27 cm - plateaux de séchage : 24x36x4 cm.	Puissance 495 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.	secbsi05	312,00 €
 10 plateaux	Long. 85 cm - Larg. 27 cm - Haut. 27 cm - plateaux de séchage : 24x36x4 cm. - Poids. 5,7 kg.	Puissance 495 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité surface de déshydratation : 0,864 m ² <i>1,728 m ² avec l'option tunnel complémentaire</i>	secbsi10	404,00 €



Déshydrateurs électriques

► Déshydrateurs alimentaires tunnels et plateaux en inox

Séchoir déshydrateur tunnel en inox avec thermostat pour la déshydratation et le séchage des fruits, champignons, légumes, herbes aromatiques, viandes...

Vous pouvez régler la température : de 20 à 60 °C, par tranche de 10 °C.

Ce déshydrateur possède 7 programmes :



- 1 : universel.
- 2 : champignons / fruits en fines tranches.
- 3 : crudivore, qui est optimisé à 39 degrés.
- 4 : très chaud, 68 degrés, idéal pour la viande, viande séchée, jerky...
- 5 : pâtes.
- 6 : économique, max 260 W de puissance. Il peut même s'utiliser facilement en déplacement.
- 7 : silencieux pour une utilisation nocturne, le niveau de bruit réduit d'environ 80%.

tompress



INOX





 6 plateaux	Long. 47 cm - Larg. 27 cm - Haut. 27 cm - dimensions intérieures : 41x25x21 cm dimensions des plateaux inox : 36x24x1,5 cm. - Poids. 5,7 kg.	Puissance 495 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité surface de séchage : 0,52 m ² <i>1,56 m ² avec l'option tunnel complémentaire en inox</i>. L	secbiopm	449,00 €
 12 plateaux	Long. 82 cm - Larg. 27 cm - Haut. 27 cm - panier du déshydrateur : 24x36x1,5 cm - Poids. 9,7 kg.	Puissance 495 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité surface de séchage : 1,04 m ² <i>2,08 m ² avec l'option tunnel complémentaire en inox</i>. L	secbioin	569,00 €

► Accessoires pour déshydrateurs en inox SECBIOPM/SECBIOIN

tompress

INOX


 6 plateaux inox	Long. 36 cm - Larg. 24 cm - Haut. 15 mm - Poids. 1,2 kg.	secbioinpla	159,00 €
 Tunnel complémentaire	- Poids. 8,6 kg.	secbiointun	403,00 €

tompress

► Feuilles DrySilk

Peuvent être utilisées jusqu'à 1000 fois.
Laver avec un chiffon humide.
Ne pas passer sous l'eau ni utiliser une éponge trop humide.
Résiste jusqu'à 180/200 °C.



	Long. 34.5 cm - Larg. 22.5 cm	secbio05feu	33,88 €
	Long. 34.5 cm - Larg. 22.5 cm - Poids. 20 g.	secbiopmfeu	39,10 €

tompress

► Grilles souples réutilisables



Grille de type «filet» en plastique alimentaire est réutilisable à l'infini.

Elle se place dans les plateaux de votre déshydrateur pour offrir une déshydratation optimale des aliments petits et collants tels que les fraises, les bananes, ...

Vous pouvez doubler la capacité en superposant 2 grilles dans un même plateau : poser les produits à déshydrater sur une première grille, rajoutez-en une autre directement dessus avec d'autres produits et l'air va parfaitement circuler entre les 2 grilles.

Résiste jusqu'à 180/200 °C.



	Long. 35 cm - Larg. 23 cm - Poids. 0,188 kg.	secbiogri5	23,80 €
	Long. 35 cm - Larg. 23 cm - Poids. 213 g.	secbiopmgri	28,00 €

► Feuille en silicone pour déshydratation d'aliments à forte teneur en jus

Le SiliSoft est un système innovant anti-adhésif en silicone platine polyvalent conçu pour vous offrir une performance maximale avec chaque déshydrateur tunnel Tom Press .

SiliSoft est idéal pour les aliments gorgés d'eau, les tranches de tomates et d'oranges par exemple ou le sel aromatisé et les petits aliments. Fond 100% silicone platine. Réutilisable des milliers de fois. Sans BPA ni phtalates. Peut également être utilisé dans le four jusqu'à 230 degrés C. Utilisable à basses températures jusqu'à -60 °C. Compatible avec tout les déshydrateurs Tom Press.

tompress



Long. 34.5 cm - Larg. 22.5 cm - Poids. 20 g.

Réf. **secbiosifeu** - **11,00 €**

Accessoires pour déshydrateur

► Set 1 plateau silicone et 5 feuilles DrySilk pour déshydrateur

La feuille SiliDrop passe au four, elle s'utilise dans un intervalle de température de -60 à +230 °C. Idéale pour déshydrater les liquides et les aliments semis liquides, en effet sa surface lisse et sa bordure de 1 cm offrent un résultat optimal. Certifiées pour le contact alimentaire. Lavez-la avec un chiffon humide ou au lave vaisselle. Dimensions : 228 x 348 x 15 mm.

Les feuilles DrySilk passent au four, elles peuvent résister jusqu'à +180/200 °C. Fabriquées en fibres de verre antiadhésif, elles sont certifiées pour le contact alimentaire. Ces feuilles peuvent être utilisées jusqu'à 1000 fois.

Lavez les avec un chiffon humide et ne les passez pas sous l'eau ou n'utilisez pas d'éponge trop humide. Ne passent pas au lave vaisselle. Dimensions : 228 x 346 x 0,12 mm.

- Poids. 280 g.

Réf. secbiopmfpl - 55,00 €

tompress



► Déshydratation ou séchage des aliments

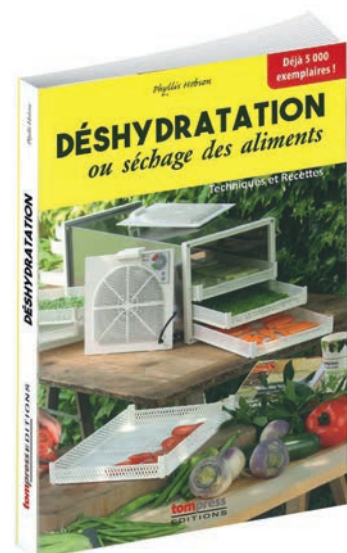
Techniques et recettes - Tom Press éditions - 296 pages.

La déshydratation alimentaire et l'utilisation des aliments séchés n'auront plus de secrets pour vous. Ce livre permet d'apprendre à déshydrater les aliments et aussi à les utiliser dans vos recettes au quotidien. A chaque aliment présenté, vous trouverez les techniques de préparation et séchage, au déshydrateur comme au soleil ou au four et une à deux recettes pour utiliser les produits déshydratés. Outre la présentation de la déshydratation et du séchage, les techniques générales, les grands principes, le fonctionnement des déshydrateurs et les modes de conservation des aliments déshydratés.

- Larg. 16 cm - Haut. 24 cm - Poids. 668 g.

Réf. lictodes - 19,90 €

tompress
EDITIONS



► Cadre de séchage empilable

Disposez vos pâtes, vos champignons ou vos herbes aromatiques sur le filet tendu dans un endroit sec et aéré pour les sécher.

Le filet en plastique alimentaire est tendu dans un cadre de hêtre massif.

Vous pouvez ajouter des cadres et les empiler si une grande surface de séchage est nécessaire.

Livré avec les pieds.

Épaisseur du cadre : 2,6 cm.

Mailles du filet de 4 mm.

Cadre vendu à l'unité.

tompress



Long. 50 cm - Larg. 40 cm -
Haut. 9,5 cm - Poids. 0,750 kg.

Réf. secempbo - **22,70 €**



Extracteurs de jus électrique Tom press

► Extracteur de jus vertical grande ouverture

Tom Press vitesse lente

Idéal pour profiter pleinement des bienfaits des fruits et légumes, la vis sans fin tournant seulement à 20 tours par minutes vous permet de préserver le goût, les vitamines et les minéraux.

La cheminée avec basculement vous garantit une meilleure sécurité, diamètre de l'embouchure de 85 mm pour introduire des pommes, oranges sans peau et autres aliments entiers !

L'extraction du jus se fait par pression à froid (vis sans fin) avec séparation automatique de la pulpe, débit de sortie du jus réglable.

Moteur induction silencieux ! (30 db), corps blanc et noir.

Bouton marche/arrêt ainsi qu'une fonction reverse en cas de bourrage.

Livré avec une brosse de nettoyage et 2 récipients pour le jus et les déchets.

- Larg. 18,5 cm - Haut. 59 cm - Poids. 7,5 kg.
Puissance 250 W - Voltage 230 V. - Fréquence
50 Hz. - Rotation 20 Trs/min.

Réf. herjutom - **199,00 €**

tompress

GARANTIE
3
ANS



tompress



► Couteau à chou 26 cm

Ce couteau à chou a une longue lame de 26 cm inox AISI-420M extrêmement résistante à la corrosion et enrichie en molybdène qui se termine par un bout plat évitant de se blesser. Sa longue lame est utile pour effectuer une coupe nette et précise des choux en entier. Fabrication européenne.

Long. 26 cm - Larg. 5 cm - Poids. 250 g.

Réf. couchu26 - **26,00 €**



Kit kimchi Tom Press

► Kit kimchi pickles et légumes lactofermentés Tom Press avec recettes

Faites vos pots de légumes fermentés maison avec ce kit complet.

Ce kit comprend tout le nécessaire pour vos conserves de kimchi et autres légumes fermentés :

- 2 pots en verre de 500 ml. et 1 litre avec capsules et couvercles vissés en métal fabriqués en France,
- 1 pince en bois de hêtre fabriquée en France pour placer et récupérer les légumes dans le bocal,
- 1 passoire à conserve inox permettant de récupérer le jus de la lactofermentation, excellent pour réactiver la flore intestinale,
- 24 étiquettes autocollantes et solubles à l'eau pour marquer vos pots facilement,
- une fiche recette Tom Press avec nos conseils pour des fermentations réussies.

La fermentation lactique se fait facilement avec des légumes, de l'eau et du sel.

Elle permet de conserver les légumes tout en créant des vitamines et développe de nombreuses bactéries essentielles à l'équilibre de la flore intestinale.

Réalisez donc des aliments savoureux, riches en éléments essentiels, dans votre cuisine et à la mesure de votre consommation.

Cornichons, kimchi coréen, pickels, choucroute, carottes lactofermentées, haricots... Lancez-vous avec tout le nécessaire.

tompress



Réf. potkim02 - 29,90 €



► Etiquettes pour conserves de charcuteries et plats cuisinés par 84



Étiquettes pour conserves de charcuteries et plats cuisinés de 5x3 cm par 84 pièces. Facile à poser sur vos bocaux ou pots ces étiquettes sont autocollantes et prédécoupées.

- Larg. 5 cm - Haut. 3 cm

Réf. matetcon - **9,30 €**

tompress



► Terrines de conserves Tom Press




UTILISATION : Idéal pour les conserves de foie gras, pâtés de viande en conserve,...

ENTRETIEN : Nettoyez bien votre verrine avec de l'eau chaude et du savon après utilisation de la conserve en enlevant le joint. Après séchage, entreposez-la fermée sans joint.

ASTUCE : Changez le joint à chaque utilisation, vous serez sûr que vos conserves se garderont bien toute la saison.

tompress



 125 g par 18	- Ø 7 cm - Haut. 7,1 cm - Poids. 5,040 kg.	boitp125	49,30 €
 200 g par 18	- Ø 7 cm - Haut. 8,5 cm - Poids. 5,44 kg.	boitp200	54,30 €
 350 g par 16	- Ø 8,5 cm - Haut. 10 cm - Poids. 7,84 kg.	boitp350	58,30 €
 90 g par 60	- Ø 6 cm - Haut. 7,5 cm - Poids. 14,7 kg.	boitp090	116,00 €

Billots et planches à découper



tompress



► Planches à découper avec rigole

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





 36x24 cm	Long. 36 cm - Larg. 25.5 cm - Haut. 3 cm - Poids. 1,84 kg.	coupl365	35,70 €
 43x29 cm	Long. 45 cm - Larg. 30 cm - Haut. 3 cm - Poids. 2,9 kg.	coupl450	44,00 €

► Billots en hêtre

Ces planches à découper sont composées de plusieurs lames bouvetées, ce qui améliore la qualité et évite de gondoler à l'humidité.
Les côtés sont arrondis, tout comme les angles du billot.

tompress



 38x30,5 cm	Long. 38 cm - Larg. 30,5 cm - Haut. 4 cm - Poids. 3,35 kg.	coubi380	42,60 €
 51x35,5 cm	Long. 51 cm - Larg. 35,5 cm - Poids. 5 kg.	coubi510	63,00 €



tompress



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

Billot en bois pour la cuisine ou l'atelier.

Assemblage en bois hêtre, 100% hêtre massif.

Ce beau billot professionnel, très stable avec sa grande épaisseur de 7,5 cm.

Les angles sont arrondis pour le confort et l'esthétique.

De larges poignées de préhension sont creusées sur les deux côtés.

Un billot en bois professionnel de cette qualité peut durer très longtemps s'il est correctement entretenu.

Graisser régulièrement avec une huile alimentaire. Le billot peut être lavé à l'eau chaude savonneuse, sans oublier de rincer puis sécher avec un chiffon sec avant de graisser.

Ne pas exposer à des sources de fortes chaleurs, ne pas utiliser d'eau bouillante pour le nettoyer et ne pas poser de plats brûlants dessus.

Si l'une ou l'autre de ces consignes n'est pas respectée, des fissures peuvent apparaître sur le billot.

Le bois est une matière vivante et peut se déformer ou changer de teinte. Un entretien adapté permettra de préserver l'usage de votre billot.

Long. 49,5 cm - Larg. 34,5 cm - Poids. 8,735 kg.

Réf. coubitp5 - 129,00 €

► Couteau à éplucher 9 cm

Couteau éplucheur à légumes, lame en inox de 9 cm, manche ergonomique en polypropylène de 11 cm. 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 ou salés. Enrichi en molybdène, il garde un meilleur tranchant plus longtemps. Manche ergonomique en polypropylène surmoulé. Fabriqué en Europe.

- Poids. 0,035 kg.

Réf. couepluc - 7,20 €

tompress



Portes couteaux

tompress



Vendu sans couteau

INOX



► **Porte couteau aimanté néodyme 55 cm professionnel**

Barre aimantée professionnelle 55 cm en inox 304, pattes de fixation en alu moulé. Surpuissante, (Grade 35) cette barre aimantée fixe efficacement et en toute sécurité les plus gros couteaux, feuilles et autres outils (environ 8), même mouillés. Vis de fixation inox fournies. Répond aux principes HACCP et aux normes NF ISO 2409 et XP U 60 010. Fabrication française.

Long. 57 cm - Haut. 8 cm - Entraxe de fixation : 65 mm. - Poids. 1,580 kg.

Réf. **coubnpro** - **181,00 €**

► **Feuille de boucher 24 cm grand manche**

Feuille de boucher 24 cm à long manche. Grande feuille de boucher de qualité lourde pour frapper avec force (plus de 1,4 kg).Lame de qualité en inox AISI-420 de 24 cm de long. Trou de suspension dans le coins supérieur.Frappez encore plus fort à deux mains.Long manche de 20 cm donnant une bonne prise même aux plus larges poignes et permettant de frapper à deux mains si besoin. Le manche est monté en nylon hygiénique et facile à nettoyer et qui lui confère une bonne adhérence en main. Il tient par trois solides rivets lui garantissant une excellente tenue.Excellente finition. Fabrication européenne.

Long. 44 cm - Poids. 1,470 kg.

Réf. **coufeu24** - **128,00 €**

tompress



► Couteau de cuisine 20 cm

Il permet de trancher facilement des pièces importantes mais aussi d'émincer et de hacher. Vous pouvez travailler à deux mains en bascule. lame large de 5,5 cm en inox AISI-420M. Manche ergonomique en polypropylène. Fabrication italienne.

Long. 34 cm - Poids. 200 g.

Réf. coucui20 - **29,80 €**

tompress



► Couteau santoku 18 cm

Il s'utilise pour trancher, découper et hacher. Le taillant presque droit permet de ciseler et de hacher facilement avec un minimum de mouvement. lame inox AISI-420M. Manche ergonomique en polypropylène. Fabrication italienne.

Long. 31 cm - Poids. 135 g.

Réf. cousan18 - **38,20 €**

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. Largeur de la lame : 2 cm. 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. Fabriqué en Europe.

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

Réf. cousol18 - **23,00 €**

tompress



Couteaux Tom Press

tompress



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

La lame droite à bout rond évite de piquer le saumon.

Grâce aux alvéoles qui empêchent la chair de coller à la lame, vous pourrez facilement tailler de grandes tranches fines.

Convient également très bien pour le jambon (grandes tranches fines) pour faire des chiffonades de jambon.

Manche ergonomique en polypropylène. Lame en inox forgé AISI 420M. Cette qualité d'inox résiste très bien à la corrosion, ce qui en fait un couteau très pratique d'entretien et durable dans les environnements humides et salés.

Enrichi en molybdène, il garde un meilleur tranchant plus longtemps.

Longeur de la lame : 30 cm. Largeur de lame : 2,5 cm. Fabriqué en Europe.

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

Réf. cousau30 - 40,20 €

► **Couteaux de boucher**

tompress



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.

Fabriqué en Europe.



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






► 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. Fabriqué en Europe.

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 €
 24 cm	- Poids. 0,155 kg.	cousai24	30,00 €
 22 cm	- Poids. 0,145 kg.	cousai22	27,60 €

► Couteaux à désosser dos renversé



Ce couteau s'utilise pour préparer et désosser les viandes. La lame fine et courbe permet d'assurer un tranchant lisse, de désosser facilement la viande et de la couper.

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. Fabriqué en Europe.

tompress






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

Couteaux Tom Press

► Couteaux à désosser

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 12,5 cm.
Fabriqué en Europe.



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

► 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.
La malette à couteaux se compose de :

- 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 €



tompress

INOX



► Pochette Tom Press

6 couteaux 1 fusil pour la viande

Grande pochette à 8 emplacements de couteaux plus 2 pochettes filet sur le rabat.

Rabat fermé par zip protégeant parfaitement vos outils et permettant de les conserver en toute sécurité.

La pochette se roule et est maintenue par deux velcros et possède deux poignées pour le transport. Anneaux cousus de chaque côté pour pendre la pochette de couteaux. Porte-étiquette permettant d'identifier le propriétaire ou le contenu. Malette garnie avec 7 outils fabriqués en France :

- un couteau de boucher 25 cm pour découper la viande avec une lame large de 4 cm,
- un désosseur de 13 cm à dos renversé pour désosser en le tenant comme un poignard ou utilisé aussi pour parer et découper de petits morceaux avec sa pointe fine,
- un désosseur de 14 cm traditionnel à dos droit avec lame usée pour suivre l'os au plus près,
- un couteau à saigner de 14 cm avec sa lame en pointe,
- un couteau à dénervier de 20 cm souple et flexible pour bien suivre les tissus de la viande et lever des filets et autres morceaux avec précision,
- un couteau office de 10 cm toujours utile pour les petites coupes en cuisine, l'épluchage, ou découper un saucisson,
- un fusil à aiguiser à mèche Fischer ovale de 25 cm en acier carbone et chrome dur 63 HRC, manche en plastique noir avec anneau.

Les couteaux possèdent une lame forgée en inox Nitrocut NCV50 trempée d'une dureté de 55-56 HRC.

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

- Poids. 1,457 kg.

Réf. coutpvia - 169,90 €

A. Fumoirs polyvalents



tompress

INOX

► Fumoir de table Tom Press

Permet de fumer facilement viandes et poissons.

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

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

Pour fumer à froid, l'accessoire pour fumée froide FUMTPTABFRO permet de limiter l'augmentation de la température, le tiroir à braises étant placé à l'extérieur, et laisse rentrer la fumée par un tuyau de connexion.

Pour un fumage de qualité, il est conseillé de ne pas ouvrir le fumoir pendant le fumage. Possibilité d'utiliser la résistance FUMRES20 pour faire fumer la sciure et éviter d'utiliser des braises.

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

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

Réf. fumtptab - **299,00 €**

► Accessoire fumée froide pour fumoir de table Tom Press FUMTPTAB

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

Branchez cet accessoire grâce aux tuyaux en inox fournis, si cela ne vous suffit pas des allonges existent (FUMTPI88ALL). Utilisable avec la résistance d'allumage électrique FUMRES20.

- Poids. 1 kg.

Réf. fumtptabfro - **99,00 €**

tompress



A. Fumoirs polyvalents



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

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



Filet mignon fumé à froid

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

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

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

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

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

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

Cela fait maintenant plusieurs jours que son fumoir fonctionne, c'est l'hiver, la saison la plus propice au fumage.

Dans le fumoir se succèdent tour à tour, poitrines de porc, blancs de poulet, poissons, fromages, jambons...

A ce défilé se joignent maintenant les filets mignons.

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

Jacky surveille son fumoir régulièrement et vérifie que la température est bonne. Il rajoute de la sciure et s'assure qu'elle se consume bien. A chaque fois, il en profite pour observer que les aliments prennent la bonne teinte. Selon, il décide de les remiser à nouveau dans le garde-manger.

Généralement, ils font trois allers-retours entre fumoir et garde-manger pour une durée d'environ un à deux jours maximum à chaque fois.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



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

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



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

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



A. Fumoirs polyvalents

► Fumoir inox long vertical/horizontal Tom Press

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

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

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

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

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

Fabriqué en Europe.

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

Réf. fumtpilo - **299,00 €**

tompress



► Accessoires fumée froide pour FUMTPILO

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

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

Réf. fumtpilofro - **89,00 €**

tompress





► Accessoires pour FUMTPILO

INOX

tompress



	Long. 23 cm - Larg. 20 cm	fumtpilogri	29,00 €
Grille supplémentaire			
	Long. 22.5 cm - Larg. 19 cm - Haut. 8 cm - Poids. 1,5 kg.	fumZtpilotir	18,00 €
Tiroir pour fumoir à viande et poisson inox polyvalent long Tom Press			



► Fumoir à viande et poisson inox polyvalent Tom Press

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

Le fumage est possible à chaud comme à froid.

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

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

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

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

Livré complet avec :

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

Fabriqué en Europe.

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

Réf. fumtpi88 - 399,00 €

tompress

INOX

GARANTEE
2
ANS



Retrouvez la recette du filet mignon fumé à la page 62...

A. Fumoirs polyvalents

► 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 €**



► Sciure pour fumage 1 kg granulométrie 1,00 - 2,8 mm

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

	- Poids. 1 kg.	fuminores01	6,20 €
	- Poids. 5 kg.	fuminores05	21,90 €
	- Poids. 15 kg.	fuminores15	39,90 €
1,00 - 2,8 mm			



A. Fumoirs polyvalents



tompress



Fumages et fumaisons

3. VIANDE ET POISSON

► 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 €



Saucisse maison, je me lance !

Vous rêvez de faire vous-même vos saucisses et charcuteries maison ? Vous ne savez pas quel matériel choisir pour débuter ? Tom Press y a pensé et a créé ce kit de matériel parfaitement adapté à des préparations charcutières familiales.

Avec ce kit, vous avez le bon matériel pour débuter. Vous verrez, c'est tellement gratifiant d'obtenir par soi-même de délicieuses charcuteries ... suivez notre guide !

Pour réaliser de délicieuses saucisses aux herbes fraîches :

750 g d'épaule de porc

250 g de poitrine de porc

Par kilo de viande, il faut :

- 20 g d'herbes aromatiques (sans la branche) :
romarin, thym, persil et ciboulette fraîchement cueillies
dans votre jardin ou achetées chez votre primeur.

- ¼ d'oignon
- 17 g de sel
- 3 g de poivre



1- Installation du hachoir

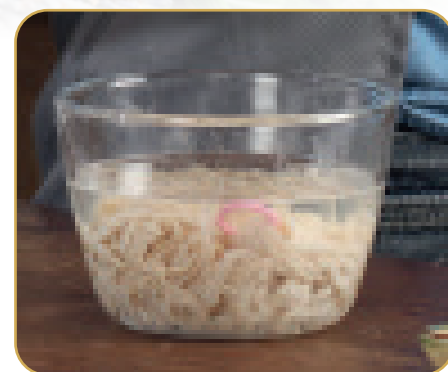
Sur le rebord de votre table de cuisine installez le hachoir en le vissant bien. Vérifiez qu'il est bien fixé et stable avant de vous mettre au travail.



2- Préparation de boyaux

Les boyaux compris dans le kit sont en saumure. Ils sont rigides c'est normal, le sel les a déshydratés. Il vous faut dans un premier temps les rincer sous l'eau tiède du robinet en faisant glisser doucement vos doigts tout du long d'une extrémité à l'autre puis repartez dans l'autre sens.

Dans un récipient rempli d'eau tiède, ouvrez délicatement l'un des bouts du boyau pour faire rentrer de l'eau à l'intérieur que vous allez accompagner de la main sur toute la longueur. Laissez-les ensuite tremper dans de l'eau tiède pour qu'ils retrouvent toute leur élasticité le temps des étapes suivantes.





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 une 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. Pour que vos saucisses soient meilleures et que les herbes diffusent tous leurs arômes laissez-les mûrir 2 jours au réfrigérateur avant de les cuisiner. Pour une bonne conservation, mettez-les sous vide.



1. Hachoirs manuels kits



tompress



Recette de la saucisse maison
à la page 66...

► 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 pour faire sa propre viande. Ce kit comprend :

- Un hachoir manuel Reber 8 en fonte étamée.
- Un couteau à désosser dos renversé 12 cm avec une lame en inox fine et courbe.
- Des boyaux naturels de porc étroit pour saucisse fraîche ou à cuire par 25 mètres (conditionnés en sachet dans de la saumure pour la conservation).
- Un bac gastro GN 1/2 polypropylène avec une hauteur 20 cm (sans BPA). Ce bac étanche et léger est parfait pour stocker et conserver sa viande.
- Une grille 10 mm pour hachoir à viande Porkert 8 en acier (diamètre de 62 mm).
- Une grille 18 mm pour hachoir à viande Porkert 8 en acier (diamètre de 62 mm).
- Une série d'entonnoirs 15, 20 et 25 mm pour hachoir type 8. Permet de mettre en boyaux les saucisses.
- Une fiche bon gestes et recette «Saucisses de porc aux herbes» pensé par Tom Press et La Grange aux savoir-faire pour réaliser vos propres barbecues.

Réf. hamksauc - 109,00 €

► Kit débuter en charcuterie avec hachoir manuel n°8 accessoires et fiche recette

Kit hachoir manuel complet pour faire ses saucisses et pâtés. 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. Les recettes ont été partagées par des spécialistes de la cuisine et les conseillers de Tom Press. Ce sont des recettes qu'ils connaissent et utilisent régulièrement.

Réf. hamkcharc - 69,90 €



tompress



tompress
par **Reber**



► Hachoir à viande n°5 + râpe 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.

Puissance 250 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. hac05rap - **285,00 €**



B. Hachoirs électriques n°5

► Hache viande n°5 Tom Press par Reber

Hachoir à viande électrique (type 5) Tom Press par Reber d'une puissance de 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.

- Poids. 7,15 kg.

Puissance 400 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 120 Trs/min. - Rendement 40 Kg/h. Capacité de 30 à 50 kg de viande par heure.

Réf. **hac05reb** - **249,00 €**

tompress
par **Reber**

ALU



Accessoires pour Hachoir électrique n°5

	Série d'entonnoirs de 15 - 20 - 25	hac05rebent	10,10 €
	Couteau acier	hac05rebcou	4,90 €
	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	
	Couronne de centrage	hac05rebsup	4,90 €
	Accessoire machine à pâtes	hac05rebpas	107,00 €
	Accessoire râpe pour hachoir	hac05rebrap	129,00 €
	Accessoire presse tomate pour hachoir n° 5 Reber	hac05rebpre	122,00 €
	Adaptateur pour hachoir HAC05REB pour extracteur de jus et râpe légumes	hac05rebadp	32,00 €
	Option extracteur de jus horizontal Reber	hac05rebexj	37,50 €
	Option râpe légumes avec adaptateur pour hachoir et presse-tomate 400 W Tom Press et Reber	hac05rebraa	39,90 €
	Option râpe légumes Reber pour moteur 400 W	hac05rebral	18,80 €

D. Hachoirs électriques n°12

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.

 Classique	Long. 43 cm - Larg. 22 cm - Haut. 31 cm - Poids. 10,8 kg.	Puissance 450 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rende- ment 80 Kg/h.	hactp12s	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. - Rende- ment 80 Kg/h.	hactp12c	399,00 €

Accessoires pour Hachoir 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	hac12rebgi04	32,40 €
	Grille inox 6 mm	hac12rebgi06	
	Grille inox 8 mm	hac12rebgi08	
	Grille inox 10 mm	hac12rebgi10	
	Grille inox 12 mm	hac12rebgi12	
	Grille inox 14 mm	hac12rebgi14	
	Grille inox 16 mm	hac12rebgi16	
	Grille inox 18 mm	hac12rebgi18	
	Grille inox 20 mm	hac12rebgi20	
	Couronne de centrage	hac12rebsup	3,60 €
	Accessoire machine à pâtes	hac12rebpap	130,10 €
	Accessoire râpe	hac12rebrap	170,00 €
	Accessoire presse tomate	hac12rebpre	156,00 €
	Accessoire à biscuits	ham10porpat	7,30 €

E. Hachoirs électriques n°22

tompres
par **Reber**



► 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-aiguissant 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 €

Accessoires pour hachoir n°22

	Série d'entonnoirs de 15 - 20 - 25 mm.	hac22rebent	12,20 €
	Couteau acier	hac22rebcou	12,90 €
	Couteau inox	hac22rebcoui	20,00 €
	Grille 3 mm	hac22rebg03	20,50 €
	Grille 4,5 mm	hac22rebg04	
	Grille 6 mm	hac22rebg06	
	Grille 8 mm	hac22rebg08	
	Grille 10 mm	hac22rebg10	
	Grille 12 mm	hac22rebg12	
	Grille 14 mm	hac22rebg14	
	Grille 16 mm	hac22rebg16	
	Grille 18 mm	hac22rebg18	
	Grille 20 mm	hac22rebg20	
	Grille acier 3 trous pour oignons et gras	hac22rebg3t	19,99 €
	Grille inox 4,5 mm	hac22rebgi04	45,10 €
	Grille inox 6 mm	hac22rebgi06	
	Grille inox 8 mm	hac22rebgi08	
	Grille inox 10 mm	hac22rebgi10	
	Grille inox 12 mm	hac22rebgi12	
	Grille inox 14 mm	hac22rebgi14	
	Grille inox 16 mm	hac22rebgi16	
	Grille inox 18 mm	hac22rebgi18	
	Grille inox 20 mm	hac22rebgi20	
	Couronne de centrage	hac22rebsup	7,80 €
	Accessoire machine à pâtes	hac12rebpat	130,10 €
	Accessoire râpe	hac12rebrap	170,00 €
	Accessoire presse tomate	hac12rebpre	156,00 €

E. Hachoirs électriques n°22

tompress
par *Reber*



► 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-aiguissant 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 €



► 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-aiguisant 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. - Rotation 104 Trs/min. - Rendement 120 Kg/h.	hactp22w	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. - Rotation 104 Trs/min. - Rendement 120 Kg/h.	hactp22i	PU Vte TTC



La saucisse de canard



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.



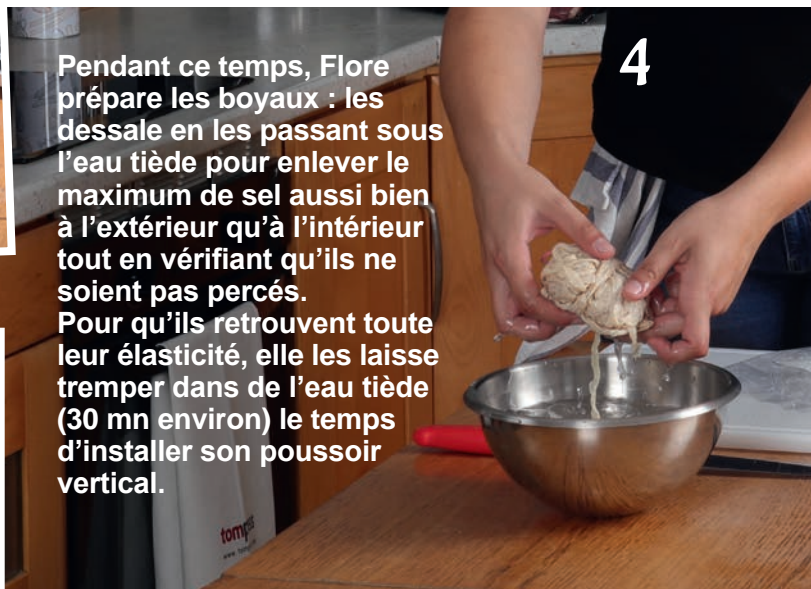
Dès sa sortie du réfrigérateur, elle découpe la viande avec son gras et passe aussitôt les morceaux au hachoir équipé d'une grille assez grosse (diamètre 12), afin d'obtenir des saucisses généreusement texturées.





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'emboissoir. 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.

5. Poussoirs à viande

tompres
par **Reber**








► Poussoir à viande horizontal Tom Press par Reber 2 vitesses

Ce poussoir permet la mise en boyaux de toutes sortes de saucisses, saucissons, boudins sans y adjoindre l'air qui altérerai rapidement la viande.

Structure de soutien compacte en acier peint, mécanisme en métal. Modèle à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté, cylindre en inox AISI-304. Système d'attache pour le maintien du cylindre lors de la poussée (surtout en début de poussée).

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

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

 3 litres	Long. 43 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm - Poids. 7,35 kg.	Capacité 3 l L	gris	pomtom3h	169,90 €
 5 litres	Long. 56 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm - Poids. 10,7 kg.	Capacité 5 l L	noir	pomtom5h	229,00 €
 6,5 litres	Long. 65 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm	Capacité 6,5 l L		pomtom8h	249,00 €
 10 litres	Long. 73 cm - Larg. 24 cm - Haut. 24 cm - Poids. 18,7 kg.	Capacité 10 l L	noir	pom0010h	499,00 €
 12 litres	Long. 86 cm - Larg. 24 cm - Haut. 24 cm - Poids. 20,65 kg.	Capacité 12 l L		pom0012h	548,00 €



► Pousoir à viande horizontal tout inox Tom Press par Reber 2 vitesses

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, 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 Bénélux de Reber.



 3 litres		Capacité 3 l	pomino3h	210,00 €
 5 litres	Long. 56 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm - Poids. 10,300 kg.	Capacité 5 l	pomino5h	279,00 €
 6,5 litres	Long. 65 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm - Poids. 11,850 kg.	Capacité 6.5 l	pomino8h	280,00 €
 10 litres	Long. 73 cm - Larg. 24 cm - Haut. 24 cm - Poids. 19,1 kg.		pomino10	549,00 €
 12 litres	Long. 86 cm - Larg. 24 cm - Haut. 24 cm - Poids. 21,000 kg.	Capacité 12 l	pomino12	617,00 €

5. Poussoirs à viande

► 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

Réf. pomtom3v - 259,00 €

INOX

tompress
par *Reber*

GARANTIE
3
ANS



► Poussoir à viande vertical/horizontal tout inox Tom Press par Reber

Inox, 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, crémaillère en métal et engrenages en acier renforcé.




Modèle à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté, cylindre en inox AISI-304.

Ce poussoir est doté d'engrenages de multiplication et démultiplication : isolés dans un boîtier en acier inoxydable pour les protéger contre tout résidu de produit.

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.



5 litres	Long. 34 cm - Larg. 34 cm - Haut. 75 cm - Poids. 12,6 kg.	Capacité 5 l		pom0005v	409,00 €
 6,5 litres	- Poids. 13,6 kg.	Capacité 6,5 l		pom0008v	479,00 €
 10 litres	Long. 43 cm - Larg. 30 cm - Haut. 87 cm - Poids. 26,000 kg.	Capacité 10 l	inox	pom0010v	589,00 €
 15 litres	Long. 33 cm - Larg. 30 cm - Haut. 89 cm - Poids. 27 kg.	Capacité 15 l		pom015vh	672,00 €



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 froncez 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.

Tous nos boyaux naturels sont conditionnés en sachet dans de la saumure pour assurer leur conservation.

Les boyaux peuvent se conserver au fond d'un réfrigérateur,

dans un congélateur ou au sel dans une cave.

Avant utilisation, coupez la quantité nécessaire et dessalez les boyaux en les rinçant à l'eau tiède.

Si vos boyaux sont congelés, vous serez obligés de les utiliser en totalité après décongélation.



► **Boyaux de porc**






tompress

 <p>25 Bouts de chaudin pour boudin de 24 cm 60/65</p>	<p>Long. 600 m. - Ø 60/65 - Poids. 1,640 kg.</p>	<p>epiboych</p>	<p>21,70 €</p>
 <p>Boyaux étroit pour saucisse fraîche ou à cuire par 25 m, 32/34</p>	<p>Long. 25 m. - Ø 32/34 - Poids. 300 g.</p>	<p>epiboypm</p>	<p>12,00 €</p>
 <p>Boyaux étroit pour saucisse fraîche ou à cuire dans le sel sec, 3 masses de 60 m, 30/32</p>		<p>epibpmss</p>	<p>112,00 €</p>
 <p>Boyaux étroit pour saucisse fraîche ou à cuire sur tube, 3 masses de 60 m, 30/32</p>		<p>epibpmtu</p>	<p>120,00 €</p>
 <p>Boyaux moyen pour saucisse sèche par 25 m, 34/38</p>	<p>Long. 25 m. - Ø 34/38 - Poids. 570 g.</p>	<p>epiboymm</p>	<p>10,70 €</p>
 <p>Boyaux moyen pour saucisse sèche dans le sel sec, 3 masses de 60 m, 32/34</p>		<p>epibmmss</p>	<p>99,00 €</p>
 <p>Boyaux moyen pour saucisse sèche sur tube, 2 masses de 90 m, 32/34</p>		<p>epibmmtu</p>	<p>89,00 €</p>
 <p>Fuseaux pour saucisson ou rosette non calibrés par 2</p>	<p>- Poids. 1,160 kg.</p>	<p>epiboyfu</p>	<p>7,30 €</p>

Boyaux



► Boyaux de mouton


tompress

 Boyaux pour merguez/chipolatas par 25 m, 22/24	Long. 25 m. - Ø 22/24 - Poids. 150 g.	epiboymo	29,90 €
 Boyaux pour merguez/chipolatas en sel sec, 3 masses de 80 m, 22/24	- Poids. 3 kg.	epibmoss	155,00 €
 Boyaux pour merguez/chipolatas sur tube, 3 masses de 60 m, 22/24	- Poids. 3,2 kg.	epibmotu	116,10 €

► Boyaux de bœuf

tompress

 Boyaux pour saucisson et boudin par 5 m, 55/60	Long. 4 m. - Ø 55/60 - Poids. 490 g.	epiboybo	13,30 €
 Menu pour saucisson par 18 m, 37/40	Long. 18 m. - Ø 37/40 - Poids. 600 g.	epiboybm	24,60 €





► Epice pour chipolatas

Mélange d'épices avec sel pour réussir la préparation de vos saucisses fraîches et de vos chipolatas.

Utiliser 33 g. de mélange par kg.

Ingrédients : sel - sucres (lactose, dextrose issu du blé, saccharose) - épices - E262 acétate de sodium (2,6%) - E315 acide iso-ascorbique (2,1%) - E330 acide citrique (1,35%).

 250 g	- Poids. 0,250 kg.	epichip2	5,90 €
 1 kg	- Poids. 1 kg.	epichipo	24,10 €

tompress





► Epice chorizo

Mélange d'épices avec sel pour réussir la préparation de chorizo.

Utiliser 60 à 80 g. par kilo de préparation.

Ingrédients : sel - sucres (lactose, dextrose) - épices - stabilisant E451 phosphates P2O5 (3,5%) - arômes - antioxydant E301 ascorbate de sodium (0,5%) - conservateur E252 nitrate de potassium (0,4%) - extraits de paprika - colorant E124 rouge de cochenille.

 250 g	- Poids. 0,250 kg.	epichor2	12,00 €
 1 kg	- Poids. 1 kg.	epichori	27,80 €



tompress



► Epice grillade et poulet rôti

Mélange d'épices et sel permettant de réussir vos grillades et poulets rôtis. A utiliser selon votre goût.

Ingrédients : sel - épices - exhausteur de goût E621 glutamate de sodium.

 250 g	- Poids. 0,250 kg.	epiroti2	7,80 €
 1 kg	- Poids. 1 kg.	epirotis	35,00 €

tompress





Epices et condiments

► Epice pour merguez

Mélange d'épices avec sel pour réussir la préparation de merguez, utiliser 60 g. de mélange par kg.

Ingrédients : sel - sirop de glucose - épices - correcteur d'acidité E263 acetate de calcium - arômes naturels - plantes aromatique - poudre de jus de betterave - antioxydant E300 acide ascorbique (1%) - colorant E120 carmin (0,09%), teneur en aluminium (< 0,0025%).

 250 g	- Poids. 250 g..	epimerg2	8,50 €
 1 kg	- Poids. 1 kg.	epimergd	29,90 €

tompress





► Epice pour boudin

Mélange d'épices pour réussir la préparation de vos boudins noirs.

Utiliser 3 à 5 g. de mélange d'épices par kg de préparation.

Ingrédients : épices naturelles, extraits d'épices, sucres et sel.

 250 g	- Poids. 0,250 kg.	epiboud2	13,40 €
 1 kg	- Poids. 1 kg.	epiboudn	35,10 €

tompress





► Epice pour pâté

Mélange d'épices pour réussir la préparation de pâtés de campagne, foie de veau.

Utiliser 12 g. de mélange par kg.

Ingrédients : épices - exhausteur de goût E621 glutamate de sodium (8,4%).

 250 g	- Poids. 0,250 kg.	epipatc2	14,90 €
 1 kg	- Poids. 1 kg.	epipatca	42,30 €

tompress



tompress



► **Salpêtre 250 g.**

Salpêtre, pour la conservation des charcuteries, notamment pour le saucisson.
Le salpêtre est un conservateur (E252, nitrate de potassium).
Dosage conseillé : 0,5 grammes par kg de préparation ou par litre de saumure.

- Poids. 250 g.

Réf. episalpe - **6,70 €**

► **Sel de frottage 250 g.**

Sel de frottage pour faire des saumures à sec lors de la préparation des salaisons et du jambon.
Utiliser 5 à 8 g. par kg de jambon.
Ingrédients : sel - sucres (dextrose issu du blé, saccharose) - conservateur E262 nitrate de potassium (24%) - extraits d'épices.

- Poids. 0,250 kg.

Réf. episelfr - **6,20 €**

tompress



tompress



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

Kit pour la salaison du jambon sec par Tom Press et La Grange aux savoir-faire.
Ensemble de matériel pour se lancer dans la réalisation du jambon et des salaisons.
Composé de :
- 1 bac alimentaire de 20 Litres,
- 1 sac à jambon en coton,
- 1 sachet de 250 g. de sel de frottage,
- 1 pelote de 100g de ficelle en lin pour charcuterie,
- 1 sachet de 250 g. de poivre,
- 1 torchon 70x50 cm Tom Press.
- 1 fiche recette.

Réf. epikjamb - **49,00 €**

Retrouvez la recette de la Pancetta à la page 92...



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. Filmmez 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.

Recette de PÂTE CARBONARA À LA PANCETTA

Pour 4 personnes :

- 4 jaunes d'œufs
- 400 g de pâtes
- 200 g de pancetta coupée en fines tranches
- 100 g de parmesan fraîchement râpé
- Poivre

Faites cuire vos pâtes comme vous en avez l'habitude.

Dans une poêle chaude faites revenir la pancetta.

Dans un cul de poule, battez les jaunes d'œufs, ajoutez la moitié du parmesan. Emulsionnez.

Versez les pâtes cuites et égouttées (mais pas trop), dans le mélange œufs/parmesan, poivez et ajoutez la Pancetta.

Mélangez et servez immédiatement saupoudré du reste de parmesan. Une pure merveille !



1. Pressoirs de table

► Pressoirs de table inox à vis

Pressoirs ménager pour presser des petits fruits, des raisins, des mûres, des framboises, etc. . . et en extraire un excellent jus de fruit.

Conçus pour une utilisation familiale et quotidienne, ces pressoir de table permettent d'extraire très facilement le jus de tous les fruits de saison.

La claie, que l'on remplit des fruits préalablement broyés ou foulés, se pose dans le bac de récupération.

Il suffit de placer l'ensemble sous le plateau de pressage et de tourner la vis.




Ce type de pressoir rapide à mettre en œuvre et à nettoyer est recommandé pour obtenir des jus frais à consommer immédiatement mais il est aussi très efficace pour élaborer sirops et gelées.

Pour un jus sans impuretés, vous pouvez également utiliser une étamine à jus.

tompress



INOX




 1,4 litres	Long. 21,7 cm - Larg. 14,5 cm - Ø diamètre de la cuve : 12,5 cm - Haut. 30,5 cm - hauteur de la cuve : 16 cm - Poids. 3,1 kg.	Capacité 1,4 L	pripmino	64,60 €
 2,1 litres	Long. 23 cm - Larg. 17,5 cm - Ø Diamètre de la cuve : 15 cm - Haut. 31 cm - Hauteur de la cuve : 11,5 cm - Poids. 3,14 kg.	Capacité 2.1 L	primmino	93,40 €
 4,9 litres	Long. 30 cm - Larg. 25 cm - Ø diamètre de la cuve : 22,5 cm - Haut. 41,5 cm - hauteur de la cuve : 14,8 cm - Poids. 6,5 kg.	Capacité 4,9 L	prigmino	96,00 €

► Etiquettes pour bouteilles par 24

Facile à poser sur vos bouteilles ces étiquettes sont autocollantes et prédécoupées.

tompress



 Cidre	- Larg. 11 cm - Haut. 7 cm - Poids. 50 g.	matetcid	10,30 €
 Jus	- Larg. 11 cm - Haut. 7 cm	matetjus	
 Vin		matetvin	

► Tablier de cuisine gris Tom Press

Tablier de cuisine gris Tom Press. Pour la cuisine, la préparation du cochon, ce large tablier avec poche ventrale est très pratique car réglable en hauteur très facilement. Taille unique.

- Poids. 170 g.

Réf. entagrtp - 18,90 €

tompress



► Torchon Tom Press

Torchon en coton blanc de 70x50 cm avec une bande latérale rouge sur toute la longueur et nde chaque côté. Dans la partie basse, marquage avec le logo Tom Press.

Bords ourlés sur les quatre côtés.

100% coton.

Long. 70 cm - Larg. 50 cm -

Poids. 100 g.

Réf. cadtorch - 5,20 €

tompress



Ustensiles

► Cuillère en bois de hêtre 30 cm avec gravure smiley

Cuillère ovale en bois de pour touiller et mélanger sans bruit et sans abîmer les revêtements de vos casseroles, faitouts et poêles. Une sympathique tête souriante ou smiley est gravée à l'intérieur de la cuillère.

Le logo Tom Press est gravé sur le manche.
Fabriquée à 100% en bois de hêtre, en Europe.

Long. 30 cm

Réf. ustcusmi - **2,90 €**

tompress



► Spatule en bois Tom Press 30 cm

Spatule 100% bois de hêtre. La spatule en bois est silencieuse, respecte tout type de revêtements, résiste à la chaleur et reste froide. Idéale pour gratter, retourner et servir, dans une poêle, une sauteuse ou une casserole. Compatible avec les poêles, sauteuses, sautoirs, faitouts et casseroles en acier, inox, antiadhésives, émaillées, alu, céramique...

Fabrication européenne.

Long. 30 cm - Poids. 35 g..

Réf. ustspa03 - **3,90 €**

tompress



► Cuillère ovale en bois Tom Press 30 cm

Cuillère 100% bois de hêtre. La cuillère en bois est silencieuse, respecte tout type de revêtements, résiste à la chaleur et reste froide. Idéale pour touiller, mélanger et servir, toutes sortes de préparations. Compatible avec les casseroles, marmites, faitouts et sauteuses en acier, inox, céramique, alu, antiadhésif, émaillé...

Fabrication européenne.

Long. 30 cm - Poids. 35 g..

Réf. ustcui03 - **4,30 €**

tompress



► **Cuillère ovale en bois avec bord droit Tom Press 30 cm** 

Cuillère à bord droit 100% bois de hêtre. La cuillère en bois est silencieuse, respecte tout type de revêtements, résiste à la chaleur et reste froide. Idéale pour touiller, mélanger et servir, toutes sortes de préparations, son bord droit permet de bien racler les parois pour décoller des grains de riz comme pour ramasser de la purée.. Compatible avec les casseroles, marmites, faitouts et sauteuses en acier, inox, céramique, alu, antiadhésif, émaillé... Fabrication européenne.

Long. 30 cm - Poids. 35 g..

Réf. ustcuo03 - **4,40 €**

tompress



► **Spatule à poêle en buis 30 cm fabriquée en France** 

Cette spatule est incurvée en son manche pour une bonne tenue en main et biseautée en son extrémité pour faciliter le grattage dans le fond de vos poeles antiadhérentes.

Impossible de les rayer ! Son manche est percé d'un large trou afin de la suspendre et de l'avoir toujours à portée de main. Le buis utilisé est issu de forêts d'origine certifiée PEFC et FSC. Il n'a subi aucun traitement ni aucun blanchiment au chlore. Lavage à la main, ne passe pas au lave-vaisselle. Label Origine France Garantie

Long. 30 cm - Poids. 45 g.

Réf. ustspp30 - **5,50 €**



► **Set de 3 ustensiles en bois Tom Press 30 cm 2 cuillères et 1 spatule**

Une cuillère ovale, une cuillère avec bord droit et une spatule. Cuillère en bois ovale pour touiller et remuer, sans bruit et sans abîmer les revêtements des casseroles, poêles et autres ustensiles de cuisson. Cuillère lècheron en bois avec bord droit pour remuer et ramasser les aliments sur les bords. Spatule en bois avec bout biseauté pour décoller et retourner les aliments sans abîmer le fond de la poêle. Fabriquées en Europe.

- Poids. 100 g.

Réf. ustkboi3 - **12,60 €**

tompress



Couper, émincer

► Couteau à éplucher recourbé 7 cm

Couteau léger et maniable à lame recourbée pour éplucher les fruits et légumes.

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 ou salés.

Enrichi en molybdène, il garde un meilleur tranchant plus longtemps.

Manche ergonomique en polypropylène surmoulé.

Fabriqué en Europe.

Long. 18 cm - Poids. 35 g.

Réf. coueplu7 - **9,00 €**

tompress



► Couteau office 12 cm

Couteau de cuisine lame inox AISI-420 12 cm, manche ergonomique en polypropylène 12,5 cm.

- Poids. 0,065 kg.

Réf. coucui12 - **12,30 €**



tompress



► Planchette pour émincer

Épaisseur de 1,5 cm. Planchette à persillade idéale pour hacher et émincer l'ail, le persil, la ciboulette et autres aromatiques. Convient également pour présenter l'apéritif avec saucisson, toasts, fromage... Tout en bois de hêtre, d'une seule pièce. Trou de suspension dans la poignée.

Long. 26,5 cm - Larg. 11,5 cm -
Haut. 1,5 cm - Poids. 0,275 g.

Réf. coupld28 - **5,90 €**

tompress



► **Planche à découper Tom Press de 25x16x1,2 cm**

Cette planchette à découper de cuisine mesure 25x16x1,2 cm et va vous permettre de découper facilement vos saucissons ou petites charcuteries, fruits, légumes et condiments. Munie d'une rigole, elle permet la coupe des aliments juteux. Elle peut être utilisée comme un présentoir pour vos apéritifs : saucisson en tranche, chiffonnade de jambon, mini brochettes...

Long. 25 cm - Larg. 16 cm -
Haut. 1,2 cm - Poids. 340 g.

Réf. coupl251 - **6,30 €**

tompress



► **Planche à découper 35x25 cm Tom Press en hêtre** 

Fabriqué en hêtre, d'une longueur de 35 cm avec poignées creuses, largeur de 25 cm et épaisseur de 2,5 cm. Idéal pour découper vos aliments, mais aussi pour poser vos plats chauds. Fabriquée en Europe.

Long. 35 cm - Larg. 25 cm -
Poids. 1,545 kg.

Réf. coup3525 - **22,90 €**

tompress



► **Berceuse hachoir double 20 cm** 

Berceuse double à hacher avec lames inox de 20 cm, poignées en polypropylène. Maniable et efficace avec ses deux lames pour émincer rapidement herbes, oignons, viandes...

Long. 20 cm - Haut. 15 cm -
Poids. 295 g.

Réf. couber20 - **44,00 €**

tompress



Portes couteaux

► Porte couteaux inox aimanté néodyme 50 cm

Barre aimantée en inox 50 cm avec aimants néodymes extrêmement puissants (Grade 35). Les aimants néodyme permettent de maintenir contre la barre les couteaux de toute taille. Plus la barre aimantée porte de couteaux, plus le champ magnétique est fort.
Fabrication française.

Long. 50 cm - Haut. 3 cm -
Poids. 0,605 kg.

Réf. coubne50 - **104,00 €**

tompress

INOX



► Porte couteau aimanté néodyme 45 cm avec support bois

Barre aimantée en bois et inox 45 cm avec aimants néodymes extrêmement puissants (Grade 35). Les aimants néodyme permettent de maintenir contre la barre les couteaux de toute taille. Plus la barre aimantée porte de couteaux, plus le champ magnétique est fort.
Fabrication française.

Long. 45 cm - Haut. 6,5 cm -
Poids. 0,730 kg.

Réf. coubnb45 - **131,00 €**

tompress

INOX



► Couperet 18 cm

Couperet hachoir avec lame en inox 18 cm, manche ergonomique en polypropylène surmoulé 14 cm.

Lame en inox forgé AISI 420M. cette qualité d'inox résiste très bien à la corrosion, ce qui en fait un couperet très pratique d'entretien et durable dans les environnements humides et salés.

Enrichi en molybdène, il garde un meilleur tranchant.

Long. 32 cm - Lame : 18 cm.
Manche : 14 cm. - Poids. 0,690 kg.

Réf. coucop18 - **45,00 €**

tompress



► Couteau à fromage 36 cm double poignée

Couteau à fromage à deux mains, lame en inox AISI-420 de 36 cm.

Doté de deux poignées ergonomiques en polypropylène de 15 cm.

Ce couteau permet de découper régulièrement et proprement les tomes et autres fromages à pâte dure.

Grand couteau de fromager 36 cm à deux poignées.

- Poids. 800 g..

Réf. coufrodb - **88,00 €**

tompress



Spécial jambon

► Couteaux à jambon

Couteaux à jambon et kebab.

Lame inox avec bout arrondi, manche ergonomique en polypropylène 12,5 cm.

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.

Fabriqué en Europe.

tompress



 Lame 22 cm	Long. 34,5 cm - Poids. 0,08 kg.	coujamb2	19,90 €
 Lame 26 cm	- Poids. 0,095 kg.	coujamb6	21,20 €

► Grand porte jambon massif Tom Press en bois de hêtre huilé

Porte jambon Tom Press en bois de hêtre huilé pour couper ou présenter les jambons entiers.

Socle avec 4 pieds anti-dérapants pour une meilleure stabilité lors de la coupe.

Le bras du socle possède 2 vis de fixation pour mieux maintenir le jambon.

Très résistant et facile à laver.

Long. 50 cm - Larg. 20 cm -
Haut. 19 cm - Poids. 3,525 kg.

Réf. trapojab - 78,50 €

tompress



► 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 €



tompress



► 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 - 3 990,00 €



tompress

ACIER



tompress

► Pied pour trancheuse Tom Press 250 mm rétro

- Ø pieds 65 cm - Haut. 80 cm
- Poids. 72 kg.

Réf. tra25marpie - 1 122,00 €



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. Épaisseur de coupe réglable jusqu'à 14 mm.

 <p>Lame 20 cm Dimension des tranches : 18 cm de long par 13,5 cm de haut.</p>	<p>Long. 468 cm - Larg. 345 cm - Ø 200 mm - Haut. 295 cm - Poids. 10 kg.</p>	<p>tra20lux</p>	<p>469,00 €</p>
 <p>Lame 25 cm Dimension des tranches : 22 cm de long par 16 cm de haut.</p>	<p>Long. 530 cm - Larg. 480 cm - Ø 250 mm - Haut. 345 cm - Poids. 14 kg.</p>	<p>tra25lux</p>	<p>683,00 €</p>

tompress



► Set démarrage pour achat et stockage de courses en vrac

Kit pour l'achat de produits en vrac ou leur stockage

Le zéro déchet vous tente mais vous ne savez pas comment vous lancer, ce kit est fait pour vous.

Nous avons sélectionné quelques contenants afin de vous aider à mieux appréhender cette tendance au zéro déchet et en avons fait un kit :

- 1 bouteille de 75 cl et son bouchon quiclot, pour l'eau ou le vin.
- 1 bouteille à jus de 1 litre et sa capsule, pour vos soupes, le lait, vos jus de fruits, ou même votre lessive ou assouplissant...
- 2 gros pots cylindriques de 100 cl (1 litre) et leurs capsules, pour la farine, les céréales...
- 2 pots cylindriques de 85 cl et leurs capsules, pour le riz et autres céréales, les lentilles et légumes secs...
- 2 pots cylindriques de 75 cl et leurs capsules pour le sucre, des flocons, des légumes secs, le coton hydrophile...
- 1 boîte à pâtes en métal pour y stocker idéalement des spaghetti mais pourquoi pas des coquillettes ou des linguini !

Ces contenants peu encombrants et facilement transportables se glissent aisément dans votre cabas et trouveront leur place dans vos placards ou cellier. Ils sont la garantie pour vous d'une participation active à une action écologique qui vise à limiter les emballages industriels et superflus. Ils sont utilisables à l'infini et vous permettront de faire de véritables économies et de limiter le gaspillage.

Réf. boikvrac - 24,00 €





Couteaux et planches à pain

► Couteaux à pain

Couteau à pain avec lame dentelée en inox AISI-420.
Manche ergonomique en polypropylène de 13 cm.
Passe au lave-vaisselle.
Fabrication européenne.

tompress



 Lame 22 cm	- Poids. 0,115 kg.	coupan22	22,00 €
 Lame 30 cm	- Poids. 0,140 kg.	coupan30	29,80 €

► Planche à pain en hêtre 40x25 cm

Planche à découper le pain en bois de hêtre de 40 cm de longueur et 25 cm de largeur.

Ramasse miettes avec grille amovible qui rend son utilisation facile.
Dimensions de la grille : 32 x 21 cm.

tompress



Long. 40 cm - Larg. 25 cm - Dimensions de la grille : 32 x 21 cm. - Poids. 1,25 kg.

Réf. matpp425 - **60,00 €**



► Kit pour faire son pain maison par Tom Press

Kit pour faire son pain maison par Tom Press et La Grange aux savoir-faire.

Ensemble complet pour faire son pain maison composé de :

- 1 inciseur à pain de boulanger
- 1 corne pâtissière,
- 1 coupe pâte droit en inox,
- 1 thermomètre à sonde digital,
- 1 moule à pain 20x10 cm
- 1 plaque de cuisson réfractaire en pierre de lave 38x30 cm,
- 1 pelle à pain en bois 41,5x30 cm,
- 1 paquet de 1 kg de farine de blé type 65, issue de blé cultivé en agriculture raisonnée dans le Tarn.

tompress



Pour réaliser pains, brioches, pizzas maison comme un pro. Tom Press a sélectionné pour vous tous les ustensiles de qualité nécessaire pour réaliser des pâtes et les cuire pour la confection du pain ou de pizzas.

Réf. petkpain - **84,00 €**

Bon comme le pain ! **tompres** Magazine a sélectionné le meilleur des matériels pour vous aider à mettre la main à la pâte et façonner chez vous, votre pain quotidien !

LE MATÉRIEL

1 corne souple pour manipuler délicatement la pâte et les pâtons,
1 coupe pâte pour diviser la pâte,
1 moule pour des pains joliment moulés, des pains de mie ou de bonnes brioches,
1 pierre de lave naturellement réfractaire pour une cuisson homogène,
1 grigne pour un pain bien gonflé, une mie bien aérée,
1 thermomètre à sonde digitale pour des cuissons contrôlées,
1 pelle à pain pour sortir pains et pizzas aisément,
+ 1 paquet de farine de blé T65, cultivé en agriculture raisonnée dans le Tarn

LES INGRÉDIENTS

500 g de farine T65
10 g de sel fin
12 g de levure de boulangère fraîche, que vous pouvez substituer par 7 g de levure sèche active ou 5 g de levure instantanée
200 g d'eau tiède (environ 30°C)



Dans un cul de poule, mélangez que les « ingrédients secs » : farine tamisée et sel. Diluez la levure dans l'eau tiède pour l'activer, puis incorporez-la au « mélange sec » et malaxez avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, un peu collante et humide.

Couvrez-la d'un torchon propre.

Temps de pause : 1h30 à température ambiante (20/25°C)

La pâte peut maintenant être travaillée.



Pour la pétrir, il faut un peu d'huile de coude... **Le bon geste ?**

Sur votre plan de travail fariné, avec la paume de la main, poussez la pâte vers l'avant pour l'étirer puis rabattez-la sur elle-même. Faites lui faire un quart de tour et recommencez et ainsi de suite jusqu'à ce que

la pâte soit plus résistante, devienne plus consistante, qu'elle acquière de l'élasticité et qu'elle ne colle plus à vos doigts. Vous devez obtenir une belle boule lisse et brillante.

Temps de pause : 1h à 2h à température ambiante

Votre pâte doit avoir doublé de volume.

Il vous faut maintenant la dégazer en enfonçant votre poing dedans pour en chasser le gaz. Sur votre plan de travail fariné, avec le coupe pâte divisez-la en 2 pâtons, puis l'un des deux encore en deux.

Façonnez vos pâtons.

Pour chacun, rabattez un côté au centre puis l'autre et ainsi de suite, en appuyant délicatement pour coller la pâte à la jonction. Déposez votre pâton mis en forme dans le moule légèrement graissé (plis dessous) et les deux boules sur la pierre réfractaire farinée. Recouvrez de film alimentaire étirable et laissez reposer.

Dernier temps de pause : 1h à 2h

Cuisson de vos pains

Préchauffez votre four à 240°C en y mettant un récipient avec de l'eau. Avant d'enfourner vos pains, grignez le dessus de chaque avec

l'inciseur en réalisant des gestes assurés et nets pour créer des scarifications d'un bon centimètre de profondeur légèrement inclinées.

Temps de cuisson : 30/35 minutes

Pain cuit à cœur : 96°C

Laissez refroidir vos pains sur une volette ou une grille.



Pelles à pizza

► Pelle à pain et calzone Tom Press étroite 23 cm en bois avec poignée

Pelle étroite pour pain, calzone et mini-pizza Tom Press 23 cm en bois.

Enfournez et sortez facilement pains maisons et calzones du four ou d'une plaque sur barbecue ou plancha avec cette pelle en bois de bouleau.

Sa composition en bois de bouleau multicouche lui confère une excellente résistance à l'humidité et aux variations de température. Elle reste bien plate malgré sa finesse. Le bout est affiné pour se glisser sous les pâtes les plus fines en douceur et les manipuler avec délicatesse, sans déchirure. Légère, elle se manipule d'une main avec sa poignée intégrée. La poignée est dotée d'un trou de suspension pour la ranger facilement.

Fabriquée en Europe.

- Larg. 23 cm - Poids. 360 g.

Réf. patpel23 - **25,00 €**



tompress



► Pelles à pizza Tom Press en bois avec poignée

Enfournez et sortez facilement pains maisons et pizzas du four ou d'une plaque sur barbecue ou plancha avec cette pelle en bois de bouleau.

Sa composition en bois de bouleau multicouche lui confère une excellente résistance à l'humidité et aux variations de température. Elle reste bien plate malgré sa finesse. Le bout est affiné pour se glisser sous les pâtes les plus fines en douceur et les manipuler avec délicatesse, sans déchirure.



Légère, elle se manipule d'une main avec sa poignée intégrée.

La poignée est dotée d'un trou de suspension pour la ranger facilement.

Fabriquée en Europe.

tompress



 30 cm	- Larg. 30 cm - Poids. 360 g.	patpel30	25,00 €
 37,5 cm	- Larg. 37,5 cm	patpel37	31,00 €

tompress



► Kit Tom Press pour la fabrication de raviolis et tortellinis

Ce coffret, constitué de 8 pièces et accompagné d'un livret de recettes simples et méthodiques, vous permettra de confectionner ravioli et tortellini sans difficultés.

Ce kit est composé de :

- 1 plaque à raviolis en aluminium pour 12 raviolis de 52 mm,
- 1 rouleau à pâtes en bois,
- 1 tampon à ravioli carré 40 mm en aluminium,
- 1 tampon à ravioli carré 70 mm en aluminium,
- 1 tampon à ravioli rond 55 mm de diamètre en aluminium,
- 1 tampon à ravioli rond 80 mm de diamètre en aluminium,
- 1 roulette en aluminium coupe pâtes,
- 1 roulette coupe tortellini en inox.

- Poids. 1,2 kg.

Réf. patkdera - **45,00 €**

► Kit débutants pour la fabrication de 7 types de pâtes

Kit complet débutants pour la fabrication des pâtes.

Cet ensemble de 9 pièces est idéal pour tous ceux qui souhaitent se lancer et déguster de bonnes pâtes fabriquées maison.

Le livret qui l'accompagne ravira tous les novices et les guidera pour réaliser 7 types de pâtes comme les nouilles fettuccine, des tagliolini, des «papillons» farfalle, garganellis, gnocchis, tortellinis et raviolis.

Ce coffret est composé de :

- 1 rouleau en bois diamètre 4,3 cm longueur 34 cm,
- 1 séchoir à pâtes 36x30 cm,
- 1 rouleau à spaghettis en bois,
- 1 rouleau à fettuccine en bois,
- 1 pince à spaghetti en inox,
- 1 roulette en aluminium coupe pâtes,
- 1 roulette coupe tortellini en inox,
- 1 doseur à spaghettis en bois,
- 1 planche à garganellis et gnocchis en bois.

- Poids. 1,9 kg.

Réf. patkdepa - **48,00 €**

tompress



Kits débutants

► Kit pâtes et raviolis par Tom Press

Faites toutes sortes de pâtes et raviolis avec ce set complet pour de bonnes pâtes fraîches maison. Coffret complet pour des pâtes fraîches maison contenant :

- une machine à pâtes manuelle avec laminoir de 15 cm, accessoire tagliatelles et accessoire tagliolis (spaghettis carrés),
- un séchoir à pâtes Tom Press en bois 8 bras repliable,
- un moule à raviolis de 24 empreintes avec son rouleau en bois,
- un moule emporte-pièce pour capelettis (raviolis ronds) de 4,8 cm,
- une roulette découpe-pâtes dentelée pour découper à la main toutes sortes de pâtes avec une jolie bordure en zig-zag.
- une fiche avec les techniques et recettes pour 8 réaliser des pâtes fraîches maison élaborée en partenariat avec les ateliers de La Grange aux savoir-faire.

tompress



Réf. patkamrav - **139,90 €**

*Pasta fatta in casa...
semplice e delizioso**



**Faire ses pâtes maison, c'est simple et délicieux.*

Avec le bon matériel à portée de main tout est toujours beaucoup plus facile. Vous pourrez ainsi vous régaler et épater vos invités et dire fièrement " c'est moi qui les ai faites !". C'est pourquoi Tom Press a pensé et créé un kit comprenant tous les ustensiles dont vous aurez besoin pour réaliser au gré de vos envies, tagliatelles, spaghettis... et amusez-vous en variant les farces de vos raviolis ...Capellettis...

Suivez le guide !

Cédric, cuisinier, a utilisé notre kit pâtes fraîches pour réaliser, entre autre, des raviolis ronds farcis à la ricotta et jambon de parme. Il vous livre sa recette et son savoir-faire pour vous donner l'envie de les faire et de vous en inspirer pour réaliser vos propres créations. Vous verrez, rien de compliqué, que le plaisir de mettre la main à la pâte.



I – Préparation de votre pâte

Ingrédients pour 5/6 personnes :

- 500 g de farine de blé dur
- 5 œufs (il faut compter 1 œuf / 100 g de farine)
- 1 cuillère d'huile d'olive soit 2 cl
- eau
- sel

Dans un cul de poule ou un grand saladier, mettez la farine, creusez un puits dans lequel vous cassez un à un les œufs, versez l'eau et l'huile. Malaxez le tout délicatement à l'aide d'une spatule.

Sur votre plan de travail fariné, finissez de pétrir votre pâte avec la paume de votre main, jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte bien lisse. Si vous la trouvez trop sèche rajoutez un peu d'eau.

Remettez votre boule de pâte dans le cul de poule recouverte d'un torchon propre et laissez-la reposer au réfrigérateur entre 30 minutes et 1 heure avant de la passer au laminoir.



II – Pendant que votre pâte repose, préparez la farce

Ingrédients :

- 500 g de ricotta
- 10/12 tranches fines de jambon de Parme
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère de ciboulette fraîche ciselée
- 2 gousses d'ail hachées
- poivre moulu

Dans un bol, mélangez la ricotta avec le jaune d'œuf, ajoutez la ciboulette, l'ail haché et le poivre.

Découpez le jambon en petites lamelles.

Réservez-les au frais.



III – Passage laminoir

Sortez votre pâte. Coupez-la en plusieurs morceaux (pâtons). Travaillez-les un par un, en laissant les autres recouverts d'un torchon humide pour qu'ils ne sèchent pas.

Farinez votre laminoir et votre pâton pour qu'ils ne collent pas.

Abaissez une première fois votre pâte à l'épaisseur la plus importante puis une deuxième fois au même cran. Repassez-la plusieurs fois en réduisant à chaque passage l'épaisseur jusqu'à obtenir celle souhaitée.

Si vous sentez que votre pâte commence à coller surtout n'hésitez pas à la fariner ainsi que le laminoir entre chaque passage.

Accompagnez d'une main la pâte à la sortie du laminoir pour qu'elle s'étale bien sur votre plan fariné

Farinez légèrement votre abaisse et répétez la même opération pour chaque pâton.



IV – Façonnage de vos raviolis

Placez une première abaisse sur votre plan fariné.

Avec l'emporte-pièce faites des empreintes espacées pour marquer les emplacements. Déposez à l'aide d'une cuillère de petits tas de farce au centre de chacune et posez sur chacune un morceau de jambon. Badigeonnez les contours avec un peu d'eau. Recouvrez de la seconde bande de pâte, pressez délicatement autour de la farce pour chasser l'air. Avec l'emporte-pièce découpez chaque ravioli. Vérifiez que leurs bords soient bien soudés.

Ce serait dommage que la farce s'échappe pendant la cuisson.



Conservation

Votre pâte étant faite avec des œufs, vous pouvez conserver vos raviolis au réfrigérateur 2 jours maximum. Fraîches, elles se congèlent parfaitement, pensez à rajouter 1 minute de cuisson supplémentaire. Et puis quand on aime, il n'y en a jamais trop !

Préparation, découpe et séchage des pâtes

► Séchoir à pâtes en bois

Déposez vos pâtes fraîches à sécher sur les bras de ce séchoir tout en hêtre.

Long. 35 cm - Larg. 23,5 cm -
Haut. 29 cm - Poids. 475 g.

Réf. patbosec - **15,90 €**

tompress



► Séchoir à pâtes bois XL

Grâce à ses 20 branches, ce grand séchoir à pâtes déploie une surface totale de 2,4 m²

Long. 42.5 cm - Larg. 44.5 cm - Haut. Hors
tout: 28 cm - 2,4 m² - Poids. 0,980 kg.

Réf. patboseg - **22,00 €**

tompress



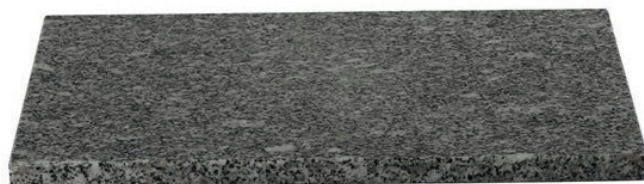
Marbres à pâtisser



► Marbres à pâtisser en granit

Intégralement polie. Pour vos préparations pâtisseries, ces plaques en granit sont idéales. Elles gardent une température relativement basse, ce qui est avantageux dans le travail du sucre, du chocolat ou des pâtes telles que la pâte feuilletée. Elles sont également très pratiques, vous pouvez couper vos aliments sans craindre de faire des rayures. Les angles sont chanfreinés. Le granit est une pierre qui est très résistante à la chaleur et qui a une très longue durée de vie. Ces plaques ne craignent pas les tâches et sont très faciles à nettoyer. Mettez une touche chic et originale dans votre cuisine avec cette plaque de granit !

Authentique, cette pierre provient du Tarn, dans le Sud-Ouest de la France.

tompress



 30x40 cm	Long. 40 - Larg. 30 - Haut. 2 cm - Poids. 5,565 kg.	gatmb304	119,00 €
 40x60 cm	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Poids. 11,16 kg.	gatmb406	174,00 €

► Bouilloires Tom Press en aluminium avec anse en bois

Bouilloire Tom Press ronde en aluminium pour chauffer rapidement.

Bec verseur en col de cygne pour servir facilement.




Couvercle permettant de chauffer l'eau plus rapidement avec bouton en bois pour ne pas se brûler les doigts. Anse en bois large permettant une bonne préhension et qui reste froide.

Tous feux sauf induction, cette bouilloire fonctionne sur feu vif, gaz, plaque électrique et vitrocéramique.

tompress

ALU



 1 litre	- Poids. 0,230 kg.	Capacité 1 L	ustbal15	25,00 €
 2 litres	- Ø 18 cm - Haut. 12 cm - Diamètre d'ouverture : 11 cm - Poids. 0,430 kg.	Capacité 2 L	ustbal25	28,40 €
 3 litres	- Ø 12 cm - Poids. 0,430 kg.	Capacité 3 L	ustbal35	33,50 €




Rotisserie (foyer)

► Foyers verticaux

Foyer vertical en acier, peinture noire, à encastrer ou à poser, feu vertical.
2 cm d'écart entre les barreaux, idéal pour petites profondeurs et pour la cuisson au tourne-broche.
S'utilise avec du bois.

tompress



 50 cm	Long. 50 cm - Haut. 39,5 cm - Poids. 13,5 kg.	chefoy50	266,00 €
 60 cm	Long. 60 cm - Haut. 39,5 cm - Poids. 16 kg.	chefoy60	297,00 €
 70 cm	Long. 70 cm - Haut. 39,5 cm - Poids. 18 kg.	chefoy70	335,00 €

Cuisson en extérieur

6. CUISSON



► Flambadou flamboir à lard à manche court spécial barbecue

Modèle court pour barbecue, facile à ranger et pratique à l'utilisation. Flambadou (patois Occitan) ou flamboir à lard en bon français, pour faire fondre et flamber du lard sur vos grillades. Il en résulte une viande dorée, grillée à la perfection et bien arrosée pour être moelleuse.

Cône en acier de 5 mm d'épaisseur pour pouvoir le chauffer au rouge.

Le cône est fendu sur le côté pour laisser le lard fondu de s'écouler librement.

Utilisation : Disposer le cône en acier sur des braises afin de le faire chauffer au rouge. Tenir le manche avec des gants de manière à placer le cône au-dessus de la viande rôtie. Mettre des morceaux de lard dans le cône rougi. Le gras s'enflamme et coule sur la viande qui reste moelleuse tout en étant bien grillée et prend une belle couleur dorée. Modèle exclusif Tom Press fabriqué en Europe.

Long. 70 cm - Larg. 7,5 cm -
Haut. 14 cm - Poids. 1,1 kg.

Réf. barflamb - **39,90 €**

tompress



ACIER

► Flambadou flamboir à lard en acier 5 mm

Chauffez le flambadou au rouge et arrosez vos rôtis et grillades de lard fondu.

Longueur de 100 cm permettant de tenir le flambadou à bonne distance et rester à l'écart de la chaleur. Le cône épais de 5 mm peut être chauffé au rouge sans déformation. Il n'est pas soudé sur le côté afin de permettre au lard fondu de s'écouler librement du récipient.

Utilisation : Disposer le cône en acier sur des braises afin de le faire chauffer au rouge. Tenir le manche de manière à placer le cône au-dessus de la viande rôtie. Mettre des morceaux de lard dans le cône rougi. Le gras s'enflamme et coule sur la viande qui reste moelleuse et prend une belle couleur grillée.

Convient également pour dorer les viandes au barbecue, les escargots pour une cargolade ou comme Adrien de Top Chef (M6) sur des huîtres ou du foie gras.

Long. 100 cm - Poids. 1,33 kg.

Réf. touflamb - **44,90 €**

tompress



ACIER

Rotisserie (lèche-frite)



tompres

INOX






► Lèche-frite tout inox

Entièrement en inox, cette lèche-frite est facile à nettoyer.

Le plan incliné permet de facilement récupérer le jus dans le fond de la lèche-frite.

La poignée en inox reste froide.

 50 cm	- Larg. 50 cm - Haut. 5,5 cm - Poids. 1,43 kg.	tougli50	79,00 €
 65 cm	- Larg. 65 cm - Poids. 2 kg.	tougli65	99,00 €
 75 cm	Long. 75 cm - Larg. 25 cm - Poids. 2,110 kg.	tougli75	119,00 €





**Une exclusivité
tompres**

Turbogrill, c'est saisissant !

Performant pour une cuisson maîtrisée digne des bons "steak house" américains, référence de qualité au savoir-faire unique.

Le Turbogrill offre une chaleur intense de 800° C en quelques secondes. Température idéale pour atteindre l'effet Maillard et sans perte de temps de préchauffage contrairement aux barbecues et planchas. La viande placée cuit ultra rapidement et intensément sous le rayonnement des brûleurs en céramique micro perforée. Le résultat : une viande grillée à souhait, joliment dorée et juteuse avec des arômes intenses. Le tout en un temps record comme si elle avait cuit sur les braises. Sans la contrainte de préparer son barbecue, l'allumer, surveiller les braises, l'alimenter, le vider... Mais aussi sans risque de reprise de flammes due à la graisse s'écoulant sur les braises.

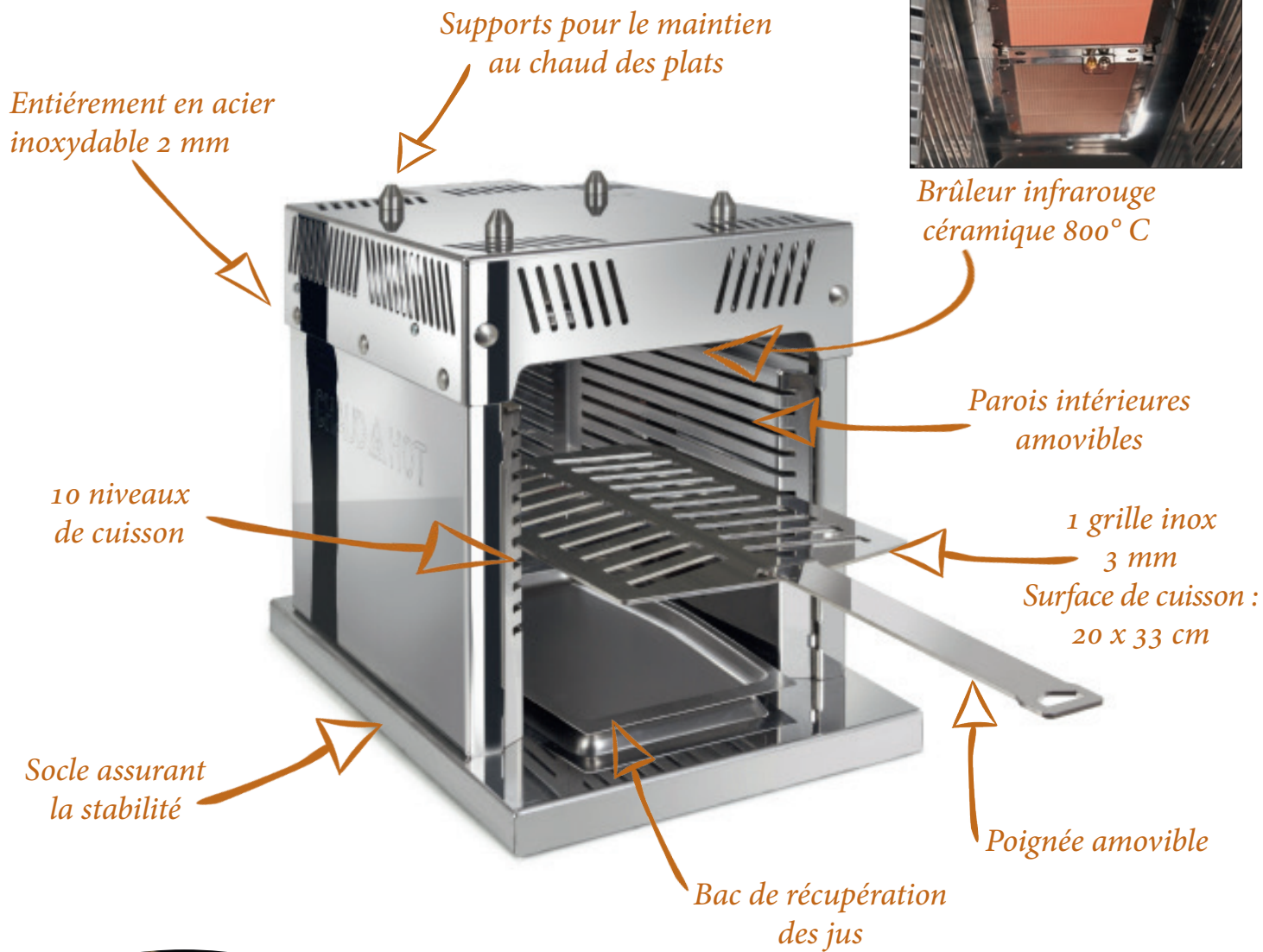
Il permet aussi de cuire tout aussi vite et délicieusement poissons entiers, fruits de mer... et desserts (crème brûlée).

Avec son accessoire "pierre réfractaire", préparez pizzas, bruschettas, pain en un tour de main.

Faites de superbes brochettes cuites à cœur en un rien de temps avec son accessoire dédié.

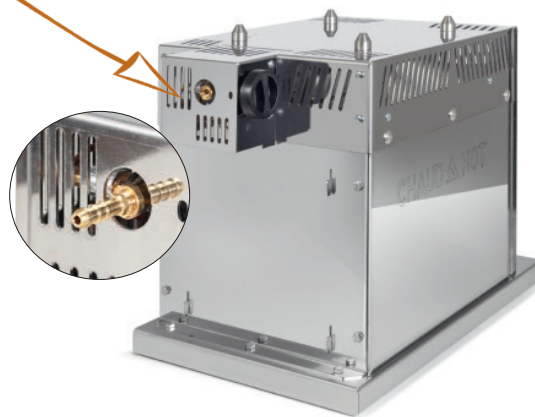
A gaz, le Turbogrill s'utilise uniquement à l'extérieur, dans le jardin, sur la terrasse ou le balcon. Il dégage très peu de fumée, pour la plus grande joie de vos voisins ! De qualité, il est tout inox 2.0 mm. Facile d'utilisation, la grille inox avec son manche amovible se positionne aisément dans l'un des 10 niveaux de cuisson. Pratique, la grille passe au lave-vaisselle et le Turbogrill se nettoie d'un coup d'éponge quand il est tiède.

Turbogrill, zoom sur...



Arrivée de gaz butane / propane

Économique seulement 290 g. /h de gaz



tompres INOX

GARANTIE
2
ANS



► Turbogrill barbecue gril à gaz infrarouge 800° à cuisson directe

La surface de cuisson avantageuse permet de cuisiner en une seule fois pour plusieurs personnes avec une grille en inox AISI 304 de 22x35,3 cm et 3 mm d'épaisseur, soit 20x33 cm utiles. Le brûleur céramique à 3 plaques mesure 12,5x18 cm au total et développe 3 900 W de puissance. Il couvre entièrement la grille grâce à un angle de 5° de son rayonnement. Le nettoyage est simplifié d'une part grâce à la rapidité et la chaleur qui limitent les projections et brûlent les résidus et d'autres part grâce au bac de récupération du jus et des parois intérieures amovibles. Le Turbogrill est entièrement construit en inox AISI 430 de 2 mm d'épaisseur, résistant à la déformation due à la forte chaleur et favorisant l'isolation thermique des parois. Son socle robuste et stable également en inox et doté de patins anti-dérapants sécurise l'appareil et respecte les surfaces sur lesquelles il est posé.

Ce barbecue à gaz, fabriqué en Europe, est conforme aux normes harmonisées de la directive CE 1935-2004 et du règlement de l'UE 2016/426 des appareils à gaz, certifié par Certigaz.

- Larg. 32 cm - Haut. 42 cm - dimensions utile grille 20x33 cm - Poids. 20 kg.

Puissance 3 900 W

Réf. barinfra - **699,00 €**



INOX

► Grille supplémentaire 20x33 cm utiles pour Turbogrill

Grille standard pour Turbogrill de 3 mm d'épaisseur, très résistante à la chaleur, tout en inox AISI 304.

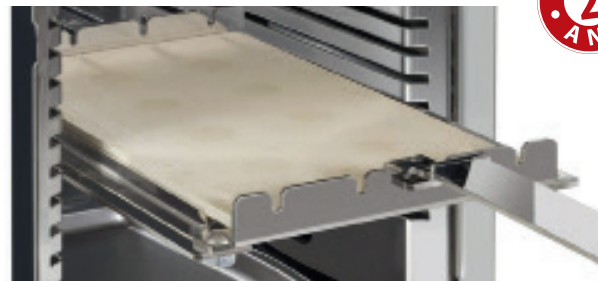
- Larg. 22 cm

Réf. barinfragri - **57,00 €**

► Pierre réfractaire 15x25 cm avec support pour Turbogrill

Accessoire pierre réfractaire pour Turbogrill. Réalisez fougasses, focaccia, ciabatta, bruschetta, mini-pizza, toast, croque-monsieur bien dorés, rapidement et avec une cuisson homogène.

Réf. barinfraref - **82,00 €**



GARANTIE
2
ANS



INOX

► Support 4 brochettes inox 35 cm pour Turbogrill

Accessoire complet pour cuire 4 brochettes à la fois au Turbogrill en les tournant facilement.

Réf. barinfrabro - **59,00 €**

Turbogrill

Quelques indications de temps de cuisson

- Tous vos aliments doivent être posés sur la grille quand elle est froide
- Gardez toujours les aliments au moins à 3 cm du brûleur

CÔTE DE BŒUF (d'environ 1,5 kg et 6/7 cm d'épaisseur) en 10 minutes (cuisson saignante) : 4 minutes de chaque côté à mi-hauteur & 1 minute sur chaque face au plus haut en gardant la distance de 2 à 3 cm du brûleur.

FILET DE BŒUF en 2 minutes (cuisson saignante) : 1 minute de chaque côté à mi-hauteur et 30 secondes sous le grill de chaque côté à 2 ou 3 cm du brûleur.

CÔTE D'AGNEAU : 1 minute de chaque côté à 2/3 cm du brûleur, préalablement marinée elle sera encore meilleure.

POISSON ENTIER en 6 minutes : 2 à 3 minutes de chaque côté à mi-hauteur. Dès que la peau du poisson commence à se soulever de la chair, le retirer.

FILET DE POISSON : 1 à 1.5 mn, peau vers le bas, grille en position haute à 2 ou 3 cm du brûleur.

POIVRON : cuit en 2 minutes, la peau s'en ira très facilement.

Amateurs de cuisson sous vide à basse température, le Turbogril est idéal pour donner à votre viande une belle couleur dorée en faisant un simple aller/retour de quelques secondes sous les 800 ° C.

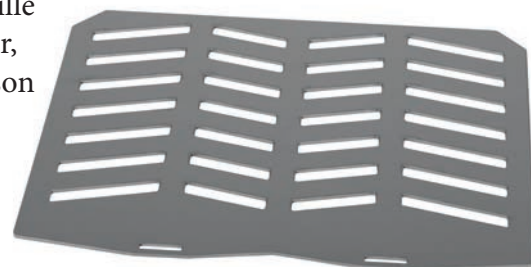
► Grille supplémentaire 36x33 cm utiles pour Turbogril Pro double brûleur

Grille de Turbogril Pro double brûleur 38,6x35,3 cm en inox. Grille standard pour Turbogril Pro double brûleur de 3 mm d'épaisseur, très résistante à la chaleur, tout en inox AISI 304. Surface de cuisson utile de 36 cm de large par 33 cm de profondeur, permettant de cuire pour 4 à 8 personnes à la fois. Fabriquée en Europe.

- Larg. 38,6 cm

Réf. barinfr2gri - **89,00 €**

INOX

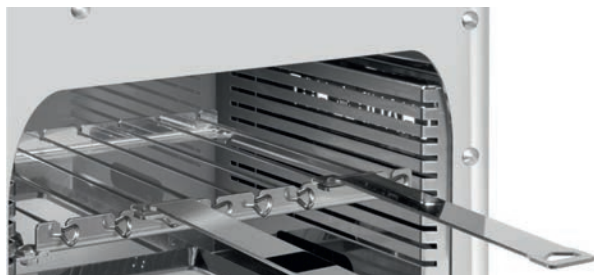


► Support 8 brochettes inox 35 cm pour Turbogril Pro double brûleur

Accessoire complet pour cuire 8 brochettes à la fois au Turbogril Pro double brûleur en les tournant facilement. Tout en inox, cet accessoire brochettes est composé d'un support avec huit encoches et de huit brochettes solides et réutilisables de 35 cm de long et 4 mm de diamètre.

Long. 35 cm - Ø 4 mm

Réf. barinfr2bro - **82,00 €**



INOX



► Turbogrill Pro double brûleur barbecue à gaz infrarouge 800° à cuisson directe

La surface de cuisson avantageuse permet de cuisiner en une seule fois pour de nombreuses personnes ou des grandes pièces comme des pizzas avec une grille en inox AISI 304 de 38,6x35,3 cm et 3 mm d'épaisseur, soit 36x33 cm utiles. Le deux brûleurs en céramique à 3 plaques chacun mesurent 25x18 cm au total et développent 7 800 W de puissance. Ils couvrent entièrement la large grille grâce à un angle de 5° de leur rayonnement. Le nettoyage est simplifié d'une part grâce à la rapidité et la chaleur qui limite les projections et brûlent les résidus et d'autres part grâce au bac de récupération du jus et des parois intérieures amovibles. Le Turbogrill Pro double brûleur est entièrement construit en inox AISI 430 de 2 mm d'épaisseur, résistant à la déformation due à la forte chaleur et favorisant l'isolation thermique des parois. Son socle robuste et stable également en inox et doté de patins anti-dérapants sécurise l'appareil et respecte les surfaces sur lesquelles il est posé. Ce barbecue à gaz, fabriqué en Europe, est conforme aux normes harmonisées de la directive CE 1935-2004 et du règlement de l'UE 2016/426 des appareils à gaz, certifié par Certigaz.

- Larg. 55 cm - Haut. 42 cm - dimensions utile grille 36x33 cm - Poids. 31 kg.
Puissance 7 800 W

Réf. barinfr2 - **1 099,00 €**

tompress

INOX



► Pierre réfractaire 31,5x25 cm avec support pour Turbogrill Pro double brûleur

Réalisez pizzas, fougasses, focaccia, ciabatta, bruschetta, toast, croque-monsieur bien dorés, rapidement et avec une cuisson homogène. Pierre de 31,5x25 cm, support tout en inox. Préchauffez la plaque réfractaire 5 à 8 minutes à mi-hauteur. Une fois qu'elle a bien emmagasiné la chaleur pour la restituer à la pâte et donner une croûte croustillante et dorée, elle est prête pour la cuisson. Fabriqué en Europe.

Réf. barinfr2ref - **117,00 €**



Cuisson en extérieur

6. CUISSON





Marmites, faitouts et couvercles

► Faitouts aluminium Tom Press avec couvercle

Tom Press en alu. Faitout en aluminium pur alimentaire. 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. Fabriqué en Europe.

tompress






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

► Marmites aluminium Tom Press avec couvercle

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. Fabriqué en Europe.

tompress



	- Ø 32 cm - Poids. 2,14 kg.	Capacité 25,7 L	mfatpm32	90,00 €
	- Ø 36 cm - Haut. 42 cm - Poids. 2,97 kg.	Capacité 36,6 L	mfatpm36	120,00 €
	- Ø 40 cm - Haut. 40 cm	Capacité 50,2 L	mfatpm40	146,00 €

► Plat à œufs Tom Press 14 cm en alu

Ce plat pour une personne peut être utilisé pour la préparation, la cuisson et la présentation à table. Préparez et servez une brouillade d'œufs, un foie gras poêlé, des St Jacques, une pièce de viande, une omelette, une cassolette de fruits de mer ou n'importe quel plat individuel de votre choix. Ce plat a la forme d'une poêle munie de deux poignées au lieu d'une queue. Poignées rivetées en fonte d'aluminium. Ne convient pas au stockage des aliments, notamment les produits acides (tomate, citron...). En aluminium pur, ce plat est donc léger et répartit rapidement la chaleur uniformément sur toute sa surface. Passe au four et sur tous feux sauf l'induction. Modèle individuel de 14 cm de diamètre. Fabriqué en Europe.

Long. 19,5 cm - Ø 14 cm - Haut.
5 cm - Poids. 95 g.

Réf. mfatpo14 - **7,80 €**

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 serpentin 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).

	Long. 60 cm - Larg. 47,5 cm - Haut. 23 cm - Poids. 33 kg.	Puissance 3 500 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.	recptpef	380,00 €
	Long. 60 cm - Larg. 47,5 cm - Haut. 23 cm - Poids. 33 kg.	Puissance 3 500 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.	recptpee	449,00 €

tompress



► **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 régler 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.

	Long. 60 cm - Larg. 47,5 cm - Haut. 23 cm - Poids. 33 kg.	recptpgf	499,00 €
		recptpge	549,00 €

Pierres réfractaires

► Pierres de lave réfractaire pour four et barbecue **tompress**

Stocke la chaleur pour des pâtes croustillantes et moelleuses. Pierre de lave naturelle originaire de l'Etna en Sicile.

	Long. 30 cm - Larg. 20 cm - Poids. 4 kg.	petlav23	19,90 €
	Long. 40 cm - Larg. 30 cm - Poids. 6,525 kg.	petlav34	34,00 €



► Pierre de lave réfractaire à pizza ronde 33 cm pour four et barbecue

Stocke la chaleur pour des pâtes croustillantes et moelleuses. Pierre de lave naturelle originaire de l'Etna en Sicile.

- Ø 33 cm

Réf. petlav33 - **39,90 €**

tompress



► Plaque de cuisson réfractaire en pierre de lave avec pelle

Pierre de lave réfractaire de 38x30 cm pour le four électrique, four à bois, barbecue. L'humidité ne reste pas sous la pizza ou le pain et une croûte croustillante se forme, sans dessécher la mie ou toute la pizza. La lave, naturelle, provient du volcan E

Long. 38 cm - Larg. 30 cm - Poids. 5,5 kg.

Réf. petlavpi - **39,90 €**




Les essentiels
à prix bloqué

tompress



► Cuillères en bois long manche

Cuillère en bois 50 cm. 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.



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

tompress



► Mélangeurs en bois à manche long

Mélangeur en bois de 70 cm de long, bien large et épais, pointe en biseau, permet de mélanger et remuer toute sorte de préparation (bière, paëlla...).

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

tompress




Bassine à gras et confiture aluminium

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. 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.



	Long. 51 cm - Ø 40 cm - Haut. 16 cm - Poids. 1,07 kg.	Capacité 15 L	bastpa40	41,00 €
	Long. 55,5 cm - Ø 46 cm - Haut. 16 cm - Poids. 1,6 kg.	Capacité 20 L	bastpa46	49,00 €
	Long. 61 cm - Ø 50 cm - Haut. 23 cm - Poids. 2,29 kg.	Capacité 35 L	bastpa50	79,00 €

Batterie de cuisine

► Bassine à confitures 26 cm en cuivre massif 3,5 litres

Cette bassine spécial à confiture de 3,5 litres en pur cuivre massif, prête à l'emploi, ni étamée, ni vernie, garantie sans traitement de surface, vous permettra de réaliser toutes vos confitures maison. Pour 6 à 7 pots de confiture. Poignées rivetées. Epaisseur : 1 mm. Tous feux sauf induction. Fabrication française.

Long. 35 cm - Ø 26 cm - Haut.
12 cm - Poids. 1,2 kg.
Capacité 3,5 L
Réf. basfc26 - 73,00 €

tompress



6. CUISSON

► Bassine à confitures 4 litres en cuivre massif

Cette bassine à confiture de 4 litres en pur cuivre massif, prête à l'emploi, ni étamée, ni vernie, garantie sans traitement de surface, vous permettra de réaliser toutes vos confitures maison. Poignées rivetées. Epaisseur : 1 mm. Tous feux sauf induction. Fabrication française.

Long. 32,5 cm - Ø 26,5 cm -
Haut. 14,1 cm - Poids. 750 g.
Capacité 4 L

Réf. basfcui - **64,90 €**

tompress



► Bassine à confiture en cuivre induction 3,5 litres 26 cm fabriquée en France

De délicieuses confitures maison préparées dans du cuivre massif sur l'induction. Bassine spéciale pour confitures de 3,5 litres en pur cuivre massif. Garantie sans traitement de surface, sans verni, sans étamage, elle vous permettra de réaliser toutes vos confitures maison. Grande épaisseur de 1,2 mm. Le cuivre est un excellent conducteur permettant de chauffer rapidement et également toute la bassine pour réduire les fruits. De plus, le cuivre favorise l'action de la pectine et la prise de votre confiture. Fond tous feux dont induction, modèle unique. Capacité de 6 à 7 pots de confiture. Poignées en fonte rivetées. Fabrication française.

Long. 35 cm - Ø 26 cm
Capacité 3,5 L

Réf. bascfi26 - **164,50 €**

tompress





► Bassine cuivre à confiture 12 litres 40 cm Tom Press qualité lourde

Des confitures et gelées exceptionnelles pour toute la famille. Réalisée dans une feuille de cuivre de 2 mm d'épaisseur, cette bassine de 40 cm de diamètre, 17 cm de haut et 12 litres de volume est robuste et conduit parfaitement la chaleur. Elle est munie de deux poignées relevées en fonte pour la manipuler facilement. Diamètre du fond de 28 cm de diamètre. Bassine à confiture compatible tous feux sauf induction. Cette bassine est ni étamée ni vernie, garantie sans traitement de surface. La forme évasée de la bassine améliore l'évaporation pour concentrer les saveurs de vos confitures et accélérer la fabrication de la confiture. Le cuivre, excellent conducteur de chaleur, assure une chauffe homogène et rapide sur toute la surface, y compris le rebord de votre bassine. Il en résulte une cuisson uniforme et plus rapide. Le cuivre brut, sans revêtement, améliore la prise de la confiture et de la gelée pour réussir vos recettes à coup sûr. Fabrication française.

- Ø 40 cm - Haut. 17 cm - diamètre bas 28 cm - Poids. 3,32 kg.

Capacité 12 L

Réf. ustblc40 - 129,00 €



► Kit confiture de base avec bassine cuivre induction pots entonnoir thermomètre et recettes

- 1 bassine à confiture 26 cm 3,5 litres en cuivre massif induction permettant de faire de délicieuses confitures et gelées sur tous feux dont l'induction. Fabriquée en France.
- 1 thermomètre à confiture sous gaine. Fabriqué en France.
- 12 pots à confiture classique à 12 côtes de 324 ml. Fabriqués en France.
- 20 capsules blanches TO 82. Fabriqués en France.
- 1 entonnoir à confiture plastique avec réduction pour petits pots et bouteilles à jus. Fabriqué en Europe.
- 480 recettes de confitures dans le recueil Confitures et gelées de J. BERNADOU.



Réf. baskcfiba - **228,70 €**

► Kit confiture avec bassine cuivre induction cuillère pots entonnoir thermomètre et recettes

Ce kit confiture induction composé de :

- 1 bassine à confiture 26 cm 3,5 litres en cuivre massif induction Fabriquée en France.
- 1 cuillère en bois à long manche 50 cm. Fabriquée en Europe.
- 1 thermomètre à confiture sous gaine avec les plages de cuisson. Fabriqué en France.
- 12 pots à confiture classique à 12 côtes de 324 ml. Fabriqués en France.
- 20 capsules dorées TO 82. Fabriqués en France.
- 84 étiquettes pour conserves et confitures Fabriquées en France.
- 1 entonnoir à confiture inox avec réduction pour petits pots et bouteilles à jus.
- 480 recettes de confitures dans le recueil Confitures et gelées de J. BERNADOU.



Réf. baskcfilu - **257,30 €**

Bassines à confiture



► Bassines à confiture en cuivre poignées laiton qualité lourde



tompress

CUIVRE






 Ø 30 cm	- Ø 30 cm - Haut. 9 cm	Capacité 3,5 L	bascla30	110,00 €
 Ø 38 cm	- Ø 38 cm - Haut. 10,5 cm	Capacité 6,6 L	bascla38	149,00 €

► Chaudrons à confiture en cuivre anse laiton qualité lourde



tompress

CUIVRE

 Ø 22 cm	- Ø 22 cm - Haut. 13 cm	Capacité 3,35 L	mfchan22	57,00 €
 Ø 26 cm	- Ø 26 cm - Haut. 14 cm	Capacité 4,6 L	mfchan26	79,00 €
 Ø 30 cm	- Ø 30 cm - Haut. 15,5 cm	Capacité 7,6 L	mfchan30	104,90 €






► Chaudron à confiture anse laiton qualité lourde induction

CUIVRE

tompress



 Ø 22 cm	- Ø 22 cm - Haut. 13 cm	Capacité 3,35 L	mfchai22	92,00 €
 Ø 26 cm	- Ø 26 cm - Haut. 14 cm	Capacité 4,6 L	mfchai26	129,00 €
 Ø 30 cm	- Ø 30 cm - Haut. 15,5 cm	Capacité 7,6 L	mfchai30	159,00 €



► **Bassine à confiture cuivre induction avec mélangeur 26 cm**
4,6 litres poignées laiton 

tompress

CUIVRE

GARANTIE 2 ANS

- Ø 26 cm - Haut. 14 cm
 Puissance 5 W - Voltage 220 V. -
 Fréquence 50 Hz. Capacité 4,6 L.
Réf. bascme26 - 259,00 €



► **Plats à socca en cuivre**

Plat à socca niçoise en cuivre martelé et étamé main.
 Plat utilisé pour élaborer la célèbre recette niçoise.

tompress

CUIVRE

GARANTIE 2 ANS

Ø 30 cm	- Ø 30 cm - Haut. 2 cm - Poids. 1,250 kg.	mfcsoc30	68,00 €
Ø 32 cm	- Ø 32 cm - Haut. 2 cm - Poids. 1,375 kg.	mfcsoc32	69,50 €
Ø 34 cm	- Ø 34 cm - Haut. 2 cm - Poids. 1,45 kg.	mfcsoc34	96,20 €
Ø 36 cm	- Ø 36 cm - Haut. 2 cm - Poids. 1,62 kg.	mfcsoc36	94,00 €
Ø 40 cm	- Ø 40 cm - Haut. 2 cm - Poids. 1,895 kg.	mfcsoc40	103,90 €
Ø 46 cm	- Ø 45 cm - Haut. 2 cm - Poids. 2,930 kg.	mfcsoc45	170,00 €
Ø 40 cm	- Ø 50 cm - Haut. 3 cm - Poids. 3,505 kg.	mfcsoc50	188,00 €
Ø 60 cm	- Ø 60 cm - Haut. 3 cm - Poids. 3,505 kg.	mfcsoc60	310,00 €
Ø 70 cm	- Ø 70 cm - Haut. 3 cm	mfcsoc70	427,00 €



T-shirt Tom Press

tompress

► T-shirt femme Farm Cook Eat Tom Press bleu sérigraphie grise

Vêtement à manche courte avec taille marquée par une coupe cintrée. T-shirt bleu avec pictos et inscription en sérigraphie couleur grise «Farm Cook Eat» pour les femmes qui aiment la jardin et le «fait maison» avec leur production ou les circuits courts. Matière naturelle tout en fil 100% coton, densité de 190 g./m². Double piquage à chaque bord et bande de propreté sur le col.



S	hab70221	12,90 €
M	hab70222	
XL	hab70224	
XXL	hab70225	

► T-shirt femme Apple Press Cider Tom Press vert sérigraphie rouge

Vêtement à manche courte avec taille marquée par une coupe cintrée. T-shirt vert pomme avec pictos et inscription en sérigraphie couleur rouge «Apple Press Cider» pour les productrices de cidre et les amatrices de cidre. Matière naturelle tout en fil 100% coton, densité de 190 g./m². Double piquage à chaque bord et bande de propreté sur le col.

tompress



S	hab70226	12,90 €
M	hab70227	
L	hab70228	
XL	hab70229	
XXL	hab70230	

► T-shirt femme Grape Press Wine Tom Press gris chiné sérigraphie bordeaux

T-shirt gris chiné avec pictos et inscription en sérigraphie couleur bordeaux «Grape Press Wine» pour les amatrices de vin ou qui produisent le leur. Matière naturelle tout en fil 100% coton, densité de 190 g./m². Double piquage à chaque bord et bande de propreté sur le col.

tompress



S	hab70216	12,90 €
M	hab70217	
L	hab70218	
XL	hab70219	
XXL	hab70220	

► T-shirt Farm Cook Eat Tom Press bleu sérigraphie grise

T-shirt bleu avec pictos et inscription en sérigraphie couleur grise «Farm Cook Eat» pour les passionnés du travail de la terre, de jardin potager ou d'arboriculture et le «fait maison» avec leur production ou en circuits courts. Matière naturelle tout en fil 100% coton, densité de 190 g./m². Double piquage à chaque bord et bande de propreté sur le col.

M	hab70236	12,90 €
L	hab70237	
XXL	hab70239	
3XL	hab70240	

tompress



► T-shirt Apple Press Cider Tom Press bleu ciel sérigraphie rouge

T-shirt bleu ciel avec pictos et inscription en sérigraphie couleur rouge «Apple Press Cider» pour les personnes produisant leur cidre et les amateurs de cidre. Matière naturelle tout en fil 100% coton, densité de 190 g./m². Double piquage à chaque bord et bande de propreté sur le col.

M	hab70241	12,90 €
L	hab70242	
XL	hab70243	
XXL	hab70244	
3XL	hab70245	

tompress



► T-shirt Grape Press Wine Tom Press gris chiné sérigraphie bordeaux

T-shirt gris chiné avec pictos et inscription en sérigraphie couleur bordeaux «Grape Press Wine» pour les producteurs et amateurs de vin et du travail de la vigne. Matière naturelle tout en fil 100% coton, densité de 190 g./m². Double piquage à chaque bord et bande de propreté sur le col.

M	hab70231	12,90 €
L	hab70232	

tompress



► Charcuterie et salaisons Les recettes de Jacques Bernadou

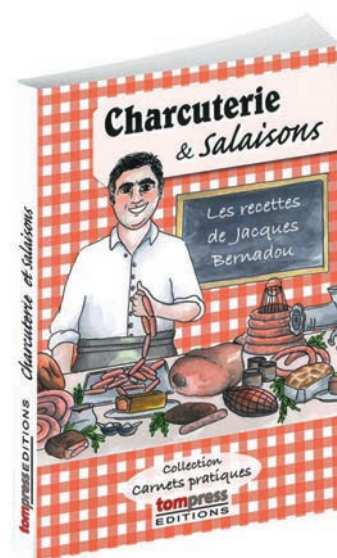
Livre de la collection carnets pratiques de Tom Press éditions - 208 pages.

Plus de 250 recettes traditionnelles de charcuteries, pâtés, saucisses, saucissons, jambons, confits, andouillettes, rillettes, gratons, fritons, fromage de tête, mais aussi des conseils précis d'utilisation, des recettes de saumure, le tout agrémenté d'anecdotes personnelles de l'auteur. En effet, ses nombreux souvenirs de préparation du cochon en famille et son savoir-faire pratique permettent à ce livre de transmettre un vécu et une expérience inestimable.

- Larg. 16 cm - Haut. 24 cm - Poids. 490 g.

Réf. livtocha - **19,90 €**

tompres
EDITIONS



► Déshydratation ou séchage des aliments

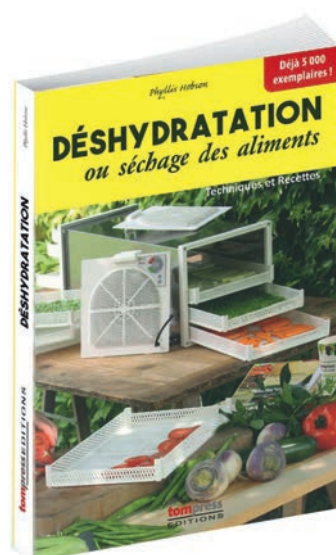
Techniques et recettes - Tom Press éditions - 296 pages.

La déshydratation alimentaire et l'utilisation des aliments séchés n'auront plus de secrets pour vous. Ce livre permet d'apprendre à déshydrater les aliments et aussi à les utiliser dans vos recettes au quotidien. A chaque aliment présenté, vous trouverez les techniques de préparation et séchage, au déshydrateur comme au soleil ou au four et une à deux recettes pour utiliser les produits déshydratés. Outre la présentation de la déshydratation et du séchage, les techniques générales, les grands principes, le fonctionnement des déshydrateurs et les modes de conservation des aliments déshydratés.

- Larg. 16 cm - Haut. 24 cm - Poids. 668 g.

Réf. lictodes - **19,90 €**

tompres
EDITIONS



► Fumage et fumaisons techniques et recettes

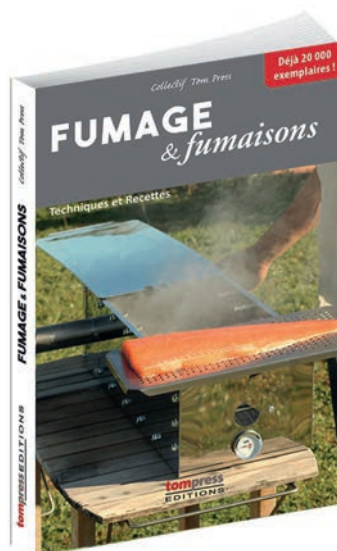
Livre Fumage et fumaisons - Techniques et recettes
- 200 pages.

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

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

Réf. livtofum - **19,90 €**

tompress
EDITIONS



► Fumaisons & Salaisons un livre en partenariat avec Tom Press

S'cuiz in en partenariat avec Tom Press - 190 pages.
Plus de 100 recettes testées à la maison. Découvrez de nombreuses recettes illustrées et testées pour le fumage de travers de porc, gigots, poulet, rôtis, côtes de veau, saucissons et autres viandes, des poissons, coquillages et fruits de mer mais aussi des sauces, sel, épices, beurre, bière, cocktails ou chocolats fumés. La partie salaison ou plutôt, à proprement parler, saumure ou conservation «au sel», présente également des viandes et poissons comme le fois gras, gravlax de saumon, porc demi-sel, morue, stockfish... mais aussi des légumes comme le chou pour choucroute, le kimchi, nukazuke et autres légumes en saumure.

- Larg. 26 cm - Haut. 22 cm -
Poids. 625 g.

Réf. livhafum - **12,00 €**

tompress



► Livre La cuisine sous vide à la maison

La cuisine sous vide à la maison - Techniques et recettes - Giorgio Re - 176 pages.

Découvrez la cuisson vapeur sous vide à basse température domestique. Livre illustré avec toute la présentation de ce qu'est la cuisson basse température, la description du matériel nécessaire, plus de 40 recettes de cuisson sous-vide, un tableau complet des températures de cuisson... La cuisson basse température sous vide, c'est :

- une cuisine saine aux saveurs inouïes.
- sans ajout de sel ou de matière grasse.
- des vitamines et des nutriments à profusion.

Couverture souple.

- Poids. 410 g.

Réf. lictovid - **19,90 €**

tompres
EDITIONS



► Livre La cuisine des ados

La cuisine des ados et de tous ceux qui ne savent pas faire cuire un œuf - J.-M. Tirefort.

80 recettes faciles à élaborer à des prix très abordables, un ouvrage parfait pour bien commencer en cuisine.

- Poids. 0,180 kg.

Réf. lictoado - **15,40 €**

tompres
EDITIONS



► Livre **Ma cuisine d'apprenti gourmet**

Ma cuisine d'apprenti gourmet - J.-M. Tirefort.
Une cuisine pour régaler sa famille et ses amis à travers les 70 recettes de ce livre, originales et faciles à réaliser.

- Poids. 0,180 kg.

Réf. lictocag - 15,40 €

tompres
EDITIONS



► Livre **Du vin dans les plats**

J. M. TIREFORT.

La cuisine du vin ou comment faire couler le vin dans les plats. 45 recettes pour apprendre à cuisiner de délicieuses recettes à base de vin aussi bien pour les entrées, que les viandes, les poissons et aussi les desserts.

- Poids. 0,135 kg.

Réf. liftocvi - 13,30 €

tompres
EDITIONS



A

Accessoire pour FUMTPILO Arrosoir de type lyonnais 9 litres	140
Arrosoir de type parisien 8 litres	140

B

Bassine cuivre à confiture 12 litres 40 cm Tom Press qualité lourde	130
Bassine à confiture cuivre induction avec mélangeur 26 cm 4,6 litres poignées laiton	133
Bassine à confiture en cuivre induction 3,5 litres 26 cm fabriquée en France	129
Bassine à confitures 26 cm en cuivre massif 3,5 litres	128
Bassine à confitures 4 litres en cuivre massif	129
Bassines à confiture en cuivre poignées laiton qualité lourde	132
Bassines à gras et confiture en aluminium Tom Press	128
Berceuse hachoir double 20 cm	97
Billot de boucher pro Tom Press en bois épais 35x50 cm	53
Billots en hêtre	52
Bouilloires Tom Press en aluminium avec anse en bois	113
Boyaux de bœuf	86
Boyaux de mouton	86
Boyaux de porc	85

C

Cadre de séchage empilable	47
Charcuterie et salaisons Les recettes de Jacques Bernadou	136
Chaudron en cuivre 4 litres avec mélangeur	140
Chaudron en cuivre 7,5 litres avec mélangeur	140
Chaudron à confiture anse laiton qualité lourde induction	132
Chaudrons à confiture en cuivre anse laiton qualité lourde	132
Coffret machine sous vide auto Tom Press avec poches et couvercles	14
Collecteur pour extrateur de jus vertical Tom Press	140
Coupe lanières de légumes et fruits manuel en bandes larges et fines	140
Couperet 18 cm	99
Couteau de cuisine 20 cm	55
Couteau office 12 cm	96
Couteau santoku 18 cm	55
Couteau à chou 26 cm	49.14
Couteau à filets de sole 18 cm	55
Couteau à fromage 36 cm double poignée	99
Couteau à saumon et jambon alvéolé et bout rond 30 cm	56
Couteau à éplucher 9 cm	53
Couteau à éplucher recourbé 7 cm	96
Couteaux de boucher	56
Couteaux à désosser	58
Couteaux à désosser dos renversé	57
Couteaux à jambon	100
Couteaux à pain	104
Couteaux à saigner	57
Cuillère en bois de hêtre 30 cm avec gravure smiley	94
Cuillère ovale en bois avec bord droit Tom Press 30 cm	95
Cuillère ovale en bois Tom Press 30 cm	94
Cuillères en bois long manche	127
Cuve émaillée bain-marie pour stérilisateur Tom Press	33

D

Déshydratation ou séchage des aliments	46.136
Déshydrateurs alimentaires tunnels et plateaux en inox	44
Déshydrateurs tunnel séchoir à thermostat avec plateaux plastiques	42
Déshydrateurs tunnel séchoir à thermostat en inox et plateaux plastiques	43

E

Epice chorizo	87
Epice grillade et poulet rôti	87
Epice pour boudin	88
Epice pour chipolatas	87
Epice pour merguez	88
Epice pour pâté	88
Epépineuses presses tomate et fruit électrique Tom Press par Reber	38
Epépineuses presses tomate et fruit électrique Tom Press par Reber moteur à rendement amélioré	39
Etiquettes pour bouteilles par 24	92
Etiquettes pour conserves de charcuteries et plats cuisinés par 84	51
Etiquettes pour conserves de fruits et confitures par 84	34
Etiquettes pour conserves de légumes par 84	34
Extracteur de jus pour stérilisateur électrique Tom Press	33
Extracteur de jus vertical grande ouverture Tom Press vitesse lente	48

F

Faitouts aluminium Tom Press avec couvercle	122
Feuille de boucher 24 cm grand manche	54
Feuille en silicone pour déshydratation d'aliments à forte teneur en jus	45
Feuilles DrySilk	45
Flambadou flamboir à lard en acier 5 mm	115
Flambadou flamboir à lard à manche court spécial barbecue	115
Foyers verticaux	114
Fumage et fumaisons techniques et recettes	137
Fumaisons & Salaisons un livre en partenariat avec Tom Press	137
Fumoir de table Tom Press	60
Fumoir inox grand modèle horizontal/vertical polyvalent Tom Press	67-69
Fumoir inox long vertical/horizontal Tom Press	64
Fumoir à viande et poisson inox polyvalent Tom Press	65

G

Grand porte jambon massif Tom Press en bois de hêtre huilé	100
Grille de support des bocaux pour stérilisateur Tom Press	33
Grilles souples réutilisables	45

H

Hache viande n°22 classique 600 W avec marche arrière Tom Press par Reber	141
Hache viande n°5 Tom Press par Reber	72
Hachoir à viande n°5 + râpe Tom Press par Reber	71
Hachoir à viande électrique n°12 Tom Press par Reber	141
Hachoir à viande électrique n°22 Tom Press par Reber moteur 600 W à rendement amélioré	76
Hachoirs à viande électriques n°12 avec marche arrière Tom Press par Reber moteur à rendement amélioré	74

K

Kit confiture avec bassine cuivre induction cuillère pots entonnoir thermomètre et recettes	131
Kit confiture de base avec bassine cuivre induction pots entonnoir thermomètre et recettes	131
Kit débutants pour la fabrication de 7 types de pâtes	107
Kit débuter en charcuterie avec hachoir manuel n°8 accessoires et fiche recette	70
Kit Fumoir de table Tom Press avec accessoire fumée froide et résistance	61
Kit Fumoir Tom Press avec accessoire fumée froide et 6 kg de sciure	66
Kit kimchi pickles et légumes lactofermentés Tom Press avec recettes	50
Kit pour faire son pain maison par Tom Press	104-105
Kit pour la salaison du jambon sec par Tom Press	89
Kit premières saucisses et viande hachée par Tom Press	70
Kit pâtes et raviolis par Tom Press	108

L

Livre Du vin dans les plats	139
Livre La cuisine des ados	138
Livre La cuisine sous vide à la maison	138
Livre Ma cuisine d'apprenti gourmet	139
Lèche-frite tout inox	116

M

Machine d'emballage sous-vide familiale 30 cm Reber	15
Machine sous vide inox 35 cm avec manomètre Tom Press	16
Machine sous vide inox 35 cm avec manomètre Tom Press (pièces détachées)	16
Machine sous-vide Tom Press Takaje noire	19
Machines sous vide inox Reber	18
Machines sous vide inox Tom Press par Reber	17
Machines sous vide Tom Press	15
Machines sous vide à cloche Tom Press	20
Marbres à pâtisser en granit	112
Marmites aluminium Tom Press avec couvercle	122
Mélangeurs en bois à manche long	127
Mélangeurs en bois à manche long	127

P

Pelle à pain et calzone Tom Press étroite 23 cm en bois avec poignée	106
Pelles à pizza Tom Press en bois avec poignée	106
Pied pour trancheuse Tom Press 250 mm rétro	101
Pierre de lave réfractaire 30x40 cm pour four et barbecue	126
Pierre de lave réfractaire à pizza ronde 33 cm pour four et barbecue	126
Pierres de lave réfractaire pour four et barbecue	126
Pignon de sortie pour hachoir à viande n°5 + râpe Tom Press par Reber	142
Plancha gaz 60x40 cm professionnelle 6 400 W bâti inox	125
Plancha électrique 60x40 cm professionnelle 3 500 W bâti inox	124
Planche à découper 35x25 cm Tom Press en hêtre	97
Planche à découper Tom Press de 25x16x1,2 cm	97
Planche à pain en hêtre 40x25 cm	104
Planches à découper avec rigole	52
Planchette pour émincer	96
Plaque de cuisson réfractaire en pierre de lave avec pelle	126
Plat à œufs Tom Press 14 cm en alu	123
Plats à socca en cuivre	133

Pochette Tom Press	
6 couteaux 1 fusil pour la viande	59
Pochette Tom Press	
6 couteaux et ustensiles pour le poisson	58
Poignée blanche pour stérilisateur émaillé Tom Press	
Porte couteau aimanté néodyme 45 cm avec support bois	98
Porte couteau aimanté néodyme 55 cm professionnel	54
Porte couteaux inox aimanté néodyme 50 cm	98
Poussoir à viande horizontal Tom Press par Reber 2 vitesses	80
Poussoir à viande horizontal tout inox Tom Press par Reber 2 vitesses	81
Poussoir à viande vertical tout inox Tom Press par Reber	82
Poussoir à viande vertical/horizontal tout inox Tom Press par Reber	83
Presse tomate manuel Reber n°3	35
Pressoirs de table inox à vis	92

R 24

S

Sacs sous vide alimentaires gaufrés Tom Press par 100	25
Sacs sous vide alimentaires gaufrés Tom Press par 200	89
Salpêtre 250 g.	
Sciure pour fumage 15 kg 1,00 - 2,8 mm	61.66
Sciures pour fumage	
Sel de frotage 250 g.	89
Set 1 plateau silicone et 5 feuilles DrySilk pour déshydrateur	46
Set de 1 plateau silicone et 5 grilles souples pour plateau de déshydrateur	143
Set de 3 ustensiles en bois Tom Press 30 cm 2 cuillères et 1 spatule	95
Set de 6 feuilles DrySilk et 6 grilles souples pour plateau de déshydrateur	143
Set démarrage pour achat	
et stockage de courses en vrac	103
Spatule en bois Tom Press 30 cm	94
Stérilisateur émaillé à gaz et tous feux dont induction Tom Press	26-28
Stérilisateurs électriques inox 27 Litres Tom Press	32
Stérilisateurs électriques Tom Press (pièces détachées)	33
Stérilisateurs électriques émaillés 27 Litres Tom Press	30
Stérilisateurs électriques émaillés petit modèle 16 litres	31
Séchoir à pâtes bois XL	111
Séchoir à pâtes en bois	111

T

T-shirt Apple Press Cider Tom Press bleu ciel sérigraphie rouge	5,135,143
T-shirt Farm Cook Eat Tom Press bleu sérigraphie grise	135
T-shirt femme Apple Press Cider Tom Press vert sérigraphie rouge	134
T-shirt femme Farm Cook Eat Tom Press bleu sérigraphie grise	134
T-shirt femme Grape Press Wine Tom Press gris chiné sérigraphie bordeaux	134
T-shirt Grape Press Wine Tom Press gris chiné sérigraphie bordeaux	135
Tablier de cuisine gris Tom Press	93
Terrines de conserves Tom Press	51
Torchon Tom Press	93
Trancheuse manuelle rouge	143
Trancheuse manuelle rétro Tom Press 250 mm	101
Trancheuse manuelle Tom Press lame inox forgée 17 cm plateau bois pliable	101
Trancheuses électriques Tom Press à lame téflonnée CE Pro	102
Turbogrill barbecue grill à gaz infrarouge 800° à cuisson directe	119

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



Consulter en ligne



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

Cliquez ici pour recevoir
nos magazines

Ça m'intéresse >

