



Instruments for Cooking & Service

Zona Industriale 2
Via dei Balconi 3
6917 Barbengo (TI)



Potete trovare i listini prezzi completi nelle ultime pagine

Come trovare il prezzo nel PDF:

premere CTRL + F, quindi scrivere il codice nella finestra di ricerca, premere ENTER fino a raggiungere il listino.

Orari di apertura

LU-VE 08.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30

SA-DO CHIUSO

Contatti

+41 91 995 14 52

info@icsticino.ch

www.icsticino.ch

SEASON

Ustensiles de service professionnels en plastique SAN
Professionnelle Servier-Utensilen aus Kunststoff SAN

NEW

guzzini®



Materiel SAN / Material SAN
Design: Guzzini Lab



Louche à punch
Bowlenlöffel durchsichtig für Punch

96 865 320 335 mm 8.90



Saladier transparent
Salatschüssel durchsichtig

96 860 220 2'500 cc, ø 220 mm 11.50



Saladier transparent
Salatschüssel durchsichtig

96 860 250 4'000 cc, ø 250 mm 14.50



Saladier transparent
Salatschüssel durchsichtig

96 860 300 7'000 cc, ø 300 mm 23.00



Saladier transparent
Salatschüssel durchsichtig

96 860 350 11'000 cc, ø 350 mm 27.00



Couverts à salade
Salatbestecke durchsichtig

96 808 000 280 mm 9.50



Couverts à salade
Salatbestecke durchsichtig

96 808 050 350 mm 10.50



LES OUTILS D'ANNE-SOPHIE PIC

DIE WERKZEUGE VON ANNE-SOPHIE PIC

NEW

Anne-Sophie PIC, seule femme Chef française 3 étoiles au Guide Michelin, s'est associée à la Coutellerie André Verdier et à l'agence de design C+B Lefebvre pour créer une ligne d'ustensiles de cuisine qui répondent à des besoins précis dans la préparation culinaire.

Anne-Sophie PIC, die einzige französische Küchenchefin mit 3 Sternen im Guide Michelin, hat sich der Coutellerie André Verdier und der Design-Agentur C+B Lefebvre angeschlossen, um eine Serie von Küchenutensilien zu kreieren, die den spezifischen Bedürfnissen der kulinarischen Zubereitung entsprechen.

	MICRO	MINI	MEDIUM	LONGUE
Destinées à la préparation et au dressage des plats les 4 "spatules-outils" de la série ont été étudiées dans leur cadre et leur flexibilité pour faciliter la manipulation des aliments et accroître la précision de la main du Chef.	✓	✓	✓	✓
Die 4 "Spachteln - Geräte" der Serie, bestimmt für die Zubereitung und zum Anrichten der Gerichte, sind durch ihre Abwinkelung und ihre Flexibilität so konzipiert, dass sie das Manipulieren der Nahrungsmittel erleichtern und die Präzision der Hand des Chefs erhöhen.	✓	✓	✓	✓
Manipulation précise des pièces cuites au Teppanyaki ou à la plancha. Précise Manipulation gekochter Stücke auf dem Teppanyaki oder der Plancha.	✓	✓	✓	✓
Dressage Anrichten	✓	✓		
Pressage léger des pièces lors de la cuisson. Zum leichten Drücken der Stücke während des Garens.			✓	
Arrosage avec le jus de cuisson. Befeuchten mit Brateness.				✓
Lissage Glätten				✓



Spatule micro | Spachtel micro

62 260 243 85 mm 39.00



Spatule mini | Spachtel mini

62 260 244 110 mm 44.00



Spatule moyenne | Spachtel mittel

62 260 245 90 mm 47.00



Spatule longue | Spachtel lang

62 260 246 165 mm 49.00



PINCES «CHEF» PROFESSIONNELLE EN INOX 18/0 **NEW**

PROFESSIONNELLE ZANGE «CHEF» AUS EDELSTAHL 18/0



Articles vendus sur blister
 Artikel auf Blister verkauft

Pince chef professionnelle inox 18/0
Zange Chef Profi Edelstahl 18/0

Pince sushi professionnelle inox 18/0
Sushi-Zange Profi Edelstahl 18/0



86 582 021 210 mm 12.50



86 582 024 145 mm 9.90



86 582 022 300 mm 16.50



86 582 025 200 mm 12.90



Pince chef professionnelle à arrêtes inox 18/0
Fisch Grätenzange Chef Profi Edelstahl 18/0

Montego cuiller de dégustation et à goûter 18/10 avec clip
Montego Probierlöffel 18/10 mit Clip



86 582 026 120 mm 11.50



16 194 560 14.50

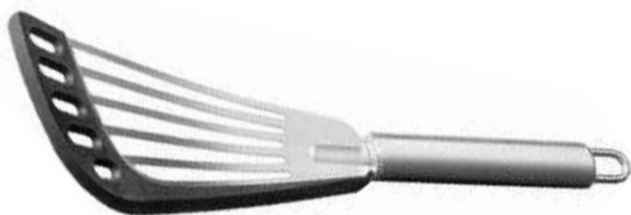


LES ESSENTIELS DIE NOTWENDIGE

NEW

moHA!
swiss smart design

Taille
Grösse Longueur totale
Total Länge



SPALA

Spatule souple anti-rayures, acier inox 18/10, silicone
Pfannenschonender Wender, Chromstahl 18/10, Silikon

68 507 38 70 mm 355 mm 17.90



CURVA

Spatule coudée, acier inox 18/10, silicone
Abgewinkelter Pfannenwender, Chromstahl 18/10, Silikon

68 507 40 80 mm 300 mm 18.90



TONGA

Pince de cuisson, acier inox 18/10, silicone
Kochzange, Chromstahl 18/10, Silikon

68 507 42 70 mm 350 mm 24.90



MANI

Pince multifonctions, acier inox 18/10, silicone
Multifunktionszange, Chromstahl 18/10, Silikon

68 813 90 50 mm 130 mm 6.90



PINZA *

Pince de service, acier inox 18/10, silicone
Servier-Zange, Chromstahl 18/10, Silikon

68 507 44 70 mm 308 mm 24.90



GOURMANDE

Cuillère de décoration 18/8
Dekorierlöffel 18/8

68 506 47 165 mm 14.90



MULTI-DOSEUR

Entonnoir à garnir et support inox
Garniertrichter und Ständer Inox

68 315 07 ø 133 mm 69.90



* Livrable dès septembre / Ab September lieferbar



SPEEDY MAX
Hachoir ultra rapide avec système de coupe breveté
Ultraschneller Hacker mit patentiertem Schneidesystem

68 150 17 Ø 123 mm, H 85 mm, 0.7l 49.90



7 611264 150177



VEGGIE PRO
Coupe-légumes avec 4 possibilités de coupe. Noir
Gemüsehobel mit 4 Schnittmöglichkeiten. Schwarz

68 252 08 400 mm 69.90



7 611264 252086



APPLE TIME
Tranche pomme inox
Apfelschneider Chromstahl

68 252 10

15.90



7 611264 252109



LIMONE
Presse-citron pro. Inox solide 18/10
Profi Zitronenpresse. Widerstandsfähig Chromstahl 18/10

68 31 2 07 Ø 75 mm, 215 mm 29.90



7 611264 312070



TAGLIO
Coupe-pizza
Pizzaschneider

68 509 79

Ø 75 mm 11.90



7 611264 509791



OVEN & BBQ **NEW**
Gant de protection en silicone
Schutzhandschuh aus Solikon

68 816 09 400 mm 19.90



7 611264 816097

CONFORT

Gants en silicone et interieur coton. Résistant jusqu'à 220°

Handschuhe aus Silikon, Innen aus Baumwolle.

Hitzebeständig bis 220°

NEW

Gant en silicone noir
Solikonhandschuh schwarz

97 003 500

300 mm 12.90



Gant en silicone gris
Solikonhandschuh grau

97 003 502

300 mm 12.90



Gant en silicone rouge
Solikonhandschuh rot

97 003 504

300 mm 12.90



Gant en silicone vert
Solikonhandschuh grün

97 003 506

300 mm 12.90



Gant en silicone blanc
Solikonhandschuh weiss

97 003 508

300 mm 12.90



FOUETS INOX 18/10 PROFESSIONNELS AVEC MANCHE NYLON® ET FIBRE DE VERRE *PROFESSIONELLE SCHNEEBESEN 18/10 MIT GRIFF NYLON® UND GLASFASERN*



86 583 701

250 mm 13.00



86 583 702

300 mm 15.00



86 583 703

350 mm 17.00



86 583 704

400 mm 19.00



86 583 705

450 mm 22.00



PANIERS À FRITES, BOÎTES À TAPAS ET MINI SEAUX
FRITIERKÖRBE, TAPAS DOSEN UND MINI EIMER



Panier frites rond 18/10
Fritierkorb rund 18/10

86 581 992

ø 90 mm 13.90



Panier carré 18/10
Fritierkorb quad 18/10

86 581 993

100 x 90 mm 15.90



Panier carré 18/10
Fritierkorb quad 18/10

86 581 997

110 x 110 mm 18.50



Idéal pour la présentation des aliments etc, réutilisables

Ideal für Lebensmittel-

Präsentation usw.

Wiederverwendbar

NEW



Tapas 10 boîtes ovales
Tapas Dose oval 10 Stk

86 582 809

110 x 70 x H 30 mm 15.00



Tapas 10 boîtes ovales couleur alu
Tapas Dose oval 10 Stk. Farbe Alu

86 582 810

110 x 70 x H 30 mm 17.50



Tapas 10 boîtes ovales
Tapas Dose oval 10 Stk

86 582 812

132 x 85 x H 85 mm 25.00



Tapas 10 boîtes rondes
Tapas Dose rund 10 Stk

86 582 813

ø 90 mm, H 45 mm 19.00



NEW



Mini pot à lait inox 18/0 80 ml
Mini Milchkanne Edelstahl 18/0 80 ml

86 586 306

ø 45 mm, H 50 mm 8.90



Mini seau inox 18/0 150 ml
Mini Eimer Edelstahl 18/0 150 ml

86 586 309

ø 50 mm, 30 mm 8.90



Mini seau inox 18/0 330 ml
Mini Eimer Edelstahl 18/0 330 ml

86 586 310

ø 70 mm, 70 mm 9.90



MEDITERRANEO

Regás



Articles en terre cuite de qualité. Conforme à la directive 2005/31/CE et RD 891/2006 sur contenu de plomb et cadmium. Avant utilisation

mouiller la partie inférieure non émaillée. Evitez les chocs thermiques; commencer à feu doux

Artikel aus Qualitäts-Terracotta. Erfüllt die Richtlinie 2005/31/CE et RD 891/2006 über den Inhalt von Blei und Cadmium. Vor Gebrauch den nicht emaillierten unteren Teil mit Wasser befeuchten.

Auf kleinem Feuer mit Kochen beginnen. Temperaturschocks sind zu vermeiden



85 100 008 Assiette crème brûlée ø 80 mm
Form für gebrannte Creme
2.70



85 100 011 Assiette crème brûlée ø 115 mm
Form für gebrannte Creme
3.40



85 100 013 Assiette crème brûlée ø 130 mm
Form für gebrannte Creme
3.70



85 100 015 Assiette crème brûlée ø 150 mm
Form für gebrannte Creme
5.60



85 100 017 Casserole terre cuite ø 170 mm
Topf aus Terrakotta
6.20



85 100 020 Casserole terre cuite ø 200 mm
Topf aus Terrakotta
9.50



85 100 023 Casserole terre cuite ø 230 mm
Topf aus Terrakotta
13.50



85 100 028 Casserole terre cuite ø 280 mm
Topf aus Terrakotta
21.90




85 100 032 Casserole terre cuite ø 320 mm
Topf aus Terrakotta
30.50



SEL, SUCRE, HUILE... SALZ, ZUCKER, ÖL...

SCHWARZ®

PRO  Articles de service en verre avec couvercles métalliques
Service-Artikeln aus festem Glas mit Metallteilen



Salière carrée
Salzstreuer viereckig

64 510 000

38 x 38 x 100 mm

3.50



Salière pointue
Salzstreuer spitz

64 512 000

45 x 45 x 110 mm

3.50



Salière pointue
Salzstreuer spitz

64 512 002 2 pcs. boîte transparente
2 Stk. glasklare Verpackung

7.00



Duo sel/poivre, boîte transparente
Duo Set Salz/Pfeffer, glasklare Verpackung

64 514 000

30 x 30 x 50 mm

3.50



Salière trapèze
Salzstreuer pyramidenförmig

64 520 000

45 x 45 x 110 mm

2.90



Moulin acrylique, mécanisme céramique, remplis
Mühle Acryl mit Keramik-Mahlwerk, gefüllt

67 106 357 Poivre / Pfeffer

100 mm

16.50



67 106 358 Sel / Salz

100 mm

16.50



Huilère/vinaigrier
Öl-/Essigflasche

64 518 000

52 x 52 x 152 mm

3.90



Verre à épices avec couvercle inox
Gewuerzglas mit Deckel Inox

64 516 000

ø 43 x 100 mm

1.90



Saupoudreur à fromage, chocolat, etc.
Streuer für Käse, Schokolade usw.

64 519 000

ø 70 x 152 mm

4.90



SEL, POIVRE, SUCRE, LAIT... SALZ, PFEFFER, ZUCKER, MILCH...



Maxi sucrier
Maxi Zuckerstreuer

64 521 000

∅ 70 x 140 mm

5.90



Verseur multi usage
Allzweckgiesser

64 522 000

150 mm

13.50



Distributeur pression
Spenderflasche

86 519 500 Rouge / Rot

240 ml

2.50



Distributeur pression blanc
Spenderflasche weiss

86 519 580

720 ml

3.50



86 519 530 Jaune / Gelb

240 ml

2.50



86 519 560

240 ml

2.50



NEW

Mini cagette en acacia
Mini Obstkiste Akazienholz

90 000 660

170 x 130 x 85 mm

15.90



QUALITY PRO



Couteaux de cuisine forgés avec lame en acier au Molybdène-Vanadium. Manche POM noir avec 3 rivets en acier
Küchenmesser geschmiedet mit Klinge aus Molybdaen-Vanadiumstahl. Griff POM mit 3 Nieten

SCHWARZ®



Scie à pain / Brotmesser



Lame / Klinge
35 825 216 200 mm
 22.50 7 611028 350232

Couteau chef / Chefmesser



35 825 214 200 mm
 25.00 7 611028 350249

Couteau Santoku / Santoku-Messer



35 825 210 180 mm
 25.00 7 611028 350287

Couteau viande / Fleischmesser



35 825 212 200 mm
 22.50 7 611028 350256

Couteau à désosser / Ausbeinmesser



35 825 208 150 mm
 19.00 7 611028 350263

Couteau viande / Fleischmesser



35 825 206 150 mm
 21.00 7 611028 350270

Couteau universel / Universalmesser



35 825 204 125 mm
 14.50 7 611028 350294

Couteau office / Rüstmesser



35 825 200 90 mm
 14.00 7 611028 350324

Fourchette à viande / Fleischgabel



35 825 218 155 mm
 22.50 7 611028 350300



Display couteaux Schwarz / Messer-Display Schwarz

99 000 000
 220.00 7 611028 993774

COCOTTE SCHMORTOPF



Marque 100% française: fabriquée dans les Ardennes par le fondeur-émailleur INVICTA. Garantie à vie dans des conditions normales d'utilisation. Haute qualité de fabrication: 2 couches émail intérieur et 2 ou 3 couches émail extérieur

100% französische Marke: gegossen und emailliert in den Ardennen von INVICTA. Lebenslange Garantie bei normalem Gebrauch. Hergestellt mit hoher Qualität: Innen zwei, aussen zwei oder drei Emailleschichten





NEW



Diamètre	Contenance	Nbre personnes
Ø 100 mm	0.35 l	1
Ø 120 mm	0.60 l	1
Ø 140 mm	0.90 l	1
Ø 160 mm	1.40 l	1 à 2
Ø 180 mm	1.80 l	2
Ø 200 mm	2.50 l	2 à 4
Ø 220 mm	3.20 l	4
Ø 240 mm	4.00 l	4 à 6
Ø 260 mm	5.00 l	6
Ø 280 mm	7.40 l	6 à 8
Ø 320 mm	8.80 l	10





COCOTTE RONDE NOIRE SCHMORTOPF RUND SCHWARZ



- 84 147 121 Ø 120 mm 109.00 
- 84 147 201 Ø 200 mm 169.00 
- 84 147 221 Ø 220 mm 198.00 
- 84 147 241 Ø 240 mm 229.00 




COCOTTE RONDE ROUGE SCHMORTOPF RUND ROT



- 84 147 123 Ø 120 mm 109.00 
- 84 147 203 Ø 200 mm 169.00 
- 84 147 223 Ø 220 mm 198.00 
- 84 147 243 Ø 240 mm 229.00 



COCOTTE RONDE ORANGE SCHMORTOPF RUND ORANGE



- 84 147 127 Ø 120 mm 109.00 
- 84 147 207 Ø 200 mm 169.00 
- 84 147 227 Ø 220 mm 198.00 
- 84 147 247 Ø 240 mm 229.00 



COCOTTE OVALE NOIRE SCHMORTOPF OVAL SCHWARZ



- 84 147 291 Ø 290 mm 259.00 
- 84 147 311 Ø 310 mm 298.00 



COCOTTE OVALE ROUGE SCHMORTOPF OVAL ROT



- 84 147 293 Ø 290 mm 259.00 
- 84 147 313 Ø 310 mm 298.00 

COCOTTE OVALE ORANGE SCHMORTOPF OVAL ORANGE



- 84 147 297 Ø 290 mm 259.00 
- 84 147 317 Ø 310 mm 298.00 

CASSEROLES INOX TOPLINE

KOCHTÖPFE EDELSTAHL TOPLINE

pujadas

CASSEROLES SPÉCIALES TOUS FEUX ET INDUCTION SPEZIAL-KOCHTÖPFE FÜR ALLE HITZEZELLEN UND INDUKTIONSHERDE

Corps en acier inoxydable 18/10, fond sandwich (inox - alu - inox) 4 mm
Kochbedarf aus Edelstahl 18/10, Sandwichboden (Edelstahl - Aluminium - Edelstahl) 4 mm

Efficiencie | Leistungsstand



Inox

Aluminium

Efficacité | Leistungsfähigkeit



Froid / Kalt

Chaud / Warm

Tous feux | Alle Hitzequellen



Gaz
Gas



Electricité
Elektrizität



Vitrocéramique
Glaskeramik



Induction
Induktion

1

Isolant: anses en acier inoxydable
Résistantes à la chaleur
Isolierung: Hitzebeständige
Griffe aus Edelstahl

2

Un fond thermodiffuseur renforcé à double épaisseur
Einen verstärkten, wärmeleitenden doppelten Boden

3

Un fond sandwich inox-aluminium-inox pour
plaques à induction jusqu'à 320 mm de diamètre
Einen Inox-Aluminium-Inox-Sandwichboden für
Induktionsplatten bis 320 mm Durchmesser

SAUTEUSE À ANSES | SAUTEUSE MIT GRIFFEN

inox 18/10 **NEW**



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
84 29I I20	Ø 20 cm	80 mm	2.5l	59.00	
84 29I I24	Ø 24 cm	95 mm	4.3l	69.00	
84 29I I28	Ø 28 cm	110 mm	6.7l	96.00	
84 29I I32	Ø 32 cm	125 mm	10.0l	134.00	
84 29I I35	Ø 35 cm	140 mm	13.6l	169.00	

COUVERCLE | DECKEL

inox 18/10 **NEW**



	Taille Grösse		
84 299 020	Ø 20 cm	18.00	
84 299 024	Ø 24 cm	19.80	
84 299 028	Ø 28 cm	24.00	
84 299 032	Ø 32 cm	29.00	
84 299 035	Ø 35 cm	34.00	
84 299 040	Ø 40 cm	39.00	

FAITOUT / FLEISCHTOPF NIEDRIG



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
84 292 I20	Ø 20 cm	130 mm	4.0l	64.00	
84 292 I24	Ø 24 cm	140 mm	6.3l	74.00	
84 292 I28	Ø 28 cm	175 mm	10.2l	99.00	
84 292 I32	Ø 32 cm	190 mm	15.2l	139.00	
84 292 I35	Ø 35 cm	210 mm	20.2l	189.00	
84 292 I40	Ø 40 cm	250 mm	31.4l	229.00	

MARMITE / FLEISCHTOPF HOCH



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
84 290 I20	Ø 20 cm	200 mm	6.2l	74.00	
84 290 I24	Ø 24 cm	240 mm	10.0l	94.00	
84 290 I28	Ø 28 cm	280 mm	16.5l	135.00	
84 290 I32	Ø 32 cm	320 mm	24.0l	189.00	
84 290 I35	Ø 35 cm	350 mm	33.6l	239.00	
84 290 I40	Ø 40 cm	400 mm	50.0l	279.00	

CASSEROLE À QUEUE / STIELKASSEROLLE

Dès Ø 32 cm avec contre-poignée
Ab Ø 32 cm mit Gegengriff



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
84 586 016	Ø 16 cm	75 mm	1.5l	49.00	
84 586 018	Ø 18 cm	80 mm	2.0l	54.00	
84 586 020	Ø 20 cm	80 mm	2.5l	59.00	
84 586 024	Ø 24 cm	95 mm	4.3l	69.00	
84 586 028	Ø 28 cm	110 mm	6.7l	105.00	

CASSEROLE À QUEUE HAUTE / STIELKASSEROLLE HOCH

Dès Ø 32 cm avec contre-poignée
Ab Ø 32 cm mit Gegengriff



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
84 596 016	Ø 16 cm	110 mm	2.1l	54.00	
84 596 018	Ø 18 cm	120 mm	3.0l	59.00	
84 596 020	Ø 20 cm	130 mm	4.0l	65.00	
84 596 024	Ø 24 cm	140 mm	6.3l	79.00	
84 596 028	Ø 28 cm	170 mm	10.2l	115.00	





POÊLES, SAUTEUSES ET WOKS BRATPFANNEN, SAUTEUSES UND WOKS

pujadas

SAUTEUSE CÔNIQUE / KONISCHE SAUTEUSE

inox
18/10







	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
86 214 160	Ø 16 cm	60 mm	1.0l	52.00	
86 214 180	Ø 18 cm	60 mm	1.2l	62.00	
86 214 200	Ø 20 cm	65 mm	1.6l	75.00	
86 214 240	Ø 24 cm	75 mm	2.7l	89.00	

POÊLE À FRIRE PROFONDE / TIEFE BRATPFANNE

inox
18/10





	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
86 204 240	Ø 24 cm	60 mm	2.7l	69.00	
86 204 280	Ø 28 cm	60 mm	3.7l	98.00	
86 204 320	Ø 32 cm	60 mm	4.7l	119.00	
86 204 350	Ø 35 cm	70 mm	6.7l	169.00	

POÊLE À FRIRE / BRATPFANNE

inox
18/10



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
86 213 240	Ø 24 cm	46 mm	1.85l	65.00	
86 213 280	Ø 28 cm	55 mm	2.75l	85.00	

POÊLE / BRATPFANNE



Avec revêtement anti-adhésif Excalibur
Mit Excalibur Antihafbeschichtung

inox
18/10



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
86 213 120	Ø 20 cm	38 mm	1.13l	78.00	
86 213 124	Ø 24 cm	46 mm	2.0l	89.00	
86 213 128	Ø 28 cm	55 mm	3.2l	109.00	
86 213 132	Ø 32 cm	60 mm	4.2l	119.00	
86 213 136	Ø 36 cm	60 mm	5.7l	149.00	
86 213 140	Ø 40 cm	65 mm	8.0l	169.00	





POÊLE / BRATPFANNE



Avec revêtement anti-adhésif Excalibur
Mit Excalibur Antihafbeschichtung

alu



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
86 120 920	Ø 20 cm	40 mm	0.8l	37.00	
86 120 924	Ø 24 cm	45 mm	1.75l	45.00	
86 120 928	Ø 28 cm	50 mm	2.2l	56.00	
86 120 932	Ø 32 cm	55 mm	3.7l	66.00	



Le revêtement EXCALIBUR est 4 fois plus résistant que les traditionnels revêtements anti-adhésifs de première qualité! Il résiste aux métaux (cuillers, spatules, fourchettes...) et permet de cuisiner sur tous les feux y compris l'induction. Il se nettoie rapidement et sans effort et assure une très longue longévité. Il est résistant au lave-vaisselle.

Die EXCALIBUR-Beschichtung ist viermal resistenter als die traditionellen erstklassigen Antihaf-beschichtungen! Sie ist kratzfest, auch bei Verwendung von Löffeln, Spachteln, Gabeln usw. aus Metall, und ermöglicht eine Anwendung auf allen Hitzequellen, Induktionsherde inbegriffen. Sie ist leicht und mühelos zu reinigen und gewährleistet eine lange Lebensdauer. Sie ist spül-maschinenbeständig.

multi•metal



Gamme professionnelle en acier inoxydable 18/10. 5-couches (inox/tri-aluminium/inox) à haut rendement pour tous les types de cuisson. Anses et manches résistants à la chaleur.

Répartition de la chaleur

Le matériel 5-couches assure une parfaite et homogène repartition de la chaleur dans tout le récipient. Idéal pour les cuissons délicates, élaboration de sauces, crèmes, chocolats, etc. Très efficace (20% moins de temps et d'énergie). Haute performance.

Die Linie für die Professionnelle Küche aus Edelstahl 18/10. 5-Schichte (Inox/Tri-Aluminium/Inox) Hochleistung für alle Hitzequellen. Griffe und Handgriffe hitzbeständig.

Tous feux | Alle Hitzequellen



Gaz

Electricité

Vitrocéramique

Induction

Verteilung der Hitze

Das 5-Schichte Material bietet eine perfekte und einheitliche Verteilung der Hitze im ganzem Behälter. Ideal für zartes Kochen, Saucen Bearbeitung, Cremes, Schokolade, usw. Sehr effizient (20% Zeit- und Energieeinsparung). Hohe Wirksamkeit.

SAUTEUSE | SAUTEUSE

multi•metal



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
86 234 016	Ø 16 cm	65 mm	1.2l	75.00	
86 234 018	Ø 18 cm	70 mm	1.7l	89.00	
86 234 020	Ø 20 cm	75 mm	2.2l	98.00	
86 234 024	Ø 24 cm	85 mm	3.5l	119.00	
86 234 028	Ø 28 cm	100 mm	6.0l	159.00	





POËLE | BRATPFANNE



Avec revêtement anti-adhésif Excalibur
Mit Excalibur Antihafbeschichtung

multi•metal




	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
86 251 020	Ø 20 cm	40 mm	0.9l	119.00	
86 251 024	Ø 24 cm	45 mm	1.7l	139.00	
86 251 028	Ø 28 cm	50 mm	2.2l	169.00	
86 251 032	Ø 32 cm	55 mm	2.7l	198.00	

WOK FOND BOMBÉ | WOK RUNDBODEN

multi•metal




	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
84 239 036	Ø 36 cm	100 mm	6.0l	189.00	

WOK FOND PLAT | WOK FLACHBODEN

multi•metal



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
84 239 136	Ø 36 cm	90 mm	5.5l	189.00	

POÊLES «CHEF INDUCTION» BRATPFANNEN «CHEF INDUCTION»



CHEF INDUCTION



Aluminium fondu injecté. Permet l'utilisation d'ustensiles métalliques et d'éponges. Anti-adhésif extérieur pour une meilleure durée de vie et pour un nettoyage facile. FOND EXCLUSIF TAI°. Les meilleurs résultats de cuisson sur n'importe quelle source de chaleur. Manche creux, ergonomique et facilement nettoyable. Evite le dédoublement dont souffrent les manches reliés aux bords de la poêle. Empêche l'accumulation d'eau dont la vapeur produit des réchauffements excessifs. Les meilleures poêles en alu injecté pour l'induction!

Aluminium-Spritzguss. Ermöglicht die Verwendung von Metallutensilien und Topfreinigern. Äussere Antihaft-Beschichtung für eine höhere Beständigkeit und eine leichtere Reinigung. EXKLUSIVER TAI°-PFANNENBODEN. Hohlheft Griff. Die besten Ergebnisse beim Kochen auf sämtlichen Hitzequellen. Äusserst sicherer, ergonomischer und leicht zu reinigender Pfannenstiel. Das im Fall von an die Pfannenwand vernieteten Stielen übliche Verbiegen wird vermieden. Lässt keine Wasserakkumulierung zu, deren Dampf zu Überhitzung führt. Die besten Bratpfannen aus Aluminium-Spritzguss!



Tous feux
Alle Hitzequellen



Nouvelle gamme de poêles Valira
Remplace la gamme «Maître Induction» dès épuisement
Neue Bratpfannen-Kollektion von Valira
Ersetzt die Serie «Maître Induction» solange der Vorrat reicht



POÊLES / BRATPFANNEN



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt	
87 044 30	Ø 20 cm	115 mm	1.5l	49.00

87 044 31	Ø 24 cm	125 mm	2.5l	59.00
-----------	---------	--------	------	-------



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt	
87 044 33	Ø 28 cm	135 mm	3.5l	65.00

87 044 34	Ø 30 cm	145 mm	3.5l	75.00
-----------	---------	--------	------	-------



Wok induction / Wok Induktion
86 550 910 Ø 32 cm 98.00



Poêle grill noire
Fleisch Grill schwarz
87 04 541 28 x 28 cm
89.00

BRAISIÈRES INOX 18/10 BRÄTER EDELSTAHL 18/10

moHA!
swiss smart design

AL FORNO

- Anti-adhésif grâce à une structure de surface spécialement étudiée,
- Sans revêtement chimique: longue durée de vie, pas d'ingestion de matière indésirable,
- 100% acier inox 18/10 de qualité supérieure,
- Incassable.
- *Antihaft-Oberfläche dank einer speziellen Oberflächenstruktur,*
- *Ohne chemischem Belag: lange Lebensdauer, keine ungewünschte Einnahme von chemischen Substanzen,*
- *100% hochwertiges Edelstahl 18/10,*
- *Unzerbrechlich.*



Anti-adhésive
Antihaft



AL FORNO



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe		
68 822 69	350x240 mm	64 mm	61.90	
				7 611264 822692
68 822 70	250x180 mm	50 mm	39.90	
				7 611264 822708

BRAISIÈRES EN INOX 18/10 | BRÄTER AUS EDELSTAHL 18/10



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe		
68 822 60	250x180 mm	50 mm	37.90	
				7 611264 822609
68 822 64	300x220 mm	55 mm	44.90	
				7 611264 822647
68 822 66	350x250 mm	60 mm	53.90	
				7 611264 822661
68 822 67	400x280 mm	70 mm	65.90	
				7 611264 822678

Gamme de casseroles professionnelles à sauce et bain-marie en inox 18/10. Poêles 18/10 avec triple fond thermo-diffusion 5 mm. Bord anti-goutte.

Palette von professionellen Saucentöpfe und Wasserbadtöpfe Edelstahl 18/10. Bratpfannen 18/10 mit dreischichtigen Sandwichboden 5 mm. Abtropfener Rand.

CASSEROLE BAIN-MARIE | WASSERBADTOPF



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt	
83 161 060	Ø 16 cm	88 mm	0.95l	45.00
				8 009463 161060

CASSEROLE À SAUCE | SAUCENTOPF

Avec deux becs verseurs | Mit zwei Ausgiessern



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt	
83 197 120	Ø 12 cm	65 mm	0.53l	22.00
				8 009463 197120
83 197 140	Ø 14 cm	67 mm	0.75l	24.20
				8 009463 197144

PLATS À PAELLA

BRATPFANNEN FÜR PAELLA

Ce produit a été créé pour être utilisé pour une cuisson au gaz et/ou au feu de bois.
 Pour une utilisation au four, nous vous recommandons nos pièces émaillées.
 Il est possible d'utiliser des ustensiles en acier inoxydable et en bois.
 Les ustensiles en plastique ne sont pas conseillés puisque, avec l'utilisation de ce type de pièces,
 il est généralement atteint des températures plus élevées que de coutume.

*Das Produkt wurde für die Verwendung auf Gasflamme und/oder Holzfeuer entwickelt.
 Für die Verwendung im Backofen empfehlen wir unsere emaillierten Kochgefässe.
 Es können Kochutensilien aus Rostfreistahl und Holz verwendet werden.
 Von Küchengeräten aus Kunststoff wird abgeraten, weil in dieser Art von
 Kochgefäss höhere Temperaturen als üblich erreicht werden.*



PLAT À PAELLA EN TÔLE D'ACIER PAELLAPFANNEN AUS STAHLBLECH



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
84 980 026	Ø 26 cm	-	2 p.	12.90	
84 980 036	Ø 36 cm	-	7 p.	18.50	
84 980 050	Ø 50 cm	-	14 p.	34.00	
84 980 065	Ø 65 cm	-	22 p.	79.00	
84 980 080	Ø 80 cm	-	40 p.	149.00	

PLAT À PAELLA EN TÔLE D'ACIER ÉMAILLÉE PAELLAPFANNEN AUS EMAILLIERTEM STAHLBLECH



	Taille Grösse	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
84 981 026	Ø 26 cm	-	2 p.	17.50	
84 981 036	Ø 36 cm	-	7 p.	28.00	
84 981 065	Ø 65 cm	-	22 p.	109.00	

Trépid pour brûleur à paella **NEW**
 pliant et réglable en hauteur
*Dreifuss für Paellabrenner
 zusammenlegbar Höhe regulierbar*

Brûleurs livrés avec détendeurs aux normes suisses **NEW**
Brenner geliefert mit Druckregler nach Schweizer Normen



84 998 050 Brûleur émaillé 50 cm 129.00
 Plat / Pfannen ø 36-70 cm



84 998 070 Brûleur émaillé 70 cm 249.00
 Plat / Pfannen ø 36-90 cm



84 999 000 Trépid H 70 cm 69.00

PLANCHAS PROFESSIONNELLES ET SPATULES

PROFESSIONNELLE PLANCHAS UND SPACHTELN

Plancha professionnelle à gaz propane en acier laminé, ainsi qu'une gamme de spatules Stop-Gliss. Plancha livrée avec détendeur pour bouteille gaz propane agréé pour la Suisse.

Profi Gas Propan Plancha aus Walzstahl, und eine Reihe von Stop-Gliss Spatel.

Plancha kommt mit Regler für Flüssiggas Propan für die Schweiz zugelassen.

Modèle Model	Poids Gewicht	Dimension plaque Platte Dimension	Puissance Leistung
84 998 600	19,5 kg	580x370 mm	5,5 kw
84 998 602	27 kg	780x370 mm	8,25 kw

Epaisseur du plateau: 6 mm
Materialstärke der Platte: 6 mm



PLANCHA 2 FEUX | PLANCHA 2 BRENNERN
5,5 kw



84 998 600 625x480x260 mm

690.00



PLANCHA 3 FEUX | PLANCHA 3 BRENNERN
8,25 kw



84 998 602 825x480x260 mm

795.00



SPATULE AJOURÉE «STOP-GLISS»
BRATENSCHAUFEL «STOP-GLISS»



62 240 008 280x80 mm

22.00



SPATULE COUDÉE «STOP-GLISS»
SPACHTEL ABGEKRÖPFT «STOP-GLISS»



62 240 010 150x80 mm

28.00



SPATULE TRIANGLE
SPACHTEL 3-ECKIG



62 240 012 230x100 mm

26.50



* Sous réserve de stock / Solange Vorrat

PLATS SERIE MODERN ET CLASSIQUE POUR LA GASTRONOMIE

GRATINFORM REIHE MODERNE UND CLASSIQUE FÜR DIE GASTRONOMIE



Plat oval / Gratinform oval

95 239 022

355 x 230 mm
7 portions, 2.8 l

39.50



Plat oval / Gratinform oval

95 239 028

270 x 180 mm
1 portion, 0.4 l

24.00



Plat rectangulaire / Gratinform rechteckig

95 239 620

340 x 240 mm
8 portions, 3.0 l

38.00



95 239 029

210 x 140 mm
2 portions, 0.85 l

15.90



95 239 626

420 x 265 mm
10 portions, 4.5 l

52.00



Plat rectangulaire / Gratinform rechteckig

95 239 628

260 x 175 mm
1 portion, 0.4 l

25.00



Plat oval rouge / Gratinform oval rot

95 369 028

270 x 180 mm
1 portion, 0.4 l

24.00



95 239 629

200 x 140 mm
2 portions, 0.85 l

16.50



95 369 029

210 x 140 mm
2 portions, 0.85 l

15.90



Plat rectangulaire rouge / Gratinform rechteckig rot

95 369 626

420 x 265 mm
10 portions, 4.5 l

52.00



Plat rectangulaire rouge / Gratinform rechteckig rot

95 369 628

260 x 175 mm
1 portions, 0.55 l

25.00



95 369 629

200 x 140 mm
2 portions, 0.8 l

16.50



BACS GASTRONORM EN CÉRAMIQUE

BEHÄLTER GASTRONORM AUS KERAMIK

La gamme Gastron® est la solution céramique fonctionnelle et résistante adaptée aux utilisations intensives en restauration collective. Composée de bacs à la norme GN et de contenants pour le buffet, Gastron® permet des présentations chaleureuses en lignes de self et valorise la nourriture dans tous les équipements normalisés.

Die Serie Gastron® ist die funktionelle und robuste Keramik-Systemlösung für den intensiven Einsatz in Buffets oder Speisetheken. Aufeinander abgestimmte Gastronorm- und Buffet-Schalen für freundliche und attraktive Speisenpräsentation bringen die Speisen in allen Standardsystemen optimal zur Geltung.



Résistance thermique / Temperaturbeständigkeit

Toutes les références de la gamme Gastron® résistent aux basses (-20°C) et aux hautes températures (+250°C). Vous êtes assurés de disposer de plats résistants thermiquement en liaison froide et proposant un bon maintien calorifique en liaison chaude. Les plats passent d'une température à l'autre sans aucune dégradation.

Alle Produkte der Gastron®-Serie halten niedrigen (-20°C) und hohen Temperaturen (+250°C) stand. Sie sind temperaturwechselbeständig und halten Ihre Speisen lange kalt oder heiss. Dank ihrer guten Wärmeverteilung und -Speicherung wird der Energiebedarf im Wasserbad, verglichen mit anderen Materialien, deutlich reduziert.



-20°C

+250°C

Résistance mécanique / Mechanische Resistenz



La longévité de la gamme Gastron® est aussi due au design et à la résistance mécanique du fond des plats. Ils supportent la chute répétée d'une bille en métal d'une hauteur supérieure à 400 mm.

Neben ihrem speziellen Design macht auch die hohe mechanische Resistenz des Bodens die Gastron® Formen so langlebig. Eine Metallkugel, wiederholt aus 400 mm Höhe fallengelassen, schadet ihm nicht.

Résistance au lavage / Waschbar

Le process de fabrication exclusif de notre Céramique HR® permet une excellente résistance aux détergents et aux lavages industriels, bien au-delà des 2000 cycles.

Das exklusive Herstellverfahren unserer HR Keramik macht sie resistent gegen Spülmittel und Industriegeschirrspüler, weit über 2000 Zyklen hinaus.



Autres avantages / Andere Vorteilen

Design spécifique professionnels - Cordon de renfort latéral - Empilabilité parfaite - Email sans plomb ni cadmium - Norme Californienne 65 respectée - Alimentarité assurée*.

Für professionellen Einsatz designed - Verstärkter Rand - Perfekt stapelbar - Email frei von Blei oder Cadmium - Erfüllt die kalifornische Norm 65 - Lebensmittelecht.*

* Pour chaque coloris conformité au contact alimentaire certifiée par la SFC
Für jede Farbe von der SFC als lebensmittelecht bestätigt

Autres modèles et tailles en rouge et noir Gastron sur demande Andere Modelle und Grösse Gastron in rot und schwarz auf Anfrage

La collection Gastron est disponible en rouge et noir sur commande spéciale. Demandez-nous une offre.

*Die Kollektion Gastron ist verfügbar in rot und schwarz auf spezielle Bestellung.
Bitte uns anfragen für eine Offerte.*



Les Rectons® sont les seuls bacs gastronormés en céramique, parfaitement adaptés à vos installations normalisées (comptoir chaud et froid, chafing dish, four). Ils permettent de dresser des lignes et des îlots qui valorisent vos préparations et déclenchent l'appétit des convives. La gamme Recton® est composée de 7 tailles de bacs de profondeur 65 mm. Les bacs GN 1/2, 1/3 et 1/6 sont aussi disponibles en profondeur 100 mm. Les bac GN 1/2 sont disponibles en profondeur 40 mm. Autres modèles sur commande.

Die Recton® GN-Keramikschaalen sind perfekt auf Ihre Standardeinrichtungen abgestimmt (heiße und kalte Theke, Chafing Dish, Ofen, Dampfgargerät). Ob Theke oder Insellösung: sie werten die Speisen auf und regen den Appetit an. Die Serie Recton® besteht aus GN-Schaalen in 7 Standardgrößen, 65 mm tief. Die GN-Behälter 1/2, 1/3 und 1/6 auch 100 mm Tiefe verfügbar. Die GN-Behälter 1/2 sind verfügbar in 40 mm Tiefe. Andere Modellen auf Bestellung.

1/1 GASTRON RECTON BLANC / WEISS 530x325 mm



	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
95 053 401	65 mm	5.0l	135.00	
				3 289310 534017

2/4 GASTRON RECTON BLANC / WEISS 530x165 mm



	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
95 053 402	65 mm	2.0l	79.00	
				3 289310 534024

1/2 GASTRON RECTON BLANC / WEISS 325x176 mm



	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
95 053 426	65 mm	2.3l	65.00	
				3 289310 534260

	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
95 053 462	100 mm	4.4l	82.00	
				3 289310 534628

1/3 GASTRON RECTON BLANC / WEISS 325x176 mm



	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
95 053 417	65 mm	1.8l	45.00	
				3 289310 534178

	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
95 053 463	100 mm	2.5l	65.00	
				3 289310 534635

1/4 GASTRON RECTON BLANC / WEISS 265x162 mm



	Profondeur Tiefe	Capacité Inhalt		
95 053 416	65 mm	0.85l	35.00	
				3 289310 534161

GASTRON PLARON BLANC / WEISS
Ø 355 / 335 mm



95 053 432

49.00



GASTRON BOLON BLANC / WEISS
Ø 265 mm



Profondeur
Tiefe

Capacité
Inhalt

95 053 424

120 mm

2.9l

54.00



GASTRON POT À USTENSILES BLANC
TOPF FÜR KÜCHENUTENSILIEN WEISS
Ø 130 mm



Profondeur
Tiefe

Capacité
Inhalt

95 058 713

150 mm

1.3l

24.00



GASTRON HEXAGON BLANC / WEISS
310X270 mm



Profondeur
Tiefe

Capacité
Inhalt

95 053 422

70 mm

2.0l

48.00



LOUCHE À SAUCE/PUNCH, INOX 18/10
SAUCEN-/PUNCHSCHÖPFER, EDELSTAHL 18/10
Ø 60 mm, 320 mm



62 224 000

19.50

