



- Ⓝ **FRITES/VLEESBAK - aluminium**
- ⓔ CHIPS/MEAT TRAY - aluminium
- ⓕ BAC À VIANDE/BAC À FRITES - aluminium
- ⓓ POMMES-FRITES/FLEISCHMULDE - Aluminium

No.	cm
030.100	9(H)×47×27

EURO
15,95



- Ⓝ **FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak**
- ⓔ FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray
- ⓕ ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable
- ⓓ POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne

ECONOMY

No.	H cm	Ø cm
030.150	15	41

EURO
17,95



- Ⓝ **FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak**
- ⓔ FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray
- ⓕ ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable
- ⓓ POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne

No.	H cm	Ø cm
078.001	21	40

EURO
49,00

**ROESTVRIJSTAAL
INOX
STAINLESS STEEL**



- Ⓝ **FRITES LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak**
- ⓔ FRENCH FRY DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray
- ⓕ ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable
- ⓓ POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne

BASIC

No.	H cm	Ø cm
705.300	14	41

EURO
28,50



- Ⓝ **FRITES LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak**
- ⓔ FRENCH FRY DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray
- ⓕ ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable
- ⓓ POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne

COMPACT

No.	H cm	Ø cm
125.225	10	26

EURO
20,85

Ⓝ **VETFILTER - econoline, hittebestendig**

ⓔ GREASE FILTER CONES - econoline, heat resistant

ⓕ FILTRE À HUILE - éconoline, résistant à la chaleur

ⓓ FRITURE-ÖLFILTER - Econoline, hitzebeständig

EURO	No.	
148,00	042.001	10x 50 stk./10x 50 pcs./10x 50 pcs./10x 50 Stk.
15,75	042.002	50 stk./50 pcs./50 pcs./50 Stk.

Ⓝ **VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal**

ⓔ GREASE FILTER CONE RACK - stainless steel

ⓕ PORTE FILTRE À L'HUILE - inox

ⓓ ÖLFILTERHALTER - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
8,45	894.002	26	54

Ⓝ **FRIKANDELLENSNIJDER - roestvrijstaal 18/8**

ⓔ FRIKANDEL CUTTER - stainless steel 18/8

ⓕ COUPE FRICADELLE - inox 18/8

ⓓ FRIKANDELLENSCHNEIDER - CNS 18/8

EURO	No.	H cm	L cm
6,95	899.060	10	20

Ⓝ **OPPAKHAAK - roestvrijstaal**

ⓔ RANGE RING HOOK - stainless steel

ⓕ TISONNIER - inox

ⓓ KÜCHENHERDPLATTENRINGHAKEN - CNS

EURO	No.	L cm
5,50	894.110	48

Ⓝ **VETSPAAN - roestvrijstaal 18/10**

ⓔ FAT SKIMMER - stainless steel 18/10

ⓕ ÉCUMOIRE À GRAS - inox 18/10

ⓓ FETTSCHAUMLÖFFEL - CNS 18/10

EURO	No.	Ø cm	L cm
26,00	893.080	15	53
		- met zeer fijn gaas	- fine/fine mesh
		- toile métallique fine/fine	- Gaze fein/fein

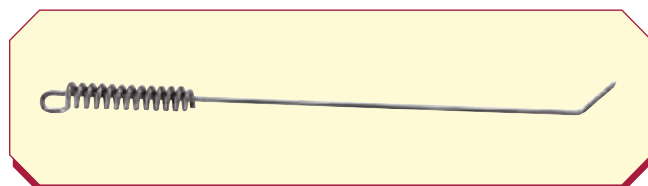
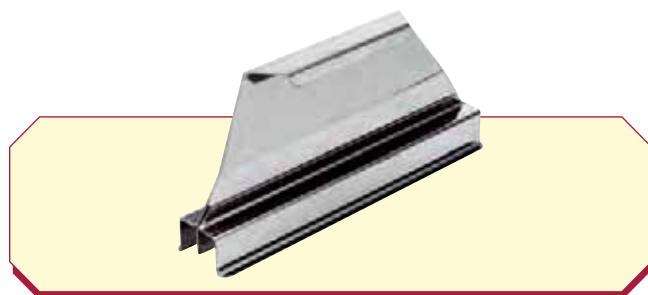
Ⓝ **KRUIMSCHEP - roestvrijstaal, dubbel gaas, extra fijn**

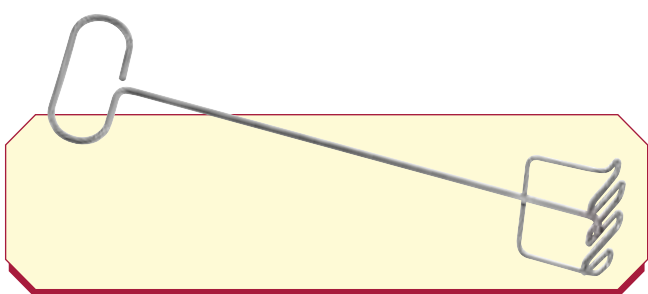
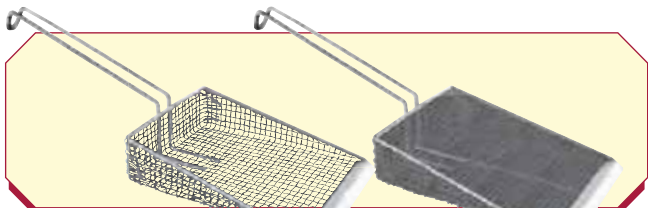
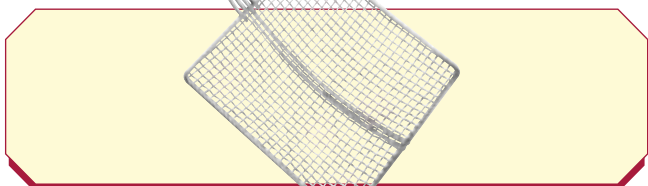
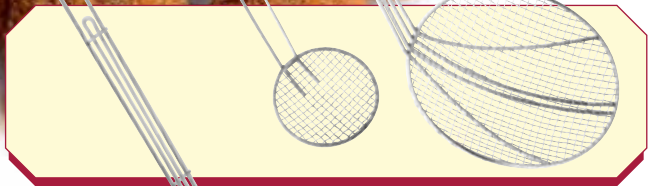
ⓔ CRUMB SCOOP - stainless steel, double mesh, fine/fine

ⓕ ÉCUMOIRE À FRITURE - inox, treillis double, fin/fin

ⓓ FRITÜRE-KRUMENSCHAUFEL - CNS, Doppelgaze fein/fein

EURO	No.	Ø cm	L cm
14,50	894.045	20	51





(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal

(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

No.	Ø cm	L cm
894.003	10	30
894.004	12	32
894.005	14	45
894.101	16	45
894.007	18	50
894.008	20	50
894.009	22	50
894.010	24	52

EURO
3,85
4,75
5,95
6,95
8,95
9,95
12,25
13,25

(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal

(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

No.	cm	L cm
894.012	20x20	55

EURO
14,50

(N) FRITESSCHEP - roestvrijstaal, opstaande rand

(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel, lifted edge

(F) PELLE À FRITURE - inox, bord élevé

(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS, Rand emporstehend

No.	schep/scoop pelle/Schaufel cm	gaas/mesh toile/Gaze	EURO
894.015	20x17	enkel/single/simple/einfach	10,45
894.016	20x17	dubbel/double/double/doppelt	13,50

(N) FRITUURMAND - roestvrijstaal, conisch model

(E) CHIPS BASKET - stainless steel, conical type

(F) CASSEROLE À FRITURE - inox, type conique

(D) FRITÜREKORB - CNS, konisch

No.	Ø cm	H cm	EURO
894.017	20	14	18,50
894.018	22	14	21,50
894.019	24	15	27,00
894.020	26	16	31,00
894.021	28	16	35,00
894.022	30	18	39,00
894.023	32	20	45,00
894.024	34	22	49,00

(N) ETENSTAMPER - roestvrijstaal, zware uitvoering

(E) POTATO MASHER - stainless steel, heavy quality

(F) PILON À POMMES DE TERRE - inox, extra-fort

(D) KARTOFFELSTAMPFER - CNS, schwere Ausführung

No.	L cm	EURO
894.026	58	13,50
894.027	77	18,50

(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel

- (E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip, with guard
 (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - étamé, toile métallique double, avec croisillons de protection, manche bois
 (D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinkt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
15,95	142.033	30
18,75	142.034	35



(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal 18/8, met dubbel gaas en beschermbeugel

- (E) BOWL STRAINER - stainless steel 18/8, double mesh, with guard
 (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - inox 18/8, toile métallique double, avec croisillons de protection
 (D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS 18/8, Doppelgaze, mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
27,95	022.012	26



(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal 18/8, enkel gaas, met beschermbeugel

- (E) BOWL STRAINER - stainless steel 18/8, single mesh with guard
 (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - inox 18/8, toile métallique simple, avec croisillons de protection
 (D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS 18/8, mit Schutzbügel und Holzstiel

EURO	No.	Ø cm	
23,50	022.010	26	
8,95	022.011	26	- losse inzetzeef voor 022.010 - spare strainer insert for 022.010 - tamis seul pour 022.010 - Ersatzsiebeinsatz für 022.010



(N) OPLEGZEEF - extra diep met beschermbeugel, roestvrijstaal 18/10

- (E) BOWL STRAINER - deep model with guard, stainless steel 18/10
 (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - avec croisillons de protection, inox 18/10
 (D) GROSSKÜCHENSIEB - mit Schutzbügel, extra tief, CNS 18/10

EURO	No.	Ø cm
11,25	720.531	19
16,50	720.532	25

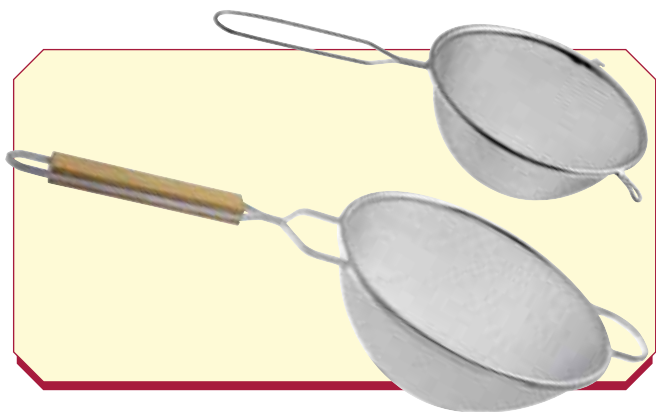


(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel

- (E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip, with guard
 (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - étamé, toile métallique double, avec croisillons de protection
 (D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinkt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
8,75	142.031	23
9,95	142.032	26





(N) PASSEERZEEF - vertind

(E) BOWL STRAINER - tinned

(F) PASSOIRE - étamé

(D) PASSIERSIEB - verzinkt

No.	Ø cm	EURO
839.001	12	1,10
839.002	14	1,40
839.003	16	1,70
839.004	18	2,10
839.005	20	2,30
842.001	22	2,95

houten steel/wooden grip/manche bois/Holzstiel

No.	Ø cm	EURO
842.002	26	8,25



(N) PASSEERZEEF - roestvrijstaal

(E) BOWL STRAINER - stainless steel

(F) PASSOIRE - inox

(D) PASSIERSIEB - CNS

No.	Ø cm	EURO
966.116	16	3,65
966.118	18	4,60
966.120	20	5,50
966.122	22	6,50
966.124	24	6,90
966.126	26	7,75



(N) PASSEERZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel

(E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip

(F) PASSOIRE - étamé, toile métallique double, manche bois

(D) PASSIERSIEB - verzinkt, mit Doppelgaze, Holzstiel

No.	Ø cm	EURO
142.021	16	2,95
142.023	20	4,20



(N) SAUS/BOUILLONZEEF - roestvrijstaal gaas 18/10

(E) BOUILLON/SAUCE STRAINERS - stainless steel mesh 18/10

(F) PASSE-SAUCE - toile métallique inox 18/10

(D) SAUCENSIEB - Metallgaze aus CNS 18/10

No.	Ø cm	EURO
720.501	8	1,20
720.502	10	1,60
720.503	12	2,75
720.505	15	3,75
720.506	18	4,95
720.507	20	5,95



(N) SAUS/PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas 18/10

(E) SAUCE/CONICAL STRAINERS - stainless steel mesh 18/10

(F) PASSOIRE À SAUCE - toile métallique inox 18/10

(D) SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS 18/10

No.	Ø cm	EURO
720.511	8	1,20
720.512	10	1,60
720.513	12	2,75
720.515	15	3,75
720.516	18	4,95

NEW!**Ⓝ PUNTZEEF - roestvrijstaal 18/8**

- ⓔ CONICAL STRAINERS - stainless steel 18/8
 ⓕ PASSE-SAUCE - inox 18/8
 ⓓ SPITZ-GAZESIEB - CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm
5,45	085.080	18
6,50	085.082	22
8,50	085.084	26

**Ⓝ PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas 18/10**

- ⓔ CONICAL STRAINERS - stainless steel mesh 18/10
 ⓕ PASSE-SAUCE - toile métallique inox 18/10
 ⓓ SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS 18/10

EURO	No.	Ø cm
31,50	720.521	21
35,00	720.522	25

**Ⓝ PUNTZEEF - roestvrijstaal 18/8**

- ⓔ CONICAL STRAINER - stainless steel 18/8
 ⓕ CHINOIS - inox 18/8
 ⓓ SPITZSIEB - CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm
6,95	064.001	10
7,50	064.002	14
12,95	064.003	18
14,50	064.004	23
17,90	064.005	25
21,00	064.006	27
19,40	064.010*	23

* extra fijn/fine/fin/fein

**Ⓝ GROENTEZEEF - roestvrijstaal 18/10, met een fijnmazige zeef, zonder roerwerk ook als passeerzeef te gebruiken**

- ⓔ VEGETABLE STRAINER - stainless steel 18/10, with fine-meshed screen, without stirring element also usable as colander
 ⓕ MOULIN BROYEUR - inox 18/10, avec un tamis à mailles fines, sans moulin aussi utilisable comme une passoire
 ⓓ GEMÜSESIEB - CNS 18/10, mit feinmaschigem Sieb, ohne Rühr-element auch als Sieb nutzbar

EURO	No.	Ø cm
19,60	016.014	24

**Ⓝ GROENTEZEEF - roestvrijstaal 18/10, compleet met drie inzetten: fijn, middel en grof**

- ⓔ VEGETABLE STRAINER - stainless steel 18/10, with 3 inserts: fine, medium and large
 ⓕ MOULIN BROYEUR - inox 18/10, avec 3 grilles: fines, moyennes et grosses
 ⓓ GEMÜSESIEB - CNS 18/10, mit 3 Siebeinlagen: fein, mittel und grob

EURO	No.	Ø cm
17,95	927.004	24



NEW!



Ⓝ **BESLAGPORTIONEERDER - kunststof, voor het doseren van beslag voor muffins, pannenkoeken, enz.**

ⓔ PORTIONER - plastic, for measuring out the mixture for muffins, pancakes, etc.

ⓕ GATEAU PATE DISTRIBUTEUR - plastique, dosage de la pâte pour les muffins, crêpes, etc.

ⓓ TEIGPORTIONIERER - Kunststoff, für dosieren von Rührteig für Muffins, Pfannkuchen, usw.

No.	Lit.	Ø cm
016.085	1,0	13

EURO
10,70

NEW!



Ⓝ **CHOCOLADE PORTIONEERDER - geschikt voor vloeistoffen, fondant, gelei, chocolade, crèmes, enz., 3 uitlopen: Ø4, Ø7, Ø10 mm**

ⓔ PORTIONER CHOC - suitable for liquids, fondants, jellies, chocolate, creams, etc., 3 nozzles Ø4, Ø7, Ø10 mm

ⓕ DISTRIBUTEUR POUR CHOCOLATS - Convient pour les liquides, les fondants, gelées, chocolat, crèmes, etc., 3 douilles Ø4, Ø7, Ø10 mm

ⓓ SCHOKOLADEN-PORTIONIERER - geeignet für Flüssigkeiten, Fondants, Gelees, Schokolade, Cremes, usw. 3 Tülle: Ø4, Ø7, Ø10 mm

No.	Lit.	Ø cm
070.025	0,9	15

EURO
31,50



Ⓝ **SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal 18/10, automatisch, met 2 uitloopdoseringen**

ⓔ CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel 18/10, automatic, with 2 nozzles

ⓕ ENTONNOIR À PISTON - inox 18/10, automatique, avec 2 douilles

ⓓ FONDANTTRICHTER - CNS 18/10, automatisch, mit 2 Auslaufmassen

No.	Lit.	Ø cm
050.040	1,9	19

EURO
115,00

050.041 **standaard, roestvrijstaal 18/10**
stand, stainless steel 18/10
porte, inox 18/10
Ständer, CNS 18/10

Ⓝ **SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal 18/10, automatisch, met 2 uitloopdoseringen, inclusief standaard**

ⓔ CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel 18/10, automatic, with 2 nozzles, stand included

ⓕ ENTONNOIR À PISTON - inox 18/10, automatique, avec 2 douilles, porte inclus

ⓓ FONDANTTRICHTER - CNS 18/10, automatisch, mit 2 Auslaufmassen, mit Ständer

No.	Lit.	Ø cm
208.005	1,9	19

EURO
59,00



Ⓝ **MINI PORTIONEERDER - roestvrijstaal 18/10 met kunststof greep, inclusief standaard, uitloopdosering instelbaar**

ⓔ MINI PORTIONER - stainless steel 18/10 with plastic grip, stand included, with adjustable nozzle

ⓕ DISTRIBUTEUR - inox 18/10 avec la poignée en plastique, avec douille joindre

ⓓ FONDANTPORTIONIERER - CNS 18/10, mit Plastikgriff, mit einstellbarem Auslaufmas

No.	Lit.	Ø cm	H cm
050.045	0,8	15	16

EURO
49,00



(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal 18/8

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel 18/8

(F) COUVERT DE BUFFET - inox 18/8

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS 18/8

SERVING PRO

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
5,20	969.702	A sauslepel	sauce ladle	cuillère à sauce	Saucenlöffel	29
5,80	969.703	B soeplepel	soup ladle	louche	Suppenlöffel	31
6,25	969.704	C schuimspaan	skimmer	ecumoire	Schaumlöffel	34
4,55	969.705	D vleesvork	meat fork	grappin	Fleischgabel	33
4,95	969.706	E bakspaan	slotted turner	pelle ajouree	Backschaufel	31
5,20	969.707	F pureestamper	potato masher	pilon à pommes de terre	Kartoffelstampfer	30
4,75	969.708	G serveerlepel	servicing spoon	cuillère à légumes	Gemüselöffel	33
4,85	969.709	H serveerlepel geperf.	servicing spoon perf.	cuillère perforé	Servierlöffel perf.	33
5,25	969.710	I spaghetti lepel	spaghetti spoon	cuillère à spaghetti	Spaghettilöffel	29
3,95	969.725	J garde	whisk	fouet	Rührbesen	25
3,75	969.010	K pureestamper mini	potato masher mini	pilon à pommes de terre mini	Kartoffelstampfer mini	21



(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal 18/10, zware hoogwaardige kwaliteit

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel 18/10, high quality stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox 18/10, qualité plus fort vénérable

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS 18/10, schwere hochwertigen CNS Ausführung

CASINO PLUS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
767.201	A bakspaan	turner	spatula	Pfannenwender	31	8,70
767.202	B serveerlepel - groot	serving spoon - large	cuillère à légumes - grand	Servierlöffel - gross	29	8,70
767.203	C saladevork	salad fork	fourchette à salade	Salatgabel	29	8,70
767.204	D serveerlepel geperf.	serving spoon perf.	cuillère perforé	Servierlöffel perf.	29	9,15
767.205	E serveervork	serving fork	foutchette de portion	Serviergabel	30	8,90
767.206	F sauslepel	sauce ladle	cuillère à sauce	Saucenlöffel	19	9,30
767.207	G serveerlepel - klein	serving spoon - small	cuillère à légumes - petit	Servierlöffel - klein	23	6,85
767.208	H saladevork - klein	salad fork - small	fourchette à salade - petit	Salatgabel - klein	23	6,85
767.209	I soeplepel	soup ladle	louche	Suppenlöffel	31	15,50
767.210	J dressing lepel	dressing spoon	habillage de la cuillère	Dressinglöffel	34	12,95
767.212	K Chafing lepel - dicht	Chafing spoon - closed	Chafing cuillère - fermé	Chafing-Löffel - geschlossen	35	9,40
767.213	L Chafing lepel - open	Chafing spoon - slotted	Chafing cuillère - encoché	Chafing-Löffel - geschlitzt	35	9,75
767.214	M spaghetti serveerlepel	spaghetti serving spoon	cuillère à spaghetti	Spaghetti-Servier-Löffel	31	13,30
767.215	N vleeswarenvork	cold meat vork	fourchette à charcuterie	Fleischgabel	21	3,60
767.216	O pasta serveertang	pasta tong	tong de pâtes	Pastazange	24	9,40

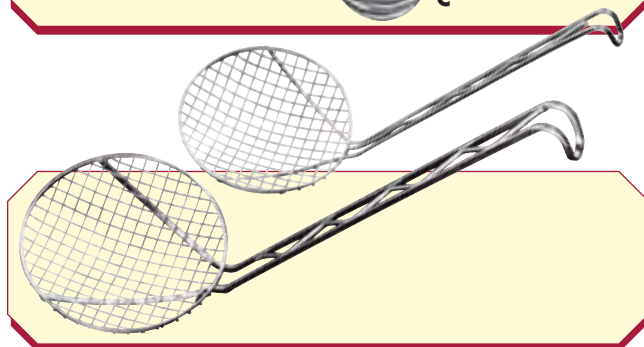
- (N) BUFFETSERVERGEREI - roestvrijstaal**
- (E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel**
- (F) COUVERT DE BUFFET - inox**
- (D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS**

EURO	No.	Type	L cm
1,85	033.561	A lepel	28
1,85	033.562	B lepel geperforeerd	28
2,15	033.563	C lepel	33
2,15	033.564	D sauslepel	28



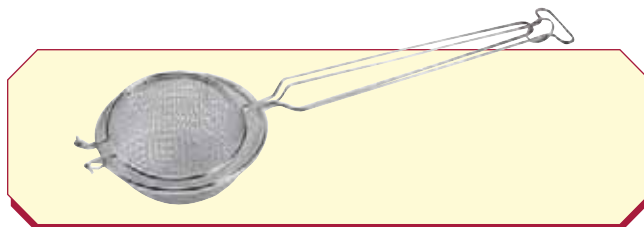
- (N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal 18/10**
- (E) SKIMMER - stainless steel 18/10**
- (F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox 18/10**
- (D) BACK- UND SCHAUMKELLE - CNS 18/10**

EURO	No.	Ø cm
9,50	142.041	16
14,50	142.043	20
18,50	142.044	24
21,50	142.045	28



- (N) VOGELNESTBAKLEPEL - vertind**
- (E) NESTING BASKET SET - tinned**
- (F) NID À FRITURE - fil d'acier étamé**
- (D) NESTBACKLÖFFEL - verzinkt**

EURO	No.	L cm	Ø cm
4,50	022.018	34	8
6,50	022.002	37	10



- (N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos**
- (E) LADLE - stainless steel, seamless**
- (F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, sans couture**
- (D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, aus einem Stück**

BUDGET LINE

EURO	No.	Ø cm	L cm
2,95	180.008	8	34
3,95	180.010	10	37
4,50	180.012	12	37



- (N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal, naadloos**
- (E) SKIMMER - stainless steel, seamless**
- (F) ÉCUMOIRE - inox, sans couture**
- (D) SCHAUMLÖFFEL - CNS, aus einem Stück**

BUDGET LINE

EURO	No.	Ø cm	L cm
3,25	180.111	11	37
3,95	180.113	13	37



- (N) SCHUIMSPAAN - kunststof teflon, hittebestendig**
- (E) SKIMMER - plastic teflon, heat resistant**
- (F) ÉCUMOIRE - plastique teflon, résistant température chaud**
- (D) SCHAUMLÖFFEL - Kunststoff teflon, hitze beständig**

EURO	No.	Ø cm	L cm
2,60	016.006	12	33

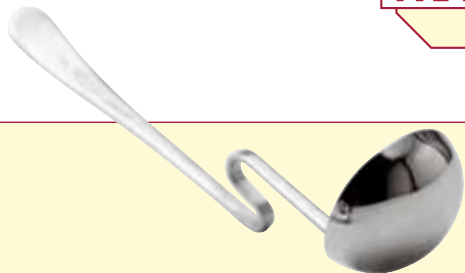


NEW!**(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal 18/8**

- (E) SAUCE LADLE - stainless steel 18/8
- (F) CUILLÈRE À SAUCE - inox 18/8
- (D) SAUCENLÖFFEL - CNS 18/8

No.	Ø cm	L cm
140.030	4,5	14
140.031	5	15

EURO
4,55
4,70

NEW!**(N) SAUSLEPEL GEBOGEN STEEL - roestvrijstaal 18/8**

- (E) SAUCE LADLE WITH SIDE-KINKED HANDLE - stainless steel 18/8
- (F) CUILLÈRE À SAUCE INCURVÉE - inox 18/8
- (D) SAUCENLÖFFEL GEBOGEN HEFT - CNS 18/8

No.	Ø cm	L cm
140.032	4,7	17

EURO
3,95

**(N) SAUSLEPEL - naadloos, roestvrijstaal 18/10**

- (E) SAUCE LADLE - seamless, stainless steel 18/10
- (F) CUILLÈRE À SAUCE - sans couture, inox 18/10
- (D) SAUCENLÖFFEL - aus einem Stück, CNS 18/10

No.	Ø cm	Type	L cm
725.005	5	A	27
725.006	6	B	27

EURO
4,50
5,25

(N) BEDRUIPEPEL - roestvrijstaal 18/10, naadloos

- (E) BASTING SPOON - stainless steel 18/10, seamless
- (F) CUILLÈRE À ARROSER - inox 18/10, sans couture
- (D) BRATEN- UND GIESSLÖFFEL - CNS 18/10, aus einem Stück

No.	cm	L cm
893.011	10,5x7	41

EURO
6,95

(N) SAUS/DRESSINGLEPEL - roestvrijstaal 18/10

- (E) SAUCE SPOON - stainless steel 18/10
- (F) CUILLÈRE À SAUCE - inox 18/10
- (D) SAUCENLÖFFEL - CNS 18/10

No.	Ø cm	L cm
720.400	4	26

EURO
3,25

(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal 18/10, naadloos

(E) LADLE - stainless steel 18/10, seamless

(F) LOUCHE - inox 18/10, sans couture

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS 18/10, aus einem Stück

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
4,25	720.404	5	0,04	33
5,25	720.405	6,5	0,08	34
7,25	720.407	8	0,12	38
7,95	720.408	9	0,20	42
8,35	720.409	10	0,25	45
11,75	720.411	12	0,50	50
12,95	720.413	14	0,75	53
16,95	720.415	16	1,00	58
17,95	720.416	18	1,50	61
21,40	700.200	20	2,00	50
26,50	705.400	20	2,00	100

(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal 18/10, geperforeerd

(E) LADLE - stainless steel 18/10, perforated

(F) CUIILLÈRE À ARROSER - inox 18/10, perforée

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS 18/10, perforiert

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
7,25	720.435	8	0,13	32
8,30	720.436	10	0,25	37

(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal 18/10, naadloos

(E) SKIMMER - stainless steel 18/10, seamless

(F) ÉCUMOIRE - inox 18/10, sans couture

(D) SCHAUMLÖFFEL - CNS 18/10, aus einem Stück

EURO	No.	Ø cm	L cm
4,15	720.421	8	34
4,75	720.423	10	39
5,50	720.425	12	45
6,95	720.427	14	50
9,95	720.429	16	56
12,40	720.430	18	58
5,45	725.112*	12	35

* korte steel/short handle/poignée court/kurzen Griff

(N) BAK-/VISSPAAN - roestvrijstaal 18/10, naadloos

(E) FISH LIFTER - stainless steel 18/10, seamless

(F) PELLE À POISSONS - inox 18/10, sans couture

(D) FISCHHEBER - CNS 18/10, aus einem Stück

EURO	No.	bladmaat/scoop palette/Schaufel cm	Type
10,25	893.001	14x11	glad/without perforation sans perforation/ohne Perforation
10,95	893.002	14x11	met perforatie/with perforation avec perforation/mit Perforation

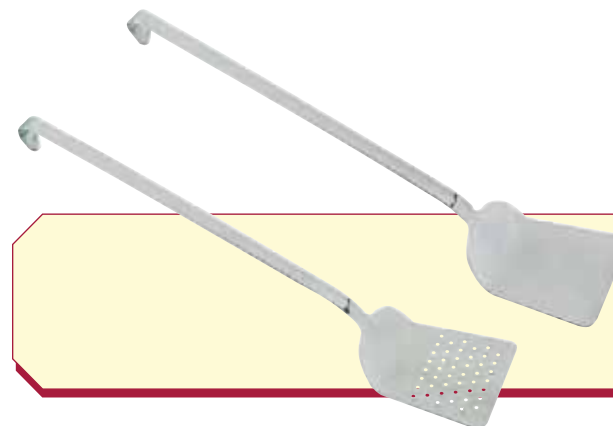
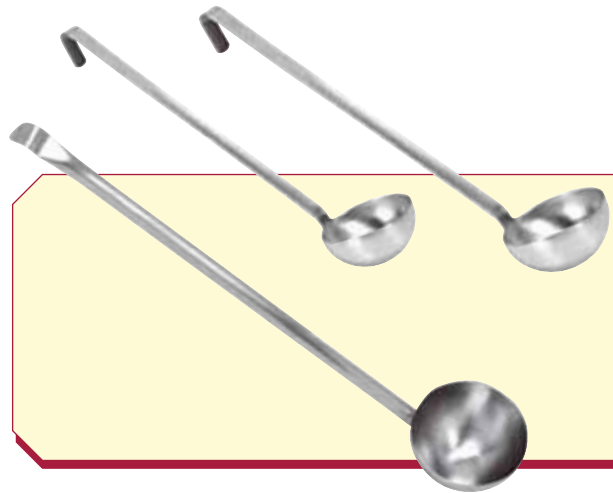
(N) OPHANGBEUGEL - roestvrijstaal 18/8

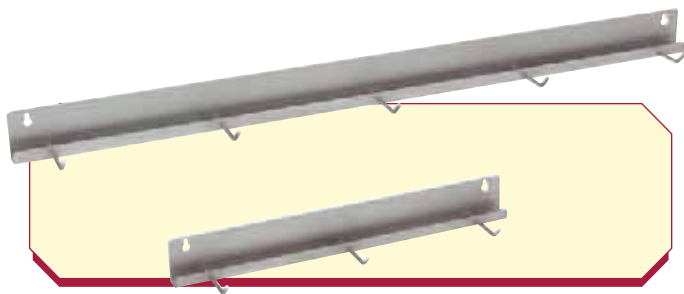
(E) KITCHEN TOOL RACK - stainless steel 18/8

(F) PENDERIE DE CUISINE - inox 18/8

(D) KELLENHALTER - CNS 18/8

EURO	No.	L cm
9,90	700.530	55





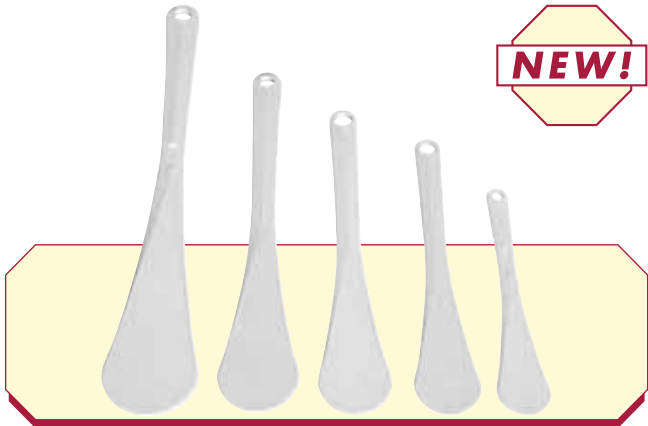
(N) PROFESSIONEEL OPHANGREK - roestvrijstaal 18/8

- (E) PROFESSIONAL TOOL RACK - stainless steel 18/8
- (F) PORTE LOUCHES PROFESSIONNEL - inox 18/8
- (D) KELLENHALTER - CNS 18/8

No.	L cm	haken/hooks/crochets/Haken
899.148	50	3
899.149	100	5

EURO
51,50
61,50

NEW!



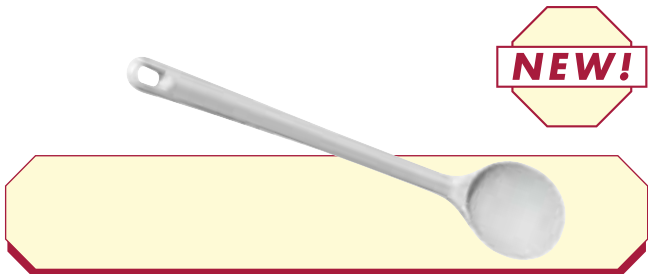
(N) SPATEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C

- (E) MIXING PADDLE - plastic, heat resistant until 220°C
- (F) SPATULE - plastique, resistente à la chaleur jusqu'à 220°C
- (D) RÜHRSPATEN - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

No.	L cm
059.020	25
059.021	30
059.022	35
059.023	40
059.024	50

EURO
2,75
3,25
4,25
6,50
7,95

NEW!

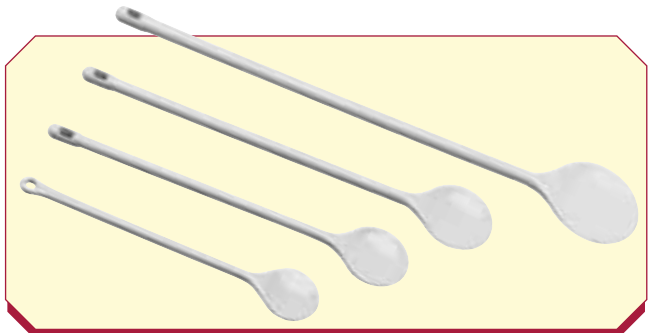


(N) LEPEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C

- (E) SPOON - plastic, heat resistant until 220°C
- (F) CUILLÈRE - plastique, resistente à la chaleur jusqu'à 220°C
- (D) LÖFFEL - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

No.	L cm
059.026	30

EURO
2,75

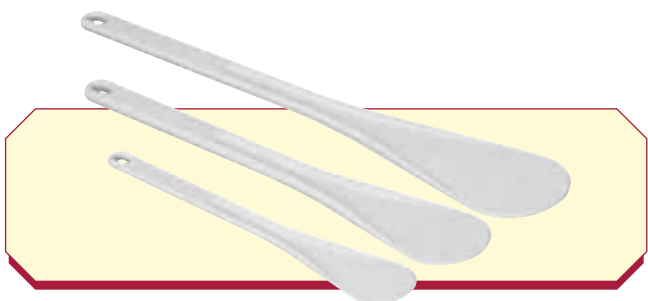


(N) LEPEL - melamine, ronde schaal, wit

- (E) SPOON - melamin, round bowl, white
- (F) CUILLÈRE - melamine, palette ronde, blanc
- (D) LÖFFEL - Melamin, Schale halbrund, weiss

No.	L cm
937.220	31
937.160	38
937.162	45
937.164	60

EURO
1,60
3,75
5,60
8,75

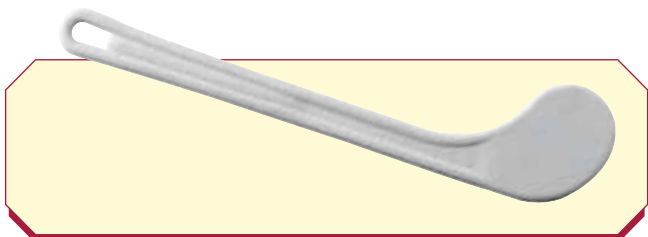


(N) SPATEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C

- (E) MIXING PADDLE - plastic, heat resistant until 220°C
- (F) SPATULE - plastique, resistente à la chaleur jusqu'à 220°C
- (D) RÜHRSPATEN - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

No.	L cm
954.030	30
954.040	40
954.050	50

EURO
2,95
4,75
5,95



(N) SPATEL - kunststof, krom model

- (E) MIXING PADDLE - plastic, curved
- (F) SPATULE - plastique, courbé
- (D) RÜHRSPATEN - Kunststoff, gebogen

No.	L cm
035.039	35

EURO
3,40

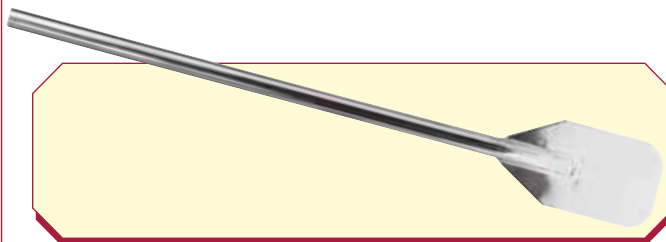
(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal 18/10

(E) FOOD SPATULA - stainless steel 18/10

(F) SPATULE - inox 18/10

(D) RÜHRSPATEN - CNS 18/10

EURO	No.	L cm
12,00	041.050	60
19,00	041.052	90
22,00	041.054	120



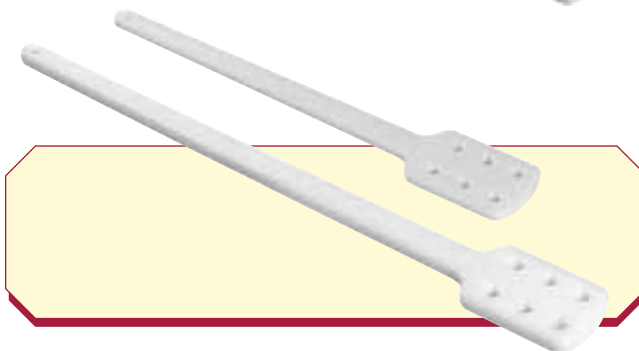
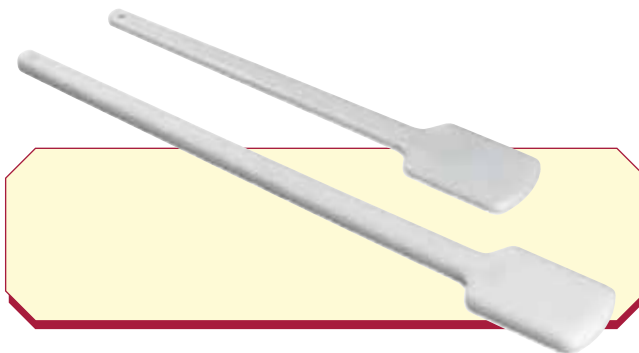
(N) ROERSPATEL - vervaardigd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), voor ijs en voedselbereiding

(E) ICE CREAM AND FOOD SPATULA - made under high-first-class polyethylene (HDPE 500)

(F) SPATULE - fabriqués à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), pour la préparation de la crème glacée et des aliments

(D) RÜHRSPATEN - hergestellt aus erstklassigem Hochdruck-Polyäthylen (HDPE 500). für Eis- und Speisenzubereitung

EURO	No.	L cm	vlak/flat palette/flach	met gaten/ with holes avec trous/mit löcher
7,90	882.150	45	x	
12,70	882.151	60	x	
17,50	882.152	80	x	
26,50	882.153	100	x	
37,50	882.154	120	x	
9,00	882.050	45		x
14,00	882.051	60		x
19,00	882.052	80		x
28,00	882.053	100		x
40,00	882.054	120		x



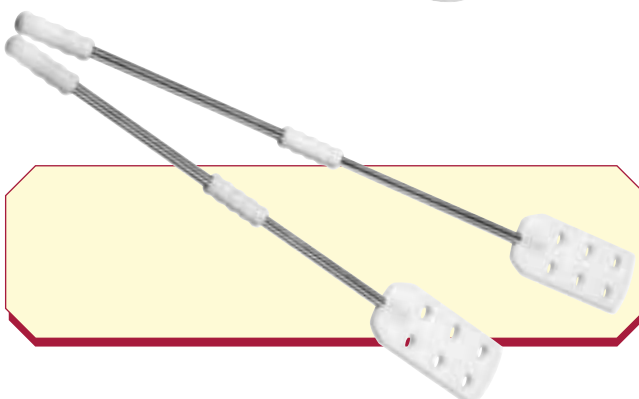
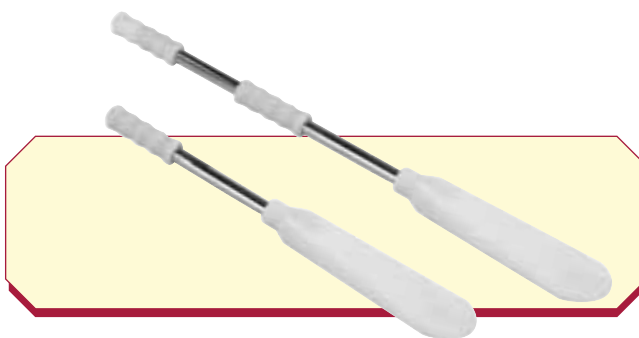
(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, combinatie van materialen garandeert perfecte hygiëne, verbuigt niet tijdens het roeren bij hoge temperaturen

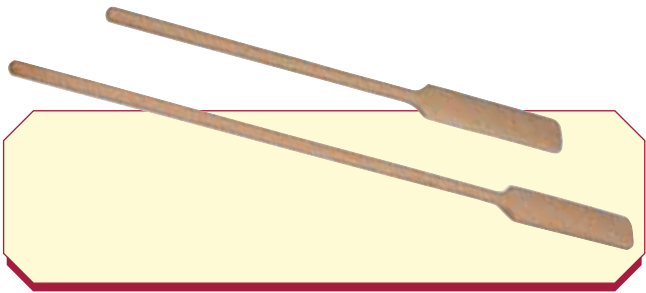
(E) ICE CREAM AND FOOD SPATULA - stainless steel and high quality synthetic material, for topmost hygiene, does not bend when used at high temperature

(F) SPATULE - en acier inox et matière synthétique; pour la préparation de la crème glacée et des aliments, hygiène impeccable, ne perd pas sa raideur l'usage aux températures hautes

(D) RÜHRSPATEN - aus CNS und hochwertigem Kunststoff; für Eis- und Speisenzubereitung, hygienisch einwandfrei, verbiegt sich nicht während der Arbeit bei hohen Temperaturen

EURO	No.	L cm	vlak/flat palette/flach	met gaten/ with holes avec trous/mit löcher
29,00	882.055	50	x	
35,00	882.057	70	x	
39,00	882.080	80		x
42,00	882.100	100		x
49,00	882.120	120		x
59,00	882.140	140		x
69,00	882.160	160		x
75,00	882.180	180		x





- (N) ROERSPATEL - hout**
- (E) FOOD SPATULA - wood
- (F) SPATULE - bois
- (D) RÜHRSPATEN - Holz

No.	L cm	EURO
032.030	70	5,95
032.031	100	8,95



- (N) ROERSPATEL - hout, ovaal**
- (E) FOODSPATULA - wood, oval
- (F) SPATULE - bois, ovale
- (D) RÜHRSPATEN - Holz, oval

No.	L cm	EURO
032.001	25	0,70
032.002	30	0,90
032.003	35	1,25
032.004	40	1,45
032.014	50	1,95



- (N) KOOKLEPEL GROOT - hout, ovaal**
- (E) GIANT COOKING SPOON - wood, oval
- (F) MAXI-CUILLÈRE - bois, ovale
- (D) RIESEN-KOCHLÖFFEL - Holz, oval

No.	L cm	EURO
032.005	80	7,50
032.006	100	9,50



- (N) LEPEL - hout, rond**
- (E) SPOON - wood, bowl round
- (F) CUILLÈRE - bois, ronde
- (D) HOLZLÖFFEL - Holz, Schale rund

No.	L cm	EURO
032.008	25	0,70
032.010	32	0,95
032.011	35	1,10
032.012	40	1,25
032.013	45	1,45



**SET
à 3**

- (N) SET À 3 LEPELS - hout, rond**
- (E) SET OF 3 SPOONS - wood, bowl round
- (F) JEU DE 3 CUILLÈRES - bois, ronde
- (D) SATZ VON 3 HOLZLÖFFEL - Holz, Schale rund

No.	L cm	EURO
032.016	25/30/35	2,85



- (N) SPATEL - hout**
- (E) SPATULA - wood
- (F) SPATULE - bois
- (D) PALETTE - Holz

No.	L cm	EURO
032.019	30	0,90

Ⓝ GARDE - roestvrijstaal 18/8, extra lang

- ⓔ POT WHISK - stainless steel 18/8, extra long
- ⓕ FOUET À MARMITE - inox 18/8, longueur spéciale
- ⓓ KESSELBESEN - CNS 18/8, extra lang

EURO	No.	L cm	draad/wire/fil/draht Ø mm
37,50	022.020	95	2,5
59,00	022.021	135	3,0

Ⓝ EIWIT/SLAGROOMGARDE - roestvrijstaal 18/8, 7 draads, met ophangoog

- ⓔ CHEFS WHISK - stainless steel 18/8, 7 wires, with eye ring
- ⓕ FOUET - inox 18/8, 7 fils, avec oeillet
- ⓓ RÜHRBESEN - CNS 18/8, 7 Drähte, mit Öse

EURO	No.	L cm
4,95	969.325	25
5,25	969.330	30

Ⓝ GARDE - roestvrijstaal, met ophangoog

- ⓔ CHEFS WHISK - stainless steel, with eye ring
- ⓕ FOUET - inox, avec oeillet
- ⓓ RÜHRBESEN - CNS, mit Öse

BUDGET LINE

EURO	No.	L cm
2,95	969.080	25
3,25	969.081	30
3,95	969.082	35
4,50	969.083	45

Ⓝ GARDE - roestvrijstaal 18/8 met anti-slip greep

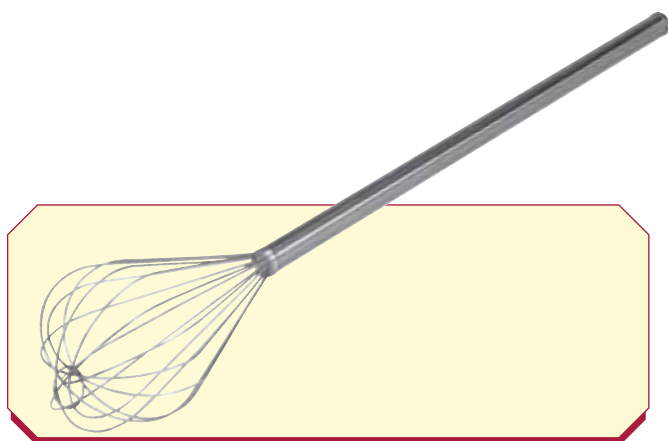
- ⓔ CHEFS WHISK - stainless steel 18/8, with anti-slip handle
- ⓕ FOUET - inox 18/8 avec poignée anti-crispation
- ⓓ RÜHRBESEN - CNS 18/8, mit rutschfesten Griff

EURO	No.	L cm
9,95	110.001	25
11,50	110.002	30
12,00	110.003	35
12,95	110.004	40
15,65	110.005	45
16,50	110.006	50

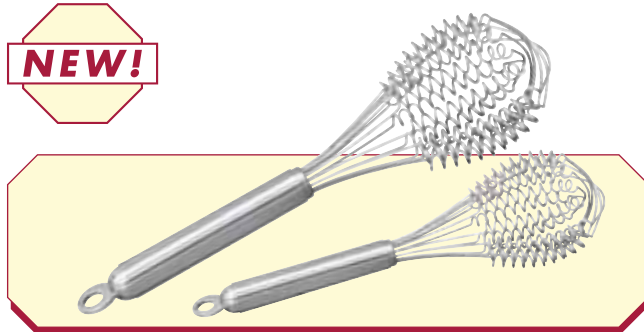
Ⓝ GARDE - roestvrijstaal 18/8, flexibel, 12 draads, met ophangoog

- ⓔ CHEFS WHISK - stainless steel 18/8, flexible, 12 wires, with eye ring
- ⓕ FOUET - inox 18/8, souples, 12 fils, avec oeillet
- ⓓ RÜHRBESEN - CNS 18/8, elastisch, 12 Drähte, mit Öse

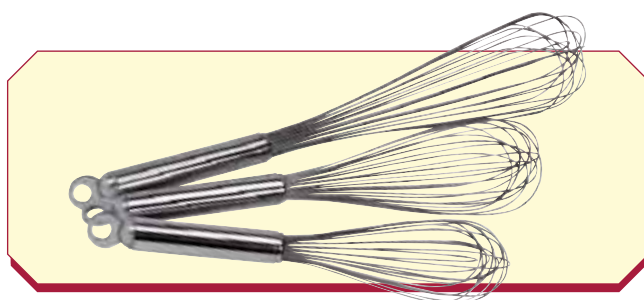
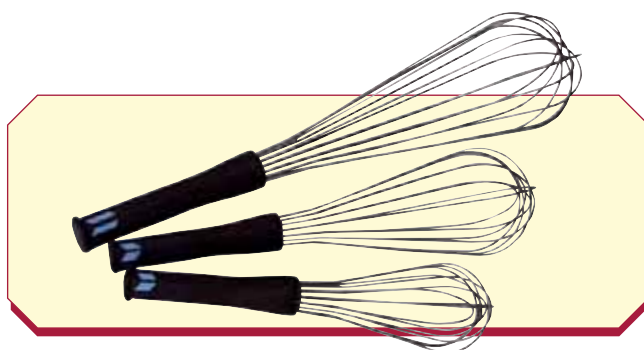
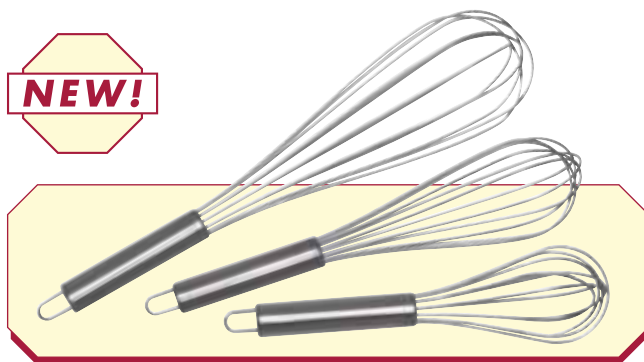
EURO	No.	L cm
4,40	969.601	25
4,95	969.602	30
5,95	969.603	35
6,30	969.604	40
6,70	969.605	45

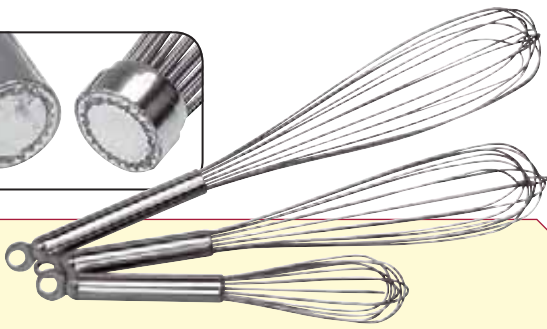


NEW!



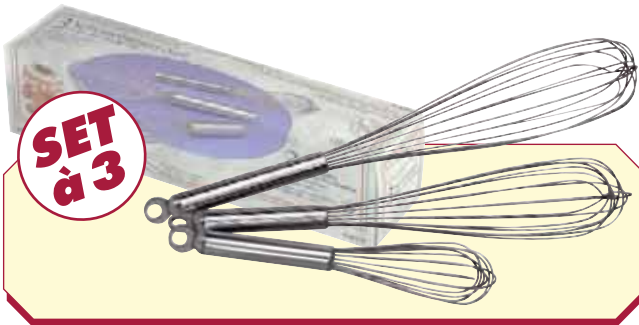
NEW!



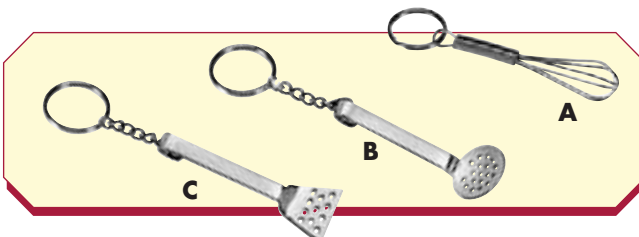


Type A: 7 draden van 1,4 mm
7 wires of 1,4 mm
7 fils de 1,4 mm
7 Drähte von 1,4 mm

Type B: 8 draden van 2,3 mm
8 wires of 2,3 mm
8 fils de 2,3 mm
8 Drähte von 2,3 mm



NEW!



(N) GARDE - roestvrijstaal 18/8, met ophangoog

(E) CHEFS WHISK - stainless steel 18/8, with eye ring

(F) FOUET - inox 18/8, avec oeillet

(D) RÜHRBESEN - CNS 18/8, mit Öse

No.	L cm	Type	EURO
969.720	20	A	3,75
969.725	25	A	3,95
969.730	30	A	4,25
969.830	30	B	6,25
969.835	35	B	6,95
969.840	40	B	7,25
969.845	45	B	7,95
969.850	50	B	8,75
969.855	55	B	9,95
969.860	60	B	10,45

(N) GARDE - 8 draads, roestvrijstaal 18/8 met ABS anti-slip greep

(E) CHEFS WHISK - 8 wires, stainless steel 18/8 with ABS anti-slip handle

(F) FOUETS - 8 fils, inox 18/8 avec poignée ABS anti-crisipation

(D) RÜHRBESEN - 8 Drähte, CNS 18/8 mit rutschfesten Griff aus ABS

No.	L cm	EURO
969.040	26	3,75
969.041	31	4,25
969.042	36	4,50
969.043	41	5,50
969.044	46	6,75
969.045	51	7,25

(N) SET À 3 GARDEN - in doos, roestvrijstaal 18/8

(E) SET OF 3 WHISKS - in box, stainless steel 18/8

(F) JEU DE 3 FOUETS - en boîte, inox 18/8

(D) SATZ VON 3 RÜHRBESEN - in Schachtel, CNS 18/8

No.	L cm	EURO
969.001	20/25/30	11,95

(N) SLEUTELHANGER - set bestaand uit garde, bakspaan, schuimspaan, lepel en sauslepel

(E) KEY-RING - set of whisk, turner, skimmer, spoon and ladle

(F) PORTE CLÉS - set à fouet, pelle, ecumoire, cuillère et cuillère à saus

(D) SCHLÜSSELRING - Satz von Rührbessen, Heber, Schaumlöffel, Löffel und Sausenlöffel

No.	EURO
140.045	4,75

(N) SLEUTELHANGER - ca. 8 cm

(E) KEY-RING - approx. 8 cm

(F) PORTE CLÉS - env. 8 cm

(D) SCHLÜSSELRING - ung. 8 cm

No.	Type	EURO
969.003	A garde/whisk/fouet/Rührbesen	0,60
720.450	B schuimspaan/skimmer/ecumoire/Schaumlöffel	0,75
720.455	C bakspaan/lifter/pelle/Heber	0,75

(N) KWAST - varkenshaar, plat, houten steel

- (E) FAT BRUSH - pigs bristles, flat, wooden handle
(F) PINCEAUX DE PATISSIER - pur porc, plat, manche en bois
(D) KONDITORPINSEL - reine Schweinebürsten, flach, mit Holzstiel

EURO	No.	cm
1,95	047.002	4
4,25	047.003	8

(N) KWAST - kunststof steel

- (E) FAT BRUSH - plastic handle
(F) PINCEAUX DE PATISSIER - manche en plastique
(D) FETT- UND KUCHENPINSEL - Kunststoff Stiel

EURO	No.	cm
4,45	035.024	4

(N) KWAST - varkenshaar, dik model (invet-kwast)

- (E) FAT BRUSH - pigs bristles, thick type
(F) PINCEAUX À GRAISSER - pur porc
(D) FETTPINSEL - Schweinebürsten, dick

EURO	No.	cm
1,45	876.011	2,5
1,95	876.012	4,0
2,95	876.013	5,5
6,25	876.014	8,0

(N) INVETKWAST - staal haar

- (E) GRIDDLE FAT BRUSH - Nirosta metal wire
(F) PINCEAUX À PLAQUES GRILL - fil métallique Nirosta
(D) GRILLPLATTEN-FETTPINSEL - Nirosta-Draht

EURO	No.	cm
3,65	047.001	3
5,95	047.004	6

(N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar

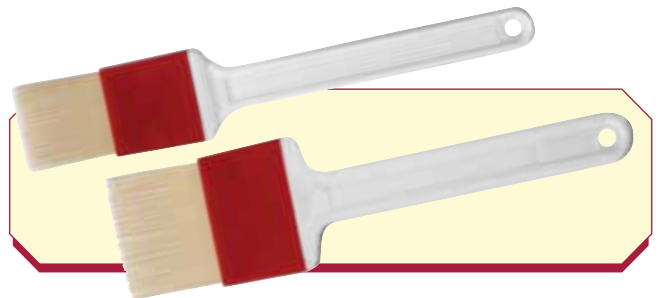
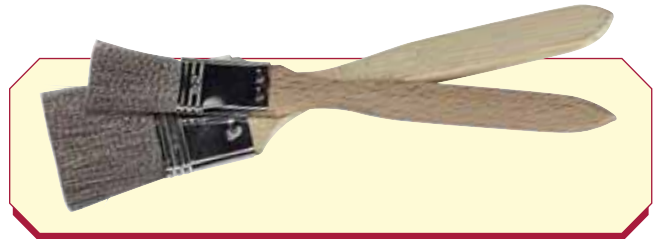
- (E) FAT BRUSH - polyethylene handle and nylon bristles
(F) PINCEAUX À GRAISSER - polyéthylène manche avec fil à nylon
(D) FETTPINSEL - Polyethyleen Stiel mit Nylonbürsten

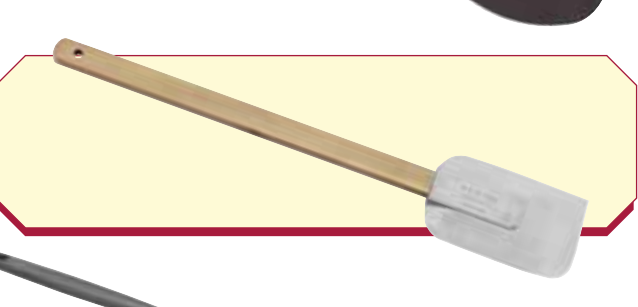
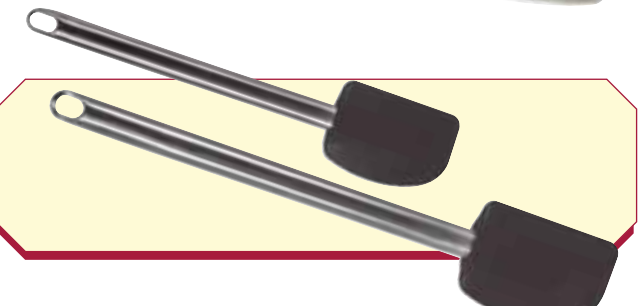
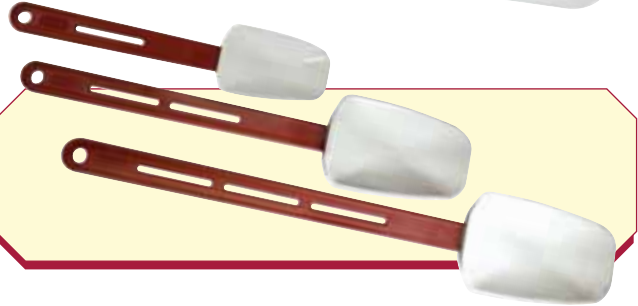
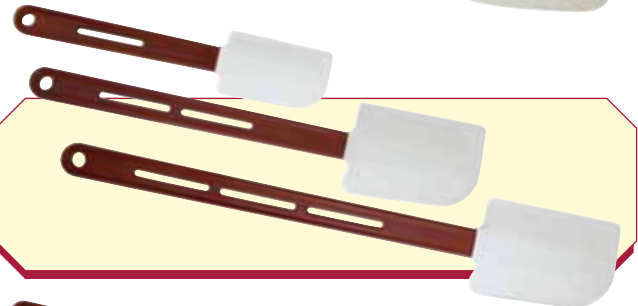
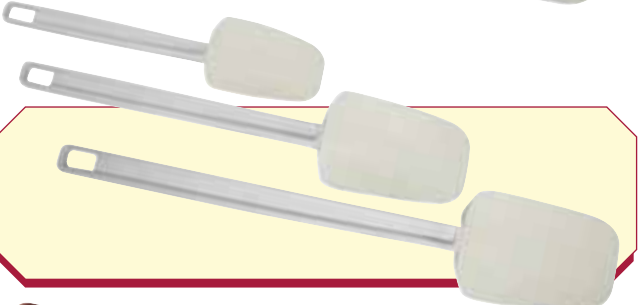
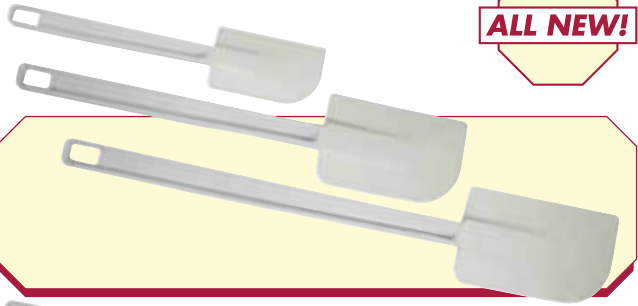
EURO	No.	cm
5,60	050.014	4
7,65	050.016	6

(N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar

- (E) FAT BRUSH - polyethylene handle and nylon bristles
(F) PINCEAUX À GRAISSER - polyéthylène manche avec fil à nylon
(D) FETTPINSEL - Polyethyleen Stiel mit Nylonbürsten

EURO	No.	cm	
1,95	072.030	2,5	
2,45	072.031	5,0	
3,75	072.032	7,5	
4,95	072.033	10,0	
3,45	072.035	met haak/with hook avec crochet/mit Haken	5,0



ALL NEW!**(N) PANNENLIKKER - geheel kunststof**

- (E) SCRAPER - all plastic
- (F) PALETTE-RACLETTE - tout en plastique
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - vollständig aus Kunststoff

No.	L cm	EURO
560.024	24	1,65
560.034	34	2,35
560.042	42	3,25

(N) PANNENLIKKER - geheel kunststof, lepelvorm

- (E) SCRAPER - all plastic, spoon-shaped
- (F) PALETTE - tout plastique, forme de cuiller
- (D) LÖFFELSCHABER - Kunststoff, nahtlos

No.	L cm	EURO
560.324	24	1,95
560.334	34	3,25
560.342	42	4,25

(N) PANNENLIKKER - hittebestendig tot 260°C

- (E) SCRAPER - heat resistant till 260°C
- (F) PALETTE-RACLETTE - résistant températures jusqu'à 260°C
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - Hitzebeständig bis 260°C

No.	L cm	EURO
560.124	24	4,95
560.134	34	6,70
560.142	42	7,75

(N) PANNENLIKKER - hittebestendig tot 260°C, lepelvorm

- (E) SCRAPER - heat resistant till 260°C, spoon-shaped
- (F) PALETTE - résistant températures jusqu'à 260°C, forme de cuiller
- (D) LÖFFELSCHABER - Hitzebeständig bis 260°C, nahtlos

No.	L cm	EURO
560.224	24	5,85
560.234	34	7,80
560.242	42	8,25

(N) PANNENLIKKER - roestvrijstaal, rubber, hittebestendig tot 260°C

- (E) SCRAPER - stainless steel, rubber, heat resistant till 260°C
- (F) PALETTE-RACLETTE - inox, caoutchouc, résistant températures jusqu'à 260°C
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - CNS, Gummi, Hitzebeständig bis 260°C

No.	L cm	EURO
204.065	30	9,25
204.066	40	14,90

(N) PANNENLIKKER - rubber

- (E) SCRAPER - rubber
- (F) PALETTE-RACLETTE - en caoutchouc
- (D) SCHABER - aus Gummi

No.	L cm	blad/blade/raclette/Laffe cm	EURO
068.001	25	9x4,5	2,50

(N) FLESSENSCHRAPER - kunststof

- (E) BOTTLE SCRAPER - plastic
- (F) RACLOIR À BOCAL - plastique
- (D) FLASCHEN-REINIGER - Kunststoff

No.	L cm	EURO
015.008	30	2,50

(N) BAKKERIJZEEF - roestvrijstaal

(E) BAKERY SIEVE - stainless steel

(F) TAMIS - inox

(D) BÄCKEREI SIEBE - CNS

EURO	No.	Ø cm	
8,75	720.825	27	poedersuiker /powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker
8,75	720.826	27	meel, bloem /flour farine/Mehl
8,75	720.827	27	paneermeel /bread crumbs chapelure/Paniermehl
16,50	720.840	41	poedersuiker /powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker
16,50	720.841	41	meel, bloem /flour farine/Mehl
16,50	720.842	41	paneermeel /bread crumbs chapelure/Paniermehl



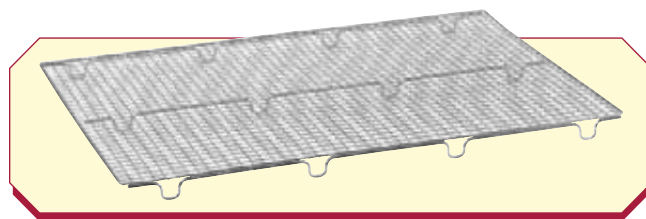
(N) AFKOELROOSTER - roestvrijstaal

(E) COOLING RACK - stainless steel

(F) GRILLE AVEC PIEDS - inox

(D) ÜBERZUGSGITTER - CNS

EURO	No.	cm
22,00	894.001	1(H)x60x40



(N) DEEGLINIAAL - kunststof

(E) DOUGH RULER - plastic

(F) RÈGLE À PÂTE - plastique

(D) BACKLINEAL - Kunststoff

EURO	No.	L cm
5,70	035.053	64



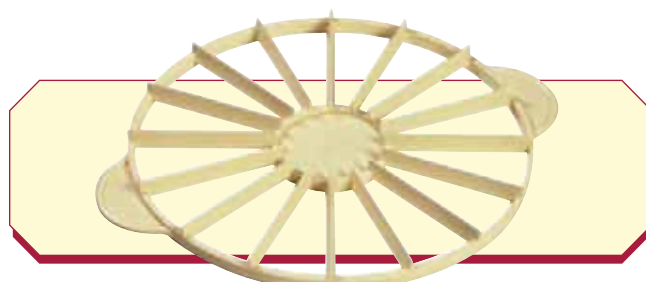
(N) TAARTVERDELER - kunststof, voor tweezijdig gebruik

(E) CAKE DIVIDER - plastic, can be used both sides

(F) DIVISEUR À GATEAUX - plastique, utilisable recto-verso

(D) TORTENTEILER - Kunststoff, doppelseitig verwendbar

EURO	No.	Ø cm	delen/parts/pièces/Teile
4,65	035.030	27	14/16
4,65	035.031	27	12/18



(N) TAARTVERDELER - metaal

(E) CAKE DIVIDER - metal

(F) DIVISEUR À GATEAUX - métal

(D) TORTENTEILER - Metall

EURO	No.	Ø cm	delen/parts/pièces/Teile
39,00	890.011	33	10

