

**(N) MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen**

(E) MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips

(F) PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques

(D) MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken

No.	L cm	Type
019.001	35	<b>A</b>
019.002	35 Economy	<b>B</b>

EURO
14,00
13,00

**(N) MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen en ophanghaken**

(E) MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips and hooks

(F) PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques et crochets

(D) MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken und Haken

No.	L cm
125.033	30
125.145	45
125.160	60

EURO
7,50
9,30
11,50

**(N) KAASTREKDRAAD**

(E) CHEESE CUTTING WIRE

(F) FIL À FROMAGE

(D) KÄSESCHEIDEDRAHT

No.	L cm (ca.)
849.001	120

EURO
3,45

**(N) KAASSCHAAF - kunststof handvat, roestvrijstaal mes**

(E) CHEESE SLICER - plastic handle, stainless steel knife

(F) COUPE FROMAGE - manche à plastique, couteau à inox

(D) KÄSEHOBEL - Kunststoff stiel mit CNS Messer

No.	L cm	Type
016.055	20	<b>lang lemmet</b> /long blade long lame/longe Klinge
064.055	17	<b>kort lemmet</b> /short blade petit lame/Kurze Klinge

EURO
4,80
2,95

**(N) KAASMES - roestvrijstaal**

(E) CHEESE KNIFE - stainless steel

(F) COUPEAU À FROMAGE - inox

(D) KÄSEMESSER - CNS

No.	L cm	sneede/edge/tranchant/Schnittflach L cm
885.071	33	15
885.043*	55	39

EURO
14,15
96,00

\* kunststof greep/plastic grip/manche plastique/Kunststoff Griffe

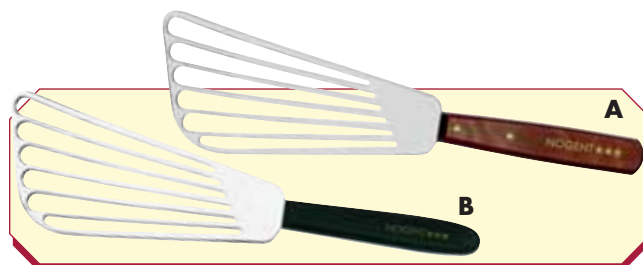
- Ⓝ **KNIKPALET - roestvrijstaal**
- ⓔ TURNING SPATULA - stainless steel
- ⓕ PELLE - inox
- ⓓ WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	L cm tot.	Type
13,40	003.007	27	<b>A</b>
11,65	003.017	27	<b>B</b>



- Ⓝ **BAKSPAAN - roestvrijstaal**
- ⓔ SLOTTED TURNER - stainless steel
- ⓕ PELLE AJOURÉE - inox
- ⓓ FISCHBACKSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	L cm tot.	Type
13,80	003.008	28	<b>A</b>
12,15	003.018	28	<b>B</b>



- Ⓝ **PANNENKOEKMES - roestvrijstaal**
- ⓔ OMELETTE KNIFE - stainless steel
- ⓕ COUTEAU COUDE À CRÊPES - inox
- ⓓ WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
29,00	013.001	26
29,00	013.002	20



- Ⓝ **GLACEERMES - roestvrijstaal**
- ⓔ SPATULA - stainless steel
- ⓕ PALETTE-SPATULE - inox
- ⓓ PALETTE - CNS

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
7,70	007.001	12
8,60	007.002	15
9,00	007.003	18
10,40	007.004	21
12,00	007.005	23
14,00	007.006	25
18,00	007.008	30

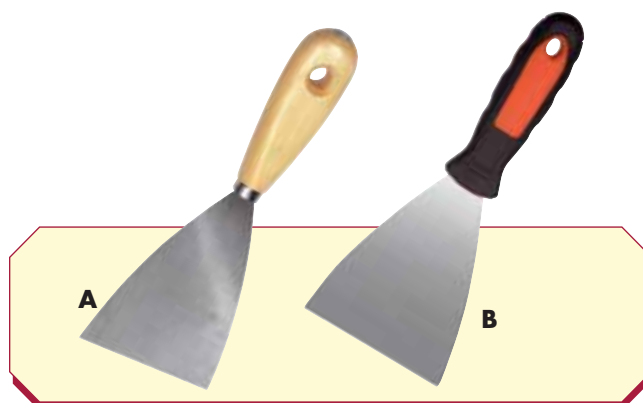


- Ⓝ **PLAATMES - staal**
- ⓔ SCRAPING KNIFE - carbon steel
- ⓕ PALETTE-TRIANGLE - acier carbon
- ⓓ SPACHTEL - Normalstahl

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge B cm
0,95	807.001	<b>A</b>	8
1,10	807.002	<b>A</b>	10
1,30	807.003	<b>A</b>	12

roestvrijstaal/stainless steel/inox/CNS

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge B cm
3,25	807.011	<b>B</b>	8
3,70	807.012	<b>B</b>	10
4,50	807.013	<b>B</b>	12



**NEW!**



**(N) GLACEERMES/KNIKPALET - roestvrijstaal, met lineaal 18 cm**

- (E) SPATULA - stainless steel, with ruler 18 cm
- (F) PALETTE-SPATULE - inox, avec regle 18 cm
- (D) PALETTE - CNS, mit lineal 18 cm

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge B cm
016.105	<b>A</b>	26
016.106	<b>B</b>	26

EURO
5,85
5,85

**NEW!**



**(N) VIJZEL**

- (E) MORTAR
- (F) MORTIER
- (D) MÖRSER

**GRANIET/GRANITE/GRANITE/GRANIT**

No.	Ø cm	H cm
016.115	13	7

EURO
19,70

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

No.	Ø cm	H cm
220.015	13	8

EURO
15,75

**NEW!**



**(N) VET-THERMOMETER - roestvrijstaal, met bevestigingsclip**

- (E) FAT THERMOMETER - stainless steel, with securing clip
- (F) THERMOMÈTRE À HUILE - avec agrafe de fixation
- (D) ÖL THERMOMETER - mit Sicherungsklammer

No.	L cm	max.
014.008	14	<b>300°C</b>

EURO
7,95

**(N) VET-THERMOMETER**

- (E) FAT THERMOMETER
- (F) THERMOMÈTRE À HUILE
- (D) ÖL THERMOMETER

No.	L cm	max.
827.002	30	<b>250°C</b>

EURO
21,70

**(N) VLEESTHERMOMETER - roestvrijstaal, inklapbaar**

- (E) MEAT THERMOMETER - stainless steel, collapsible
- (F) THERMOMÈTRE SONDE - inox, pliant
- (D) BRATENTHERMOMETER - CNS, zusammenklappbar

No.	L cm	max.
843.003	17	<b>120°C</b>

EURO
24,50

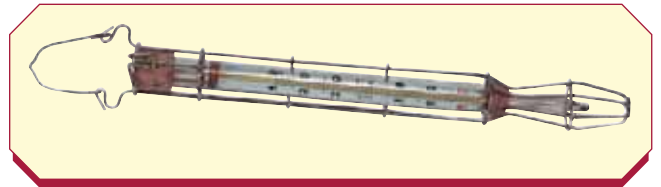
**(N) SUIKERTHERMOMETER - met beschermhuls, 40° Réamur**

(E) SUGAR THERMOMETER - with protection case, 40° Réamur

(F) THERMOMÈTRE À SUCRE - avec gaine case, 40° Réamur

(D) ZUCKERTHERMOMETER - mit Schutzhülle, 40° Réamur

EURO	No.	L cm
34,50	827.075	30



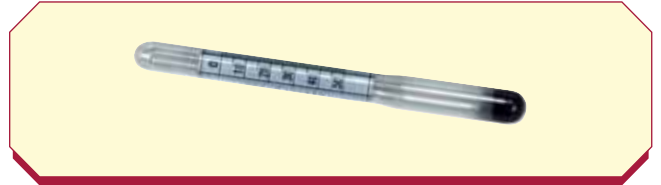
**(N) BAUME SUIKERWEGER - schaalaaanduiding: 1 - 50, in kunststof huls**

(E) BAUME SUGAR DENSITY METER - graduated 1 - 50, in plastic case

(F) PÈSE-SIROP - gradué de 1 - 50, en gaine plastique

(D) ZUCKERWAAGE - graduiert mit Skala 1- 50, in Kunststoff-Schutzhülle

EURO	No.	L cm
12,00	048.001	16



**(N) KOOKTHERMOMETER - kunststof beschermhuls**

(E) COOKING THERMOMETER - plastic protection case

(F) THERMOMÈTRE À CUISSON - en gaine plastique

(D) KOCHTHERMOMETER - Kunststoff-Schutzhülle

EURO	No.	L cm	max.
14,65	843.002	28	<b>100°C</b>



**(N) OVENTHERMOMETER - aluminium**

(E) OVEN THERMOMETER - aluminium

(F) THERMOMÈTRE DE FOUR - aluminium

(D) OFENTHERMOMETER - Aluminium

EURO	No.	L cm	max.
9,95	843.004	8	<b>300°C</b>



**(N) KOELCEL THERMOMETER - emaille uitvoering**

(E) COLD STORAGE THERMOMETER - enameled finish

(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - émaillé

(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - Emaillierte Ausführung

EURO	No.	L cm	min. / max.
4,95	843.001	20	<b>-30° / +50°C</b>



**(N) KOELCEL THERMOMETER - digitaal**

(E) COLD STORAGE THERMOMETER - digital

(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - digital

(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - digital

EURO	No.	mm	min. / max.
9,90	016.024	45(H)x65x25	<b>-20° / +50°C</b>



**NEW!**

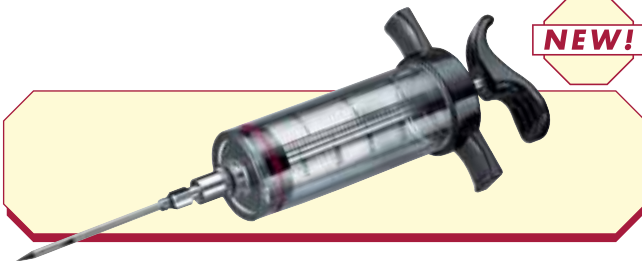


- (N) SERVEERPINCET - roestvrijstaal**
- (E) SERVING PINCER - stainless steel**
- (F) PINCETTE - inox**
- (D) SERVIERPINZETTE - CNS**

No.	L cm
016.002	29

EURO
10,70

**NEW!**

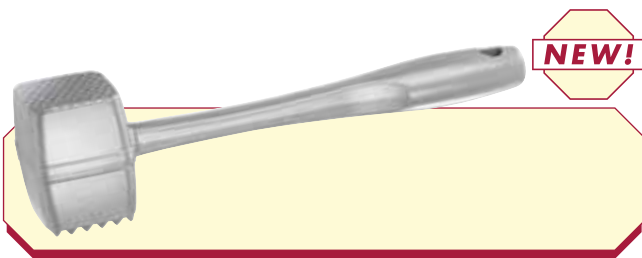


- (N) MARINADESPUIT - met maatverdeling**
- (E) MARINATING SYRINGE - graduated**
- (F) SERINGUE À MARINADE - graduated**
- (D) MARINIERSPRITZE - gradiuert**

No.	L cm
016.038	23

EURO
9,20

**NEW!**



- (N) VLEESHAMER - aluminium**
- (E) MEAT HAMMER - aluminium**
- (F) MARTEAU À VIANDE - aluminium**
- (D) FLEISCHHAMMER - Aluminium**

No.	L cm
016.023	24

EURO
16,40

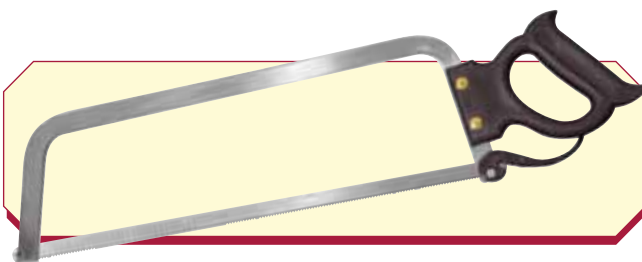


- (N) VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)**

- (E) MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, tastier and saves cooking time, with 51 stainless steel blades (3 rows)**
- (F) ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, plus savoureuse et gagnez du temps de cuisson, avec 51 lames inox (3 rangées)**
- (D) FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, schmackhafter und spart Kochzeit, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)**

No.	Type	cm
021.010	<b>A</b>	10(H)x15x4
203.020	<b>B</b>	11(H)x15x4

EURO
24,50
16,00



- (N) BEENDERZAAG**
- (E) BUTCHERS SAW**
- (F) SCIE DE BOUCHER**
- (D) KNOCHENSÄGE**

No.	L cm
848.005	40

EURO
43,50



- (N) BLOKBORSTEL**
- (E) BUTCHERS BLOCK BRUSH**
- (F) BROSSSE EN FILS D'ACIER**
- (D) BLOCKBÜRSTE**

No.	L cm
836.001	20

EURO
17,50

**(N) TARTAARVORM - roestvrijstaal 18/8**

(E) TARTARE MOULD - stainless steel 18/8

(F) MOULE À STEAK HÂCHÉ - inox 18/8

(D) TARTARFORM - CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm	gr.
12,00	832.080	7	80
13,00	832.100	8	100
15,00	832.150	10	150



**(N) TARTAAR/HAMBURGERPERS - aluminium/kunststof**

(E) HAMBURGERMAKER - aluminium/plastic

(F) MACHINE À HAMBURGERS - aluminium/plastique

(D) HAMBURGERPRESSE - aluminium/Kunststoff

EURO	No.	Ø cm
10,70	016.058	11



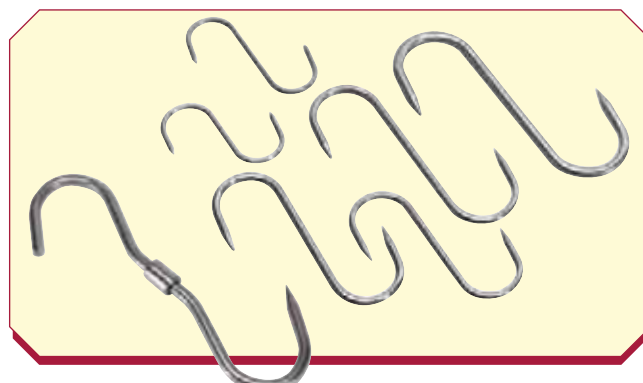
**(N) VLEESHAAK - roestvrijstaal**

(E) MEAT AND GAME HOOKS - stainless steel

(F) CROCHET "ESSE" - inox

(D) FLEISCHHAKEN - CNS

EURO	No.	L mm	Ø mm
0,40	852.084	80	4
0,45	852.104	100	4
0,60	852.125	120	5
0,80	852.146	140	6
0,90	852.166	160	6
1,80	852.188	180	8
2,95	852.210	200	10
7,75	852.280*	280	12



**(N) SNIJPLANK - beukenhout, rond met geul**

(E) CUTTING BOARD - beech wood, round, grooved

(F) PLANCHE À DÉCOUPER - hêtre, ronde avec rainure

(D) SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, Rund mit Safrille

EURO	No.	Ø cm	H cm
5,95	032.050	25	2
6,25	032.051	28	2



**(N) SNIJPLANK - beukenhout, met geul**

(E) CUTTING BOARD - beech wood, grooved

(F) PLANCHE À DÉCOUPER - hêtre, avec rainure

(D) SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, mit Safrille

EURO	No.	cm	H cm
8,95	032.055	45x26	2



**(N) SNIJPLANK - beukenhout, met geul**

(E) CUTTING BOARD - beech wood, grooved

(F) PLANCHE À DÉCOUPER - hêtre, avec rainure

(D) SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, mit Safrille

EURO	No.	cm	H cm
14,00	032.020	40x30	2
27,50	032.021	50x40	2



**NEW!**

**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops acaciahout**

- (E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from acacia wood  
 (F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - en acacia  
 (D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - aus acacia

No.	cm	H cm
072.100	60x30	4,5
072.101	51x38	4,5
072.103	60x46	4,5

EURO
39,00
34,00
43,00



**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops beukenhout**

- (E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from beechwood  
 (F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - en hêtre  
 (D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - aus Buchen

No.	cm	H cm
440.015	45x35	4

EURO
32,00

**ZASSENHAUS****Rubberwood**

**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kopshout, aan 2 zijden gekant**

- (E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from wood, table edge holding strip  
 (F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - butée de fixation  
 (D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - 2 seitig Anschlagleiste

No.	cm	H cm
892.090	60x40	2

EURO
59,50

**NEW!****A****B****ZASSENHAUS Rubberwood**

**(N) BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger**

- (E) BREAD CUTTING BOARD - with crumb catcher  
 (F) PLANCHE À PAIN - avec dessus amovible  
 (D) BROTSCHNEIDPLATTE - mit Krümelschale

No.	Type	cm	H cm
072.110	<b>A</b>	38x26	2
892.095	<b>B</b>	42x28	2

EURO
13,95
19,30



**(N) BROODSNIJPLANK - van hoogwaardig hagedruk polyethyleen (HDPE 500), met kruimelvanger**

- (E) BREAD CUTTING BOARD - made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), with crumb catcher  
 (F) PLANCHE À PAIN - fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500) avec dessus amovible  
 (D) BROTSCHNEIDPLATTE - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, mit Krümelschale

No.	cm	H cm
882.110	43x32	4

EURO
47,00

**(N) De White & Black range is vervaardigd uit hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en is standaard voorzien van anti-slipvoetjes. Neemt geen vocht op en zijn smaak- en reukloos**

**(E) The carving boards, cutting boards and chopping-boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500). Delivered standard with anti-slip pads, and are moisture resistant and tasteless as well as odourless**

**(F) Les planches à trancher et planches à découper sont fabriqués a haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation. Résistance à l'humidité, sans odore ni goût**

**(D) Tranchierbrett, Schneidplatten und Hackblock werden aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt. Werden Standard versehen mit rutschfesten Stiften**

**(N) SNIJBLAD - rond, met geul**

**(E) CUTTING BOARD - round, grooved**

**(F) PLANCHE À DÉCOUPER - ronde, avec rainure**

**(D) SCHNEIDEPLATTE - rund, mit Safrille**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	H cm	Ø cm
10,65	882.620	wit/white/blanc/weiss	1,5	30
10,65	882.621	zwart/black/noir/schwarz	1,5	30

**(N) SNIJBLOK - rond, met geul**

**(E) CHOPPING BOARD - round, grooved**

**(F) PLANCHE À DÉCOUPER - ronde, avec rainure**

**(D) HACKBLOCK - rund, mit Safrille**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	H cm	Ø cm
38,50	882.625	wit/white/blanc/weiss	4,5	37
38,50	882.626	zwart/black/noir/schwarz	4,5	37

**(N) TRANCHEER/BUFFETPLANK - met geul, aan een zijde gekant**

**(E) CARVING BOARD - table edge holding strip, grooved**

**(F) PLANCHE À TRANCHER - butée de fixation, avec rainure**

**(D) TRANCHIERBRETT - Tischkant-Anschlagleiste, mit Safrille**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
29,50	882.610	wit/white/blanc/weiss	50x37
29,50	882.611	zwart/black/noir/schwarz	50x37

**(N) SNIJWERKUNIT - met geul, voor het direct in een 1/3 GN bak verwerken van de te versnijden produkten, ideaal voor mise en place werkzaamheden, wordt zonder GN bak geleverd**

**(E) CUTTING BOARD UNIT - grooved, perfect for finishing direct cut products into a GN 1/3 container, very effective when used for mise en place work, delivery without GN pan**

**(F) TABLE POUR DÉCOUPER - avec rainuré, permet de couper les produits directement au dessus du bac 1/3 GN, c'est parfait pour les exercise tous les mise en place, livrée sans bac GN**

**(D) SCHNEIDEPLATTE-TISCH - mit Safrille, Perfekt für direkten Aufschnitt in ein 1/3 GN Behälter, sehr wirksam für Vorbereitungsarbeit, Lieferung ohne GN Behälter**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
46,50	882.025	wit/white/blanc/weiss	11(H)x65x40
46,50	882.026	zwart/black/noir/schwarz	11(H)x65x40



## White & Black



HACCP



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich



**N** Uiteraard zijn de *CaterChef* snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken

**E** *CaterChef* cutting boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti-slip pads and all sizes, have handsomely rounded corners

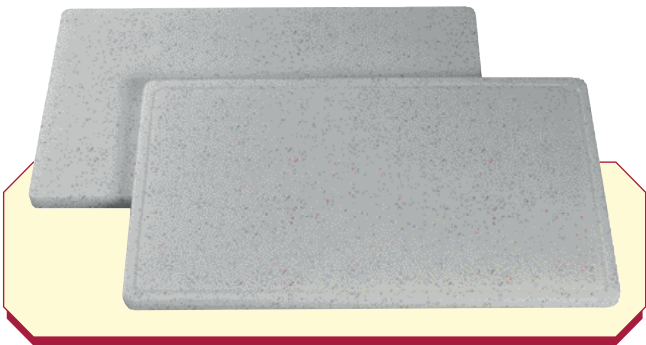
**F** Les planches à découper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis

**D** *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und schön abgerundeten Ecken

## SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN



HACCP



### **N** MARMER

**E** MARBLE

**F** MARBRE

**D** MARMOR

No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.190	2(H)x40x25		10,95
882.191	2(H)x50x30		16,85
882.192	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		19,30
882.193	2(H)x60x35		23,60
882.195		2(H)x40x25	13,45
882.196		2(H)x50x30	20,10
882.197		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	23,05
882.198		2(H)x60x35	28,50



**NEW!**

### **N** PAARS - anti-allergeen

**E** PURPLE - anti-allergen

**F** VIOLET - anti-allergène

**D** VIOLETT - anti-allergen



No.	vlak cm/plain sans rainure / glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.741	2(H)x40x25		11,80
882.751	2(H)x50x30		17,70
882.761	2(H)x60x35		23,60
882.771	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		20,50
882.742		2(H)x40x25	14,00
882.752		2(H)x50x30	20,40
882.762		2(H)x60x35	27,95
882.772		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	23,00

Andere maten ook leverbaar op aanvraag / Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi / Andere Größen auch erhältlich



### **N** POLIJSTSCHAAF - voor hygiënisch reinigen en polijsten van nylon snijbladen

**E** POLISHING PLANE - for cleaning and polishing of nylon cutting boards

**F** RABOT POLISSOIR - pour nettoyer et polir des planches à découper en nylon

**D** POLIERHOBEL - zum Reinigen und Polieren von Schneideplatten, aus Nylon

No.	cm	EURO
882.700	9(H)x17x9	49,50

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), geschikt voor 6 snijbladen**

- (E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - high-pressure polyethylene(HDPE 500), for up to 6 cutting boards  
 (F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - haute tension de polyéthylène (HDPE 500), peut tenir jusqu'à 6 planches  
 (D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500), für 6 Schneideplatten

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
28,00	882.070	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	17(H)x32x20
38,00	882.075	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	59(H)x 7x24

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - verchromd, geschikt voor 6 snijbladen**

- (E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - chromed, can hold up to 6 cutting boards  
 (F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - chromé, peut tenir jusqu'à 6 planches  
 (D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - chromiert, für 6 Schneidplatten

EURO	No.	cm
12,95	125.200	27(H)x24x24

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - geheel roestvrijstaal, geschikt voor 6 snijbladen**

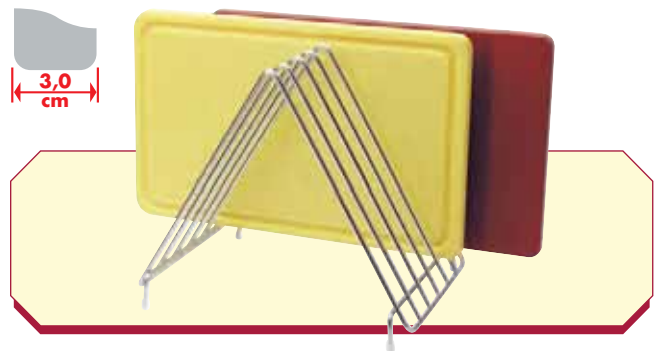
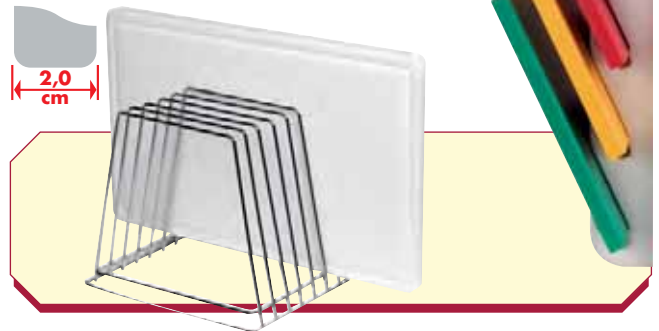
- (E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - stainless steel, can hold up to 6 cutting boards  
 (F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - inox, peut tenir jusqu'à 6 planches  
 (D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - CNS, für 6 Schneideplatten

EURO	No.	cm
16,95	110.100	28(H)x31x26

**(N) SNIJBLADEN CATERCHEF BASIC - uiteraard zijn de snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), geheel glad zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken**

- (E) CUTTING BOARD CATERCHEF BASIC - made under high-pressure of first -class polyethylene(HDPE 500), without anti-slip pads, so they can be used on both sides  
 (F) LES PLANCHES À DÉCOUPER CATERCHEF BASIC - sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), sans ventouses, pour usage les deux côtés  
 (D) SCHNEIDPLATTEN CATERCHEF BASIC - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, ohne Füßen, zu gebrauchen auf beiden Seiten

EURO	No.	cm
12,95	882.115 	<b>1,5(H)x50x30</b>
12,95	882.215 	<b>1,5(H)x50x30</b>
12,95	882.315 	<b>1,5(H)x50x30</b>
12,95	882.415 	<b>1,5(H)x50x30</b>
12,95	882.515 	<b>1,5(H)x50x30</b>
12,95	882.615 	<b>1,5(H)x50x30</b>
77,00	882.915 <b>set à 6 stuks</b> /pcs./Stk.	



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
 Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich



HACCP



**(N) SNIJBLADEN - voldoen aan alle HACCP voorschriften i.v.m. het voorkomen van bacteriële kruisbesmetting, zonder voetjes**

- (E) CUTTING BOARDS - complying with all HACCP directions, among other things about the preventions of bacterial cross-contamination, without anti-slip pads
- (F) PLANCHES À DECOUPER - satisfont aux tous exigences HACCP, e.a. l'empêchement de contamination bactérienne, sans ventouses
- (D) SCHNEIDEPLATTEN - entsprechen allen HACCP Vorschriften, u.a. zum Vorbeugen von bakterieller Kontamination, ohne Füßchen

No.		cm
882.600	set à 6 stuks/pcs./Stk.	1(H)x35x24

EURO
29,50




**(N) SNIJBLADEN CATERCHEF - uiteraard zijn de snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken, 1 zijde met geul**


- (E) CUTTING BOARD CATERCHEF - made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), without anti-slip pads, so they can be used on both sides, with rill on one side
- (F) LES PLANCHES À DECOUPER CATERCHEF - sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), sans ventouses, pour usage les deux côtés, avec une rainure
- (D) SCHNEIDEPLATTEN CATERCHEF - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, ohne Füßen, zu gebrauchen auf beiden Seiten, eine seite mit Safrille

No.		cm
-----	--	----


EURO
------

882.091  1,5(H)x45x30


14,40

882.092  1,5(H)x45x30

14,40

882.093  1,5(H)x45x30


14,40

882.094  1,5(H)x45x30

14,40

882.095  1,5(H)x45x30

14,40

882.096  1,5(H)x45x30

14,40

882.090 set à 6 stuks/pcs./Stk.

85,00

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - geschikt voor 6 snijbladen**

- (E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - can hold up to 6 cutting boards
- (F) PORTE-PLANCHES À DECOUPER - peut tenir jusqu'à 6 planches
- (D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - für 6 Schneideplatten

No.		cm
882.099		47(H)x30x23

EURO
29,00

Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

Ⓝ **Uiteraard zijn de *CaterChef* snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken (40 mm dik niet afgerond)**

ⓔ *CaterChef* cutting boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti-slip pads and all sizes, with exception of 40 mm thick, have handsomely rounded corners

ⓔ Les planches à découper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis (avec exception des planches épais 40 mm)

ⓓ *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylén (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausnahme von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken

## SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

Ⓝ **WIT - (kaas, brood)**

ⓔ WHITE - (cheese, bread)

ⓔ BLANCHE - (fromage, pain)

ⓓ WEISS - (Käse, Brot)



HACCP



EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
10,95	882.001	2(H)x40x25	
16,40	882.002	2(H)x50x30	
22,90	882.003	2(H)x60x35	
18,85	882.004	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
13,10	882.011		2(H)x40x25
18,55	882.012		2(H)x50x30
25,50	882.013		2(H)x60x35
21,00	882.014		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
34,00	882.005	4(H)x50x30	
45,00	882.006	4(H)x60x33	
36,50	882.015		4(H)x50x30
47,00	882.016		4(H)x60x33



Ⓝ **ROOD - (vlees)**

ⓔ RED - (meat)

ⓔ ROUGE - (viande)

ⓓ ROT - (Fleisch)



EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
11,80	882.241	2(H)x40x25	
17,70	882.251	2(H)x50x30	
23,60	882.261	2(H)x60x35	
20,50	882.271	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
14,00	882.242		2(H)x40x25
20,40	882.252		2(H)x50x30
27,95	882.262		2(H)x60x35
23,00	882.272		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
34,00	882.281	4(H)x50x30	
45,00	882.291	4(H)x60x33	
36,50	882.282		4(H)x50x30
47,00	882.292		4(H)x60x33

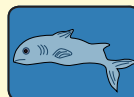


Ⓝ **BLAUW - (vis)**

ⓔ BLUE - (fish)

ⓔ BLEU - (poisson)

ⓓ BLAU - (Fisch)



EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
11,80	882.341	2(H)x40x25	
17,70	882.351	2(H)x50x30	
23,60	882.361	2(H)x60x35	
20,50	882.371	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
14,00	882.342		2(H)x40x25
20,40	882.352		2(H)x50x30
27,95	882.362		2(H)x60x35
23,00	882.372		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
34,00	882.381	4(H)x50x30	
45,00	882.391	4(H)x60x33	
36,50	882.382		4(H)x50x30
47,00	882.392		4(H)x60x33



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**(N) GROEN - (fruit/groente)**

(E) GREEN - (fruit/vegetables)

(F) VERT - (fruit/légumes)

(D) GRÜN - (Früchte/Gemüse)



No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.441	2(H)x40x25		11,80
882.451	2(H)x50x30		17,70
882.461	2(H)x60x35		23,60
882.471	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		20,50
882.442		2(H)x40x25	14,00
882.452		2(H)x50x30	20,40
882.462		2(H)x60x35	27,95
882.472		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	23,00
882.481	4(H)x50x30		34,00
882.491	4(H)x60x33		45,00
882.482		4(H)x50x30	36,50
882.492		4(H)x60x33	47,00

**(N) BRUIN - (worst/gebraden vlees)**

(E) BROWN - (sausage/roast)

(F) BRUN - (saucisson/rôti)

(D) BRAUN - (Wurst/Gebratenes)



No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.541	2(H)x40x25		11,80
882.551	2(H)x50x30		17,70
882.561	2(H)x60x35		23,60
882.571	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		20,50
882.542		2(H)x40x25	14,00
882.552		2(H)x50x30	20,40
882.562		2(H)x60x35	27,95
882.572		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	23,00
882.581	4(H)x50x30		34,00
882.591	4(H)x60x33		45,00
882.582		4(H)x50x30	36,50
882.592		4(H)x60x33	47,00

**(N) GEEL - (gevogelte)**

(E) YELLOW - (poultry)

(F) JAUNE - (volaille)

(D) GELB - (Geflügel)



No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.641	2(H)x40x25		11,80
882.651	2(H)x50x30		17,70
882.661	2(H)x60x35		23,60
882.671	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		20,50
882.642		2(H)x40x25	14,00
882.652		2(H)x50x30	20,40
882.662		2(H)x60x35	27,95
882.672		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	23,00
882.681	4(H)x50x30		34,00
882.691	4(H)x60x33		45,00
882.682		4(H)x50x30	36,50
882.692		4(H)x60x33	47,00

**(N) Artikelen uit Melamine voor gastronomie, levensmiddelen, detailhandel, instellingen, tehuizen, scholen, kantines, luchtvaartmaatschappijen etc. Optimale breukbestendigheid, hard oppervlak, geschikt voor afwasmachine, lichtgewicht en geluidsarm**

**(E) Melamin equipment for the food retail trade, the food service industry, hotels, hospitals, homes, schools, canteens, airlines etc. Optimal breaking strength, very hard surface, dishwasher safe, lightweight and no noise**

**(F) Vaisselle en mélamine pour le secteur gastronomie, les détaillants des produits alimentaires, des compagnies aériennes, des collectivités: cantines, hôpitaux, homes, restaurants universitaires, écoles etc. Inesible à casement, surface dure, conçue pour lave-vaisselle, poids léger et silencieuse**

**(D) Melamin-Geschirr für Gemeinschaftsverlegung: Kantinen, Heime, Anstalten, Krankenhäuser, Kindergärten, Gastronomie, Luftfahrt-Gesellschaften usw. Bruchempfindlich, sehr harte Oberfläche, spülmaschinenbeständig, pflegeleicht, raumsparend, stapelbar, leicht und geräuscharm**

**(N) SOEPKOM EN SCHOTEL**

**(E) BOUILLON CUP AND SAUCER**

**(F) BOL À BOUILLON ET SOUSTASSE**

**(D) SUPPENTASSE UND UNDERTASSE**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,65	937.864	1	36	11
2,95	937.862	2		17

**(N) KOP EN SCHOTEL**

**(E) CUP AND SAUCER**

**(F) TASSE ET SOUSTASSE**

**(D) TASSE UND UNDERTASSE**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,40	937.726	1	23	8
2,40	937.938	2		14

**(N) BORD - diep**

**(E) PLATE - deep**

**(F) ASSIETTE - pro fonde**

**(D) TELLER - tief**

EURO	No.	Ø cm
4,30	937.926	21

**(N) BORD**

**(E) PLATE**

**(F) ASSIETTE**

**(D) TELLER**

EURO	No.	Ø cm
5,35	937.786	24

**(N) BORD**

**(E) PLATE**

**(F) ASSIETTE**

**(D) TELLER**

EURO	No.	nr.	Ø cm
3,70	937.924	1	20
4,30	937.928	2	24

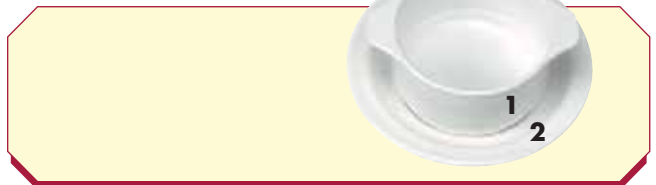
**(N) BORD**

**(E) PLATE**

**(F) ASSIETTE**

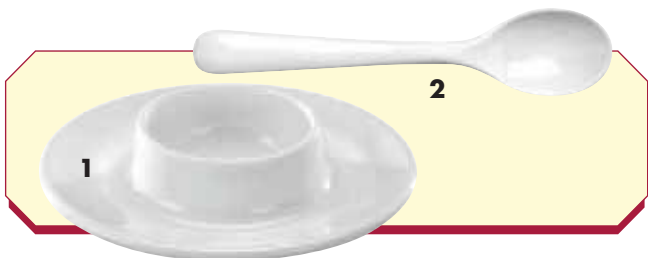
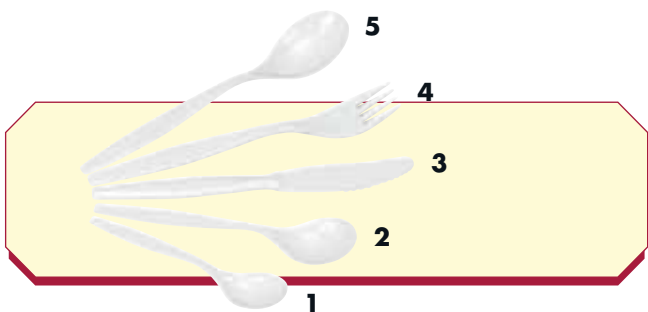
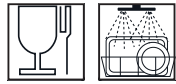
**(D) TELLER**

EURO	No.	Ø cm
4,45	937.788	19





**WACA®**



**(N) BORD - polycarbonaat, wit**

- (E) PLATE - polycarbonate, white
- (F) ASSIETTE - polycarbonate, blanc
- (D) TELLER - Polykarbonat, weiss

No.	Ø cm	EURO
532.040	21	2,35
532.041	23	2,70
532.042	25	3,15

**(N) KOP EN SCHOTEL - polycarbonaat, wit**

- (E) CUP AND SAUCER - polycarbonate, white
- (F) TASSE ET SOUSTASSE - polycarbonate, blanc
- (D) TASSE UND UNTERTASSE - Polykarbonat, weiss

No.	nr.	cl	Ø cm	EURO
532.045	1	20		2,50
532.046	2		14	1,50

**(N) BEKER - polycarbonaat, wit**

- (E) MUG - polycarbonate, white
- (F) MOQUE - polycarbonate, blanc
- (D) BECHER - Polykarbonat, weiss

No.	cl	EURO
532.048	30	3,20

**(N) BEKER**

- (E) MUG
- (F) MOQUE
- (D) BECHER

No.	nr.	cl	Ø cm	EURO
937.726	1	23	8,0	3,40
937.736	2	25	7,0	3,35
937.768	3	40	8,5	4,55

**(N) BESTEK**

- (E) FLATWARE
- (F) COUVERTS
- (D) BESTECK

No.	nr.	L cm	EURO
937.141	1	14	0,30
937.151	2	17	0,65
937.153	3	19	0,75
937.155	4	19	0,75
937.157	5	19	0,75

**(N) EIERDOP EN LEPEL**

- (E) EGG CUP AND SPOON
- (F) COQUETIER ET CUIILLÈRE
- (D) EIERBECHER UND LÖFFEL

No.	nr.	L cm	Ø cm	EURO
937.932	1		9	2,45
937.114	2	12		0,80

- (N) SCHAAL**
- (E) BOWL**
- (F) BOL**
- (D) SCHÜSSEL**

EURO	No.	Ø cm	cl
3,85	937.830	13	42



- (N) SCHAAL**
- (E) BOWL**
- (F) BOL**
- (D) SCHÜSSEL**

EURO	No.	nr.	Ø cm	cl
3,45	937.934	<b>1</b>	17	45
6,10	937.936	<b>2</b>	24	160
2,50	937.930	<b>3</b>	14	20



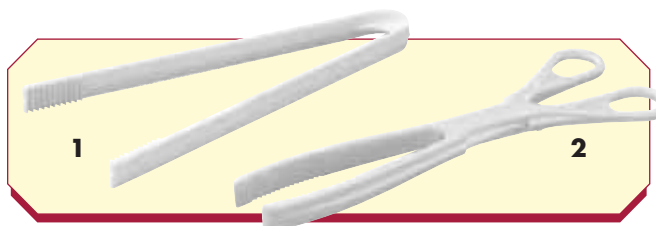
- (N) SCHOTEL**
- (E) TRAY**
- (F) PLAT D'ÉTALAGE**
- (D) AUSLAGEPLATTE**

EURO	No.	cm
4,75	937.302	2(H)x19x15
6,30	937.304	2(H)x24x18



- (N) SERVEERTANG**
- (E) SERVING TONG**
- (F) PINCE À SERVICE**
- (D) SERVIERZANGE**

EURO	No.	nr.	L cm
1,80	937.611	<b>1</b>	23
3,60	937.601	<b>2</b>	28

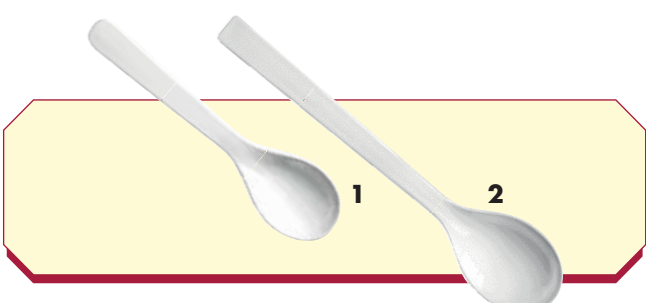
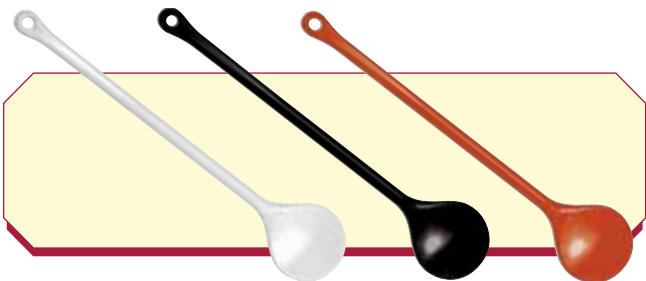
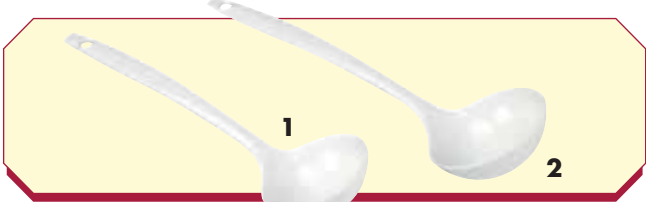
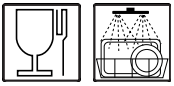


- (N) VOEDSELDOOS**
- (E) FOOD CONTAINER**
- (F) BÔITE À ALIMENTS**
- (D) FRISCHHALTEBOX**

EURO	No.	cm
9,95	937.415	9(H)x36x25







**(N) SOEP/SAUSLEPEL**

- (E) SOUP/SAUCELADLE
- (F) CUIILLÈRE À BOUILLON/SAUCE
- (D) SUPPEN/SAUCENLÖFFEL

No.	nr.	cm
937.152	<b>1</b>	26/8
937.154	<b>2</b>	30/9

EURO
2,10
2,35

**(N) LEPEL - rond**

- (E) LADLE - round
- (F) CUIILLÈRE - ronde
- (D) LÖFFEL - rund

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
937.220	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	31
937.240	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	31
937.250	<b>rood</b> /red/rouge/rot	31

EURO
1,60
1,60
1,60

**(N) LEPEL - met gat**

- (E) MIXING PADDLE - with hole
- (F) CUIILLÈRE À TROU
- (D) LÖFFEL - mit loch

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
937.225	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	31
937.245	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	31
937.255	<b>rood</b> /red/rouge/rot	31

EURO
1,60
1,60
1,60

**(N) SALADE LEPEL/VORK**

- (E) SALAD SPOON/FORK
- (F) CUIILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE
- (D) SALAT-LÖFFEL/GABEL

No.	nr.	L cm
937.132	<b>1</b>	31
937.138	<b>2</b>	31

EURO
2,35
2,45

**(N) ROERSTAAF**

- (E) STIRRING STICK
- (F) SPATULE
- (D) RÜHRSPATEN

No.	L cm
937.228	31

EURO
2,20

**(N) SALADE/DRESSING LEPEL**

- (E) SALAD/DRESSING SPOON
- (F) CUIILLÈRE À SALADE
- (D) SALAT/DRESSING LÖFFEL

No.	nr.	L cm
937.615	<b>1</b>	24
937.625	<b>2</b>	34

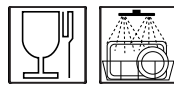
EURO
1,45
2,45

**(N) BAKSPAAN**

- (E) SLOTTED TURNER
- (F) PELLE AJOURÉE
- (D) WENDER

No.	L cm
937.230	26

EURO
1,50



ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ

- (N) SCHOTEL**  
**(E) COUNTER TRAY**  
**(F) PLAT D'ÉTALAGE**  
**(D) AUSLAGEPLATTE**

EURO	No.	cm
4,75	937.640	2(H)x19x15
6,30	937.641	2(H)x24x18
8,35	937.642	2(H)x27x21
8,35	937.643	2(H)x30x19
12,30	937.644	2(H)x36x24
20,60	937.645	2(H)x42x28



- (N) VLEESBAK**  
**(E) MEAT TRAY**  
**(F) BAC À VIANDE**  
**(D) FLEISCHMULDE**

EURO	No.	cm
10,45	937.660	6(H)x29x16
14,60	937.661	8(H)x30x19
20,80	937.662	10(H)x34x25
22,10	937.663	10(H)x28x42



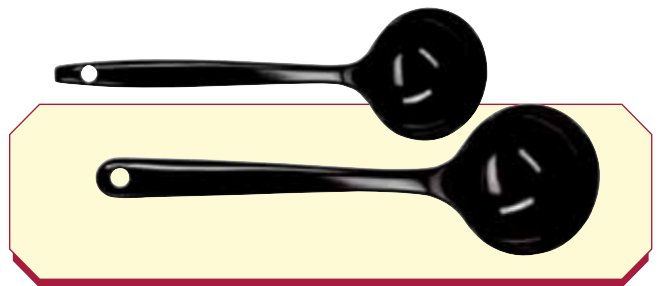
- (N) VLEESBAK**  
**(E) MEAT TRAY**  
**(F) BAC À VIANDE**  
**(D) FLEISCHMULDE**

EURO	No.	cm
6,10	937.650	4(H)x19x15
8,30	937.651	4(H)x29x16
16,60	937.652	4(H)x35x25
21,55	937.653	6(H)x42x28



- (N) OPSCHEPLEPEL**  
**(E) LADLE**  
**(F) LOUCHE**  
**(D) SCHÖPFLÖFFEL**

EURO	No.	Ø cm	L cm
2,10	937.671	8	26
2,35	937.672	9	30



- (N) SALADE LEPEL/VORK**  
**(E) SALAD SPOON/FORK**  
**(F) CUILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE**  
**(D) SALAT-LÖFFEL/GABEL**

EURO	No.	Type	L cm
2,35	937.680	<b>saladelepel</b> /salad spoon cuillère à salade/Salatlöffel	31
2,35	937.681	<b>saladevork</b> /salad fork fourchette à salade/Salatgabel	31



- (N) SALADE LEPEL**  
**(E) SALAD SPOON**  
**(F) CUILLÈRE À SALADE**  
**(D) SALATLÖFFEL**

EURO	No.	Type	L cm
1,45	937.685	<b>open</b> /open/ouvert/öffnen	24
2,45	937.686	<b>dicht</b> /closed/fermé/geschlossen	34
1,45	937.915	<b>dicht</b> /closed/fermé/geschlossen	24



**NEW!**

- (N) STAPELBAK - kunststof, wit**
- (E) STACKING CONTAINER - plastic, white**
- (F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc**
- (D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss**

No.	cm	Lit.
059.050	16,5(H)x39,5x29.5	12
059.051	21,5(H)x39,5x29.5	15

EURO
13,95
15,95

- (N) DEKSEL VOOR STAPELBAKKEN - kunststof, wit**
- (E) LID FOR STACKING CONTAINER - plastic, white**
- (F) COUVERCLE POUR BAC EMPILABLE - plastique, blanc**
- (D) DECKEL FUR STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, Weiss**

No.	voor/for/pour/für
059.055	059.050/059.051

EURO
5,45

- (N) STAPELBAK - kunststof, wit**
- (E) STACKING CONTAINER - plastic, white**
- (F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc**
- (D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss**

No.	cm	Lit.
956.010	9,5(H)x43x32	10
956.011	10(H)x52x33	16
956.012	20(H)x45x32	20
956.013	26(H)x65x37	46
956.014	31(H)x73x44	72
956.015	36(H)x83x57	130

EURO
8,00
13,00
14,00
24,00
36,00
63,00

- (N) DEKSEL VOOR STAPELBAKKEN - kunststof, goed afsluitbaar middels beugels**

- (E) LID FOR STACKING CONTAINER - plastic, tightfitting**
- (F) COUVERCLE POUR BAC EMPILABLE - plastique, bien ajustés**
- (D) DECKEL FUR STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, gut schliessend, mittels Bügels**

No.	voor/for/pour/für
956.113	956.013
956.114	956.014

EURO
13,00
17,00

- (N) RESTBAK - polypropyleen, wit**
- (E) REST TRAY - polypropylen, white**
- (F) BAC À RESTES - polypropylène, blanc**
- (D) RESTENBEHÄLTER - Polypropylen, weiss**

No.	cm	Lit.
600.038	17(H)x31x31	8

EURO
2,75

- (N) RESTBAK - polypropyleen, wit**
- (E) REST TRAY - polypropylen, white**
- (F) BAC À RESTES - polypropylène, blanc**
- (D) RESTENBEHÄLTER - Polypropylen, weiss**

No.	Ø cm	H cm	Lit.
600.040	35	16	10
600.041	39	18	15
600.042	46	21	20
600.043	51	23	30
600.044	56	25	35

EURO
2,95
3,45
4,25
5,50
6,95

**(N) STAPELBAK - kunststof**

(E) STACKING CONTAINER - plastic

(F) BAC EMPILABLE - plastique

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
23,00	600.002	17(H)x60x40	30



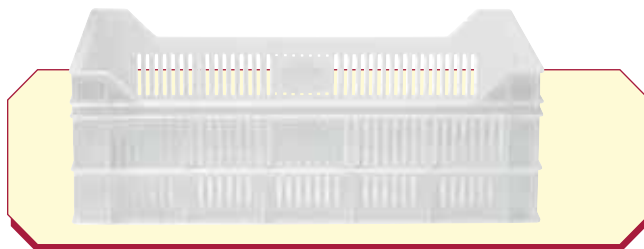
**(N) STAPELBAK - kunststof, wit, open uitvoering**

(E) STACKING CONTAINER - plastic, white, open version

(F) CONTENEUR EMPILABLE - plastique, blanche, modele ouvert

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss, offen Ausfuhrun

EURO	No.	cm	Lit.
21,00	600.004	21(H)x60x40	35



**(N) VLEESBAK - kunststof, wit**

(E) MEAT TRAY - plastic, white

(F) BAC À VIANDE - plastique, blanc

(D) FLEISCHMULDE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	cm	Lit.
15,50	837.040	18(H)x65x40	40



**(N) STAPELBAK - kunststof, wit**

(E) STACKING CONTAINER - plastic, white

(F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	cm	Lit.
30,00	837.001	18(H)x65x40	40



**(N) VLEESBAK - kunststof, wit**

(E) MEAT TRAY - plastic, white

(F) BAC À VIANDE - plastique, blanc

(D) FLEISCHMULDE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	cm	Lit.
8,95	837.020	12(H)x60x40	20



**(N) VLEESBAK - kunststof, wit**

(E) MEAT TRAY - plastic, white

(F) BAC À VIANDE - plastique, blanc

(D) FLEISCHMULDE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	cm	Lit.
7,95	956.049	12(H)x51x35	12

