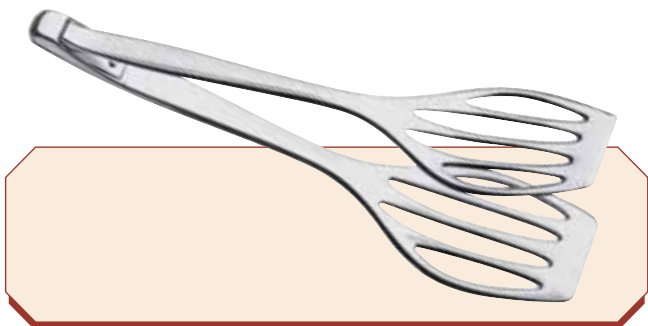




18/10
RVS/INOX



(N) BAKSPAAN - aluminium

- (E) MULTI-PURPOSE SPATULA - aluminium
- (F) SPATULE MULTI-USAGE - aluminium
- (D) ALLESWENDER - Aluminium

No.	L cm
016.010	26

EURO
4,25

(N) BAKSPAAN - kunststof, hittebestendig, voor pannen met een anti-aanbaklaag

- (E) MULTI-PURPOSE SPATULA - plastic, heat resistant, does not damage teflon-surfaces
- (F) SPATULE MULTI-USAGE - plastique, résistant température chaud, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
- (D) ALLESWENDER - Kunststoff, hitze beständig, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

No.	L cm
016.012	26

EURO
3,95

(N) SERVEERTANG - kunststof, hittebestendig

- (E) SERVING TONG - plastic, heat resistant
- (F) PINCE À SERVICE - plastique, résistant température chaud
- (D) SERVIERZANGE - Kunststoff, hitze beständig

No.	L cm
016.008	33

EURO
3,70

(N) UNIVERSELTANG - kunststof, hittebestendig, voor pannen met een anti-aanbaklaag

- (E) UNIVERSAL TONG - plastic, heat resistant, does not damage teflon-surfaces
- (F) PINCE UNIVERSELLE - plastique, résistant température chaud, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
- (D) UNIVERSALZANGE - Kunststoff, hitze beständig, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

No.	L cm
016.009	27

EURO
8,75

(N) UNIVERSELTANG - roestvrijstaal

- (E) UNIVERSAL TONG - stainless steel
- (F) PINCE UNIVERSELLE - inox
- (D) UNIVERSALZANGE - CNS

No.	L cm
725.050	27

EURO
12,50

(N) UNIVERSELTANG - aluminium

- (E) UNIVERSAL TONG - aluminium
- (F) PINCE UNIVERSELLE - aluminium
- (D) UNIVERSALZANGE - Aluminium

No.	L cm
016.007	27

EURO
9,25

(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.010	27



(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.012	27



(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.015	27



(N) SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal

(E) SPAGHETTI TONG - stainless steel

(F) PINCE À SPAGHETTI - inox

(D) SPAGHETTIZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.017	27



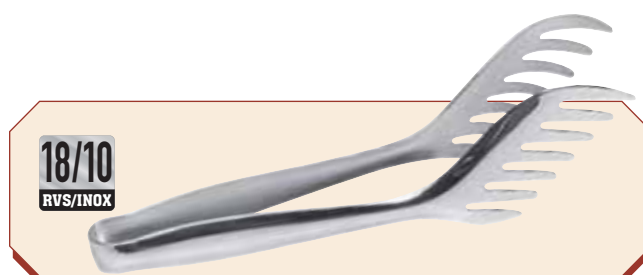
(N) SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal

(E) SPAGHETTI TONG - stainless steel

(F) PINCE À SPAGHETTI - inox

(D) SPAGHETTIZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
7,40	893.032	23



NEW!



- Ⓝ **SERVEERTANG - kunststof, set van 3, in elkaar te klikken om ruimte te besparen**
- ⓔ SERVING TONG - plastic, set 3 pieces, stored in each other to save space
- ⓔ PINCE À SERVICE - plastique, set 3 pieces, en les emboîtant les unes dans les autres, rangement peu encombrant
- ⓓ SERVIERZANGE - Kunststoff, Satz von 3, ineinander geklickt platzsparend aufbewahrt

No.	L cm
016.034	26-21-18

EURO
3,95

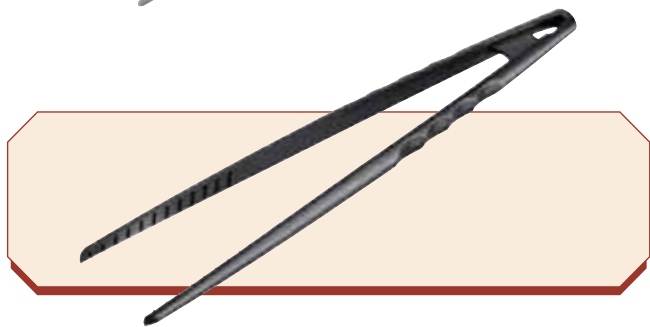


Ⓝ **SERVEERPINCET - roestvrijstaal**

- ⓔ SERVING PINCER - stainless steel
- ⓔ PINCETTE - inox
- ⓓ SERVIERPINZETTE - CNS

No.	L cm
016.002	29

EURO
8,45



Ⓝ **SERVEERPINCET - kunststof, hittebestendig**

- ⓔ SERVING PINCER - plastic, heat resistant
- ⓔ PINCETTE - plastique, résistant température chaud
- ⓓ SERVIERPINZETTE - Kunststoff, hitze beständig

No.	L cm
016.003	29

EURO
2,80



Ⓝ **SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat**

- ⓔ SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
- ⓔ PINCE À SERVICE - inox, avec poignée plastique résistant température chaud
- ⓓ SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	Type	L cm
125.110	A	24

EURO
3,25



No.	Type	L cm
125.112	B	24

EURO
3,25



No.	Type	L cm
125.114	C	24

EURO
3,25



No.	Type	L cm
125.116	D	24

EURO
3,25

(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal

(E) ICE TONG - stainless steel

(F) PINCE À GLACE - inox

(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
5,15	893.094	18



(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal

(E) ICE TONG - stainless steel

(F) PINCE À GLACE - inox

(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
1,50	744.015	18



(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal

(E) ICE TONG - stainless steel

(F) PINCE À GLACE - inox

(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
1,40	085.042	18



(N) SUIKERTANG - roestvrijstaal

(E) SUGAR TONG - stainless steel

(F) PINCE À SUCRE - inox

(D) ZUCKERZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
5,65	893.071	13



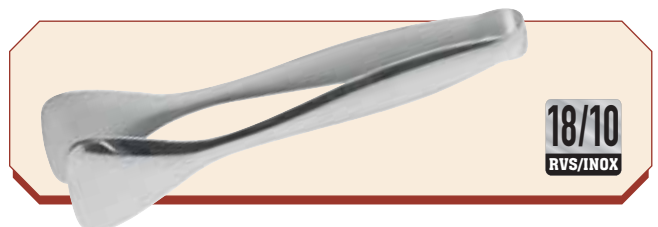
(N) CAKETANG - roestvrijstaal

(E) CAKE TONG - stainless steel

(F) PINCE À GÂTEAUX - inox

(D) GEBÄCKZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
5,15	893.031	18



(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal

(E) SERVING TONG - stainless steel

(F) PINCE À SERVICE - inox

(D) SERVIERZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,75	725.010	22



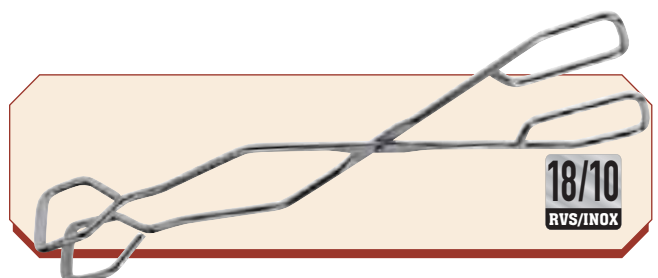
(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal

(E) SERVING TONG - stainless steel

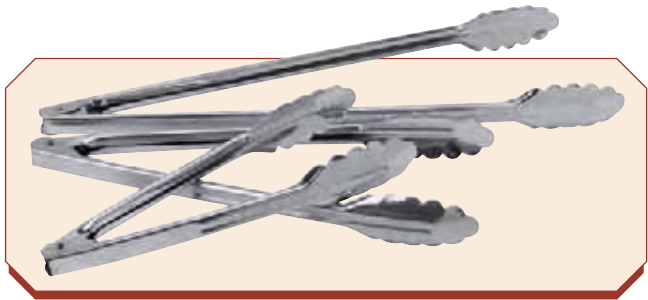
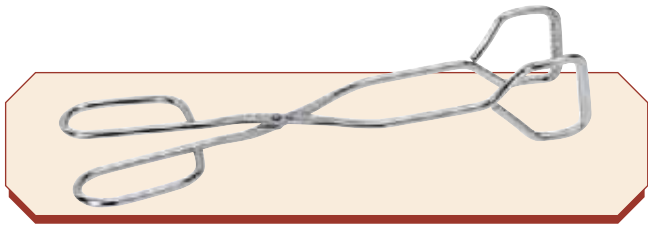
(F) PINCE À SERVICE - inox

(D) SERVIERZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
7,25	725.015	32



Monopol **The Original**



HACCP



(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal

- (E) SERVING TONG - stainless steel
- (F) PINCE À SERVICE - inox
- (D) SERVIERZANGE - CNS

No.	L cm
015.003	22

EURO
5,70

(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal

- (E) SERVING TONG - stainless steel
- (F) PINCE À SERVICE - inox
- (D) SERVIERZANGE - CNS

No.	L cm
015.010	33

EURO
10,50

(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met afgeronde randen voor goede greep en met ingebouwde veer

- (E) SERVING TONG - stainless steel, with scalloped edges providing excellent grip, with spring in handle
- (F) PINCE À SERVICE - inox, avec des manches faciles de tenir et avec ressort encastré
- (D) SERVIERZANGE - CNS, mit handgerechten Griffen und eingebauter Feder

No.	L cm
560.023	23
560.030	30
560.040	40

EURO
2,95
3,95
4,95

(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat

- (E) SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
- (F) PINCE À SERVICE - inox, avec poignée plastique résistant température chaud
- (D) SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
125.120	zwart /black/noir/schwarz	25
125.121	blauw /blue/bleu/blau	25
125.122	bruin /brown/brun/braun	25
125.123	wit /white/blanc/weiss	25
125.124	groen /green/vert/grün	25
125.125	rood /red/rouge/rot	25
125.130	zwart /black/noir/schwarz	30
125.131	blauw /blue/bleu/blau	30
125.132	bruin /brown/brun/braun	30
125.133	wit /white/blanc/weiss	30
125.134	groen /green/vert/grün	30
125.135	rood /red/rouge/rot	30

EURO
3,45
3,45
3,45
3,45
3,45
3,45
4,15
4,15
4,15
4,15
4,15
4,15

(N) SERVEERTANG - kunststof, met afgeronde randen voor goede greep

- (E) SERVING TONG - plastic, with scalloped edges providing excellent grip
- (F) PINCE À SERVICE - plastique, avec des manches faciles de tenir
- (D) SERVIERZANGE - Kunststoff, mit handgerechten Griffen

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
072.016	wit /white/blanc/weiss	23
072.017	zwart /black/noir/schwarz	23

EURO
1,95
1,95



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

SERVING PRO

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
5,90	969.702	A sauslepel	sauce ladle	cuillère à sauce	Saucenlöffel	29
6,25	969.703	B soeplepel	soup ladle	louche	Suppenlöffel	31
6,25	969.704	C schuimspaan	skimmer	ecumoire	Schaumlöffel	34
4,95	969.705	D vleesvork	meat fork	grappin	Fleischgabel	33
5,40	969.706	E bakspaan	slotted turner	pelle ajouree	Backschaufel	31
5,65	969.707	F pureestamper	potato masher	pilon à pommes de terre	Kartoffelstampfer	30
5,30	969.708	G serveerlepel	serving spoon	cuillère à légumes	Gemüselöffel	33
5,55	969.709	H serveerlepel geperf.	serving spoon perf.	cuillère perforé	Servierlöffel perf.	33
5,75	969.710	I spaghetti lepel	spaghetti spoon	cuillère à spaghetti	Spaghettilöffel	29
3,95	969.725	J garde	whisk	fouet	Rührbesen	25



(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal, zware hoogwaardige kwaliteit

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

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

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS, schwere hochwertigen CNS Ausführung

CASINO PLUS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
767.201	A bakspaan	turner	spatula	Pfannenwender	31	8,95
767.202	B serveerlepel - groot	serving spoon - large	cuillère à légumes - grand	Servierlöffel - gross	29	8,95
767.204	C serveerlepel geperf.	serving spoon perf.	cuillère perforé	Servierlöffel perf.	29	9,50
767.205	D serveervork	serving fork	fouchette de portion	Serviergabel	30	9,25
767.206	E sauslepel	sauce ladle	cuillère à sauce	Saucenlöffel	19	9,65
767.207	F serveerlepel - klein	serving spoon - small	cuillère à légumes - petit	Servierlöffel - klein	23	6,95
767.208	G saladevork - klein	salad fork - small	fourchette à salade - petit	Salatgabel - klein	23	6,95
767.209	H soeplepel	soup ladle	louche	Suppenlöffel	31	16,30
767.212	I Chafing lepel - dicht	Chafing spoon - closed	Chafing cuillère - fermé	Chafing-Löffel - geschlossen	35	9,80
767.213	J Chafing lepel - open	Chafing spoon - slotted	Chafing cuillère - encoché	Chafing-Löffel - geschlitzt	35	9,95
767.214	K spaghetti serveerlepel	spaghetti serving spoon	cuillère à spaghetti	Spaghetti-Servier-Löffel	31	13,80
767.215	L vleeswarenvork	cold meat vork	fourchette à charcuterie	Fleischgabel	21	3,75
767.216	M pasta serveertang	pasta tong	tong de pâtes	Pastazange	24	9,80

(N) BUFFETSERVERGEREI - roestvrijstaal

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.	Type	L cm
1,95	033.561	A	28
1,95	033.562	B	28
2,20	033.563	C	33
1,95	033.564	D	28



(N) PORTIONEERLEPEL - kunststof, platte bodem

(E) PIZZA LADLE - plastic, flat bottom

(F) LOUCHE À PIZZA - plastique, fond plat

(D) SCHÖPFLÖFFEL - Kunststoff, Flachboden

EURO	No.	Ø cm	cl	L cm
8,25	935.114	10	15	27



WESTMARK

(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
2,75	016.006	12	33



(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, kunststof greep

(E) PIZZA PEEL - stainless steel, plastic handle

(F) PELLE À PIZZA - inox, manche plastique

(D) PIZZASCHAUFEL - CNS, Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
23,35	935.105	22x18
23,25	935.106*	22x18

* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert



(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, kunststof greep

(E) PIZZA SHOVEL - stainless steel, plastic handle

(F) PELLE À PIZZA - inox, manche plastique

(D) PIZZASPACHTEL - CNS, Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
11,75	935.115	12x15
13,30	935.116*	12x15

* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert





(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal

(E) SAUCE LADLE - stainless steel

(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox

(D) SAUCENLÖFFEL - CNS

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

EURO
4,40
4,55



(N) SAUSLEPEL GEBOGEN STEEL - roestvrijstaal

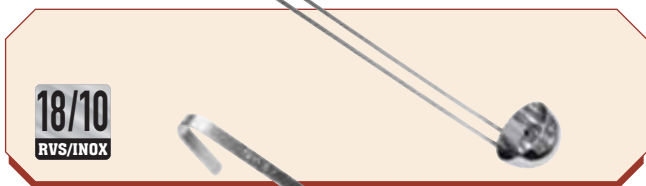
(E) SAUCE LADLE SIDE-KINKED HANDLE - stainless steel

(F) CUILLÈRE À SAUCE INCURVÉE - inox

(D) SAUCENLÖFFEL GEBOGEN HEFT - CNS

No.	Ø cm	L cm
140.032	4,7	17

EURO
3,95



(N) SAUS/DRESSINGLEPEL - roestvrijstaal

(E) SAUCE SPOON - stainless steel

(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox

(D) SAUCENLÖFFEL - CNS

No.	Ø cm	L cm
720.400	4	26

EURO
2,95



(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal, naadloos

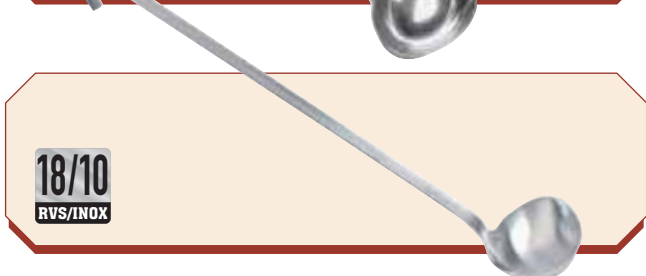
(E) SAUCE LADLE - stainless steel, seamless

(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox, sans couture

(D) SAUCENLÖFFEL - CNS, einem Stück

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

EURO
4,85
5,25



(N) BEDRUIPEPEL - roestvrijstaal, naadloos

(E) BASTING SPOON - stainless steel, seamless

(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, sans couture

(D) BRATEN- UND GIESSLÖFFEL - CNS, einem Stück

No.	cm	L cm
893.011	10,5x7	41

EURO
6,95



(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal

(E) CUTLERY REST - stainless steel

(F) REPOSE CUILLÈRE - inox

(D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	cm
125.015	5(H)x27x11

EURO
7,95



(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal

(E) CUTLERY REST - stainless steel

(F) REPOSE CUILLÈRE - inox

(D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	Type	cm
145.101	A	18(H)x12x10
145.102	B	21(H)x19x10

EURO
6,95
8,95

(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos

(E) LADLE - stainless steel, seamless

(F) LOUCHE - inox, sans couture

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, aus einem Stück

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
4,75	720.404	5	0,04	33
5,35	720.405	6,5	0,08	34
7,25	720.407	8	0,12	38
7,95	720.408	9	0,20	42
8,25	720.409	10	0,25	45
11,50	720.411	12	0,50	50
13,75	720.413	14	0,75	53
17,95	720.415	16	1,00	58
18,45	720.416	18	1,50	61
22,50	700.200	20	2,00	50



(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd

(E) LADLE - stainless steel, perforated

(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
8,35	720.435	8	0,13	32
8,70	720.436	10	0,25	37



(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal, naadloos

(E) SKIMMER - stainless steel, seamless

(F) ÉCUMOIRE - inox sans couture

(D) SCHAUMLÖFFEL - CNS, aus einem Stück

EURO	No.	Ø cm	L cm
4,30	720.421	8	34
4,95	720.423	10	39
5,75	720.425	12	45
7,30	720.427	14	50
9,95	720.429	16	56
12,25	720.430	18	58
5,65	725.112*	12	35

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



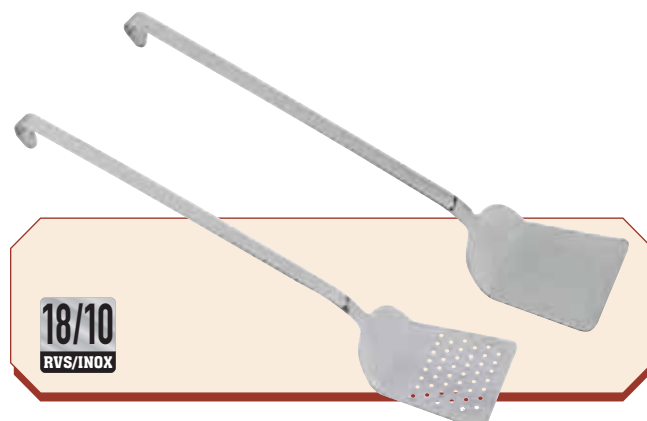
(N) BAK-/VISSPAAN - roestvrijstaal, naadloos

(E) FISH LIFTER - stainless steel, seamless

(F) PELLE À POISSONS - inox, sans couture

(D) FISCHHEBER - CNS, 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

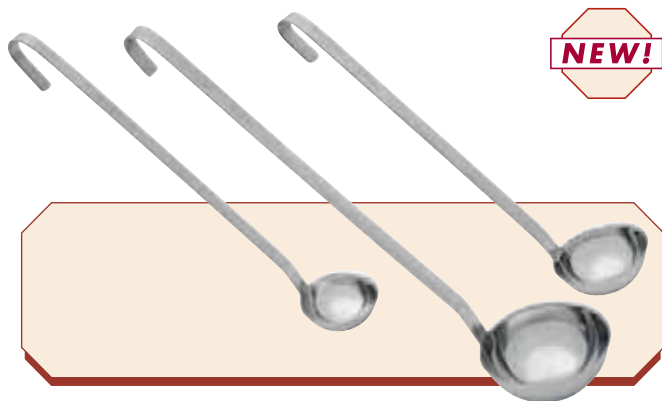
(E) KITCHEN TOOL RACK - stainless steel

(F) PENDERIE DE CUISINE - inox

(D) KELLENHALTER - CNS

EURO	No.	L cm
8,50	700.530	55





NEW!

(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos, non-drip

(E) LADLE - stainless steel, seamless, non-drip

(F) LOUCHE - inox, sans couture, anti-goutte

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, aus einem Stück, nicht-tropf

No.	Ø cm	Lit.	L cm	EURO
720.440	5	0,030	27,0	4,70
720.441	6	0,050	29,0	5,45
720.442	7	0,080	30,0	6,15
720.443	8	0,125	32,0	7,35
720.444	9	0,150	33,5	8,20
720.445	10	0,250	35,0	8,45
720.446	12	0,350	36,5	11,95



NEW!

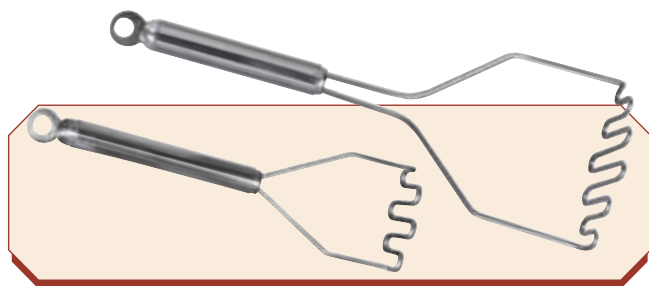
(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd

(E) LADLE - stainless steel, perforated

(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

No.	Ø cm	L cm	EURO
720.431	9	30	7,45
720.433	11	32	8,50



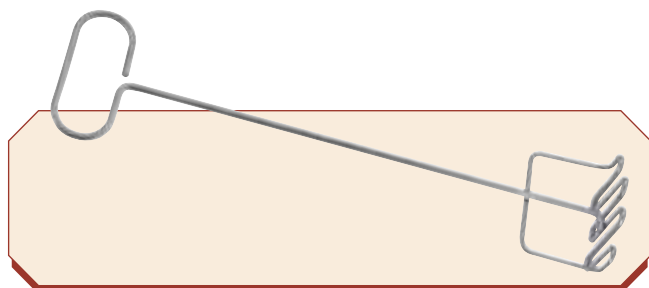
(N) ETENSTAMPER - roestvrijstaal

(E) POTATO MASHER - stainless steel

(F) PILON À POMMES DE TERRE - inox

(D) KARTOFFELSTAMPFER - CNS

No.	L cm	EURO
969.707	30	5,65
969.010	21	3,35



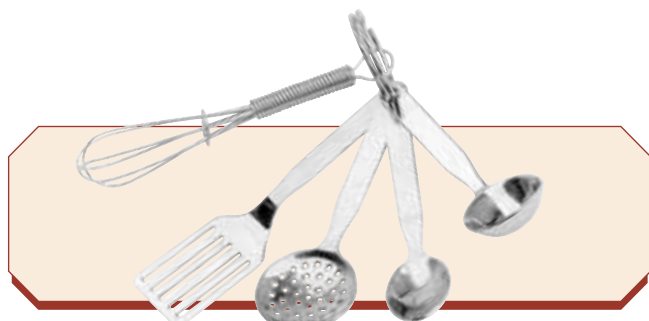
(N) ETENSTAMPER - roestvrijstaal, zware uitvoering

(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	13,75
894.027	77	18,95



(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 Rührbesen, Heber, Schaumlöffel, Löffel und sausenlöffel

No.	EURO
140.045	4,50



(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	0,65
720.455	B bakspaan/lifter/pelle/Heber	0,75

(N) GARDEN - roestvrijstaal, in doos

(E) WHISKS - stainless steel, in box

(F) FOUETS - inox, en boîte

(D) RÜHRBESEN - CNS, in Schachtel

EURO	No.	L cm
14,95	969.001	20/25/30

(N) GARDE - roestvrijstaal, extra lang

(E) POT WHISK - stainless steel, extra long

(F) FOUET À MARMITE - inox, longueur spéciale

(D) KESSELBESEN - CNS, extra lang

EURO	No.	L cm	draad/wire/fil/draht Ø mm
33,50	022.020	95	2,5
42,00	022.021	135	3,0

(N) EIWIT/SLAGROOMGARDE - roestvrijstaal, 7 draads, met ophangoog

(E) CHEFS WHISK - stainless steel, 7 wires, with eye ring

(F) FOUET - inox, 7 fils, avec oeillet

(D) RÜHRBESEN - CNS, 7 Drähte, mit Öse

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

(N) GARDE - roestvrijstaal, met ophangoog

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

(F) FOUET - inox, avec oeillet

(D) 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

(N) GARDE - roestvrijstaal, met anti-slip greep

(E) CHEFS WHISK - stainless steel, with anti-slip handle

(F) FOUET - inox, avec poignée anti-crispation

(D) RÜHRBESEN - CNS, 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

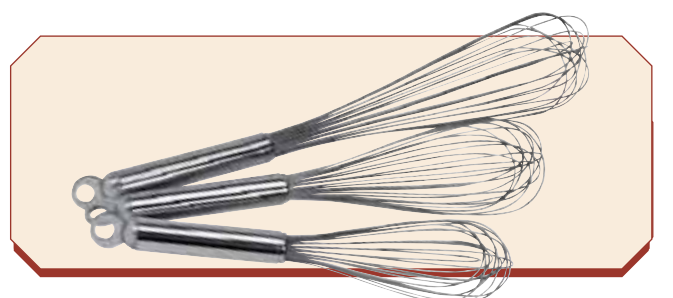
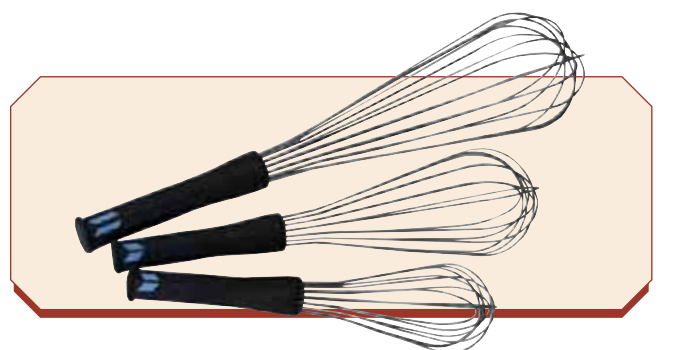
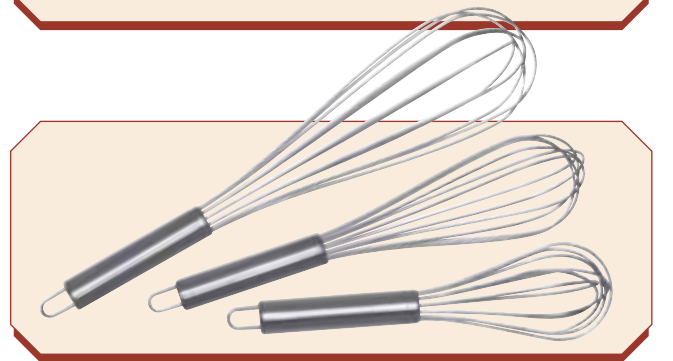
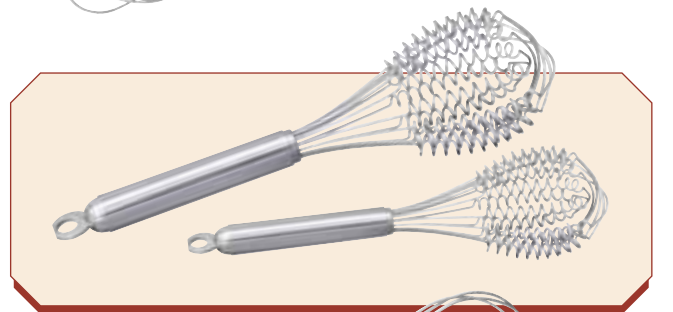
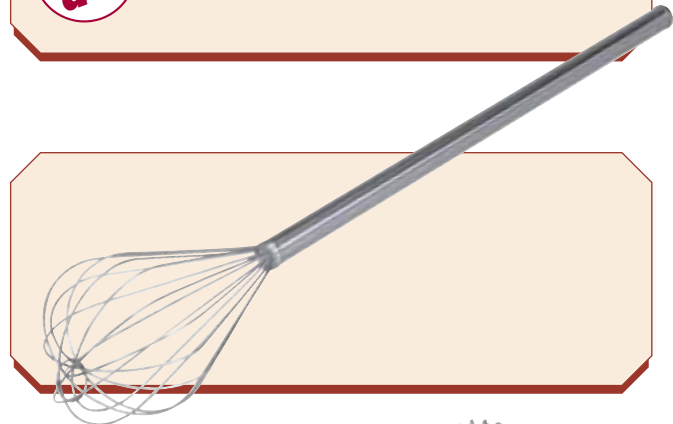
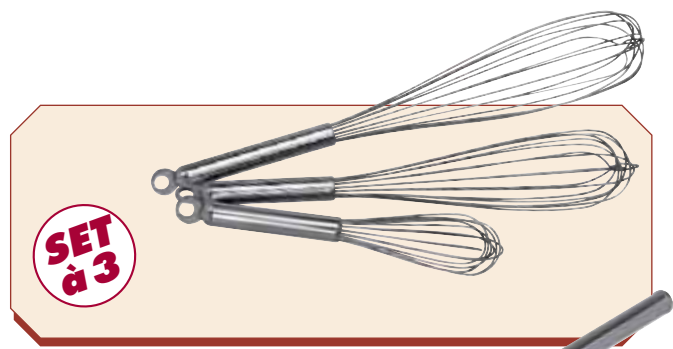
(N) GARDE - roestvrijstaal, flexibel, 12 draads, met ophangoog

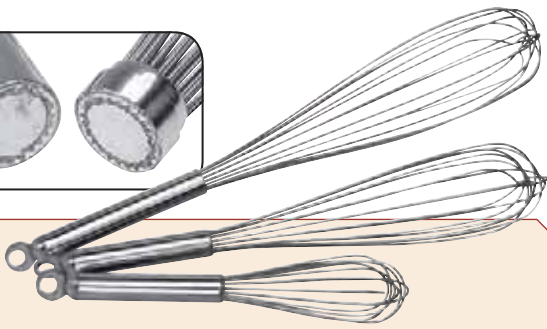
(E) CHEFS WHISK - stainless steel, flexible, 12 wires, with eye ring

(F) FOUET - inox, souples, 12 fils, avec oeillet

(D) RÜHRBESEN - CNS, elastisch, 12 Drähte, mit Öse

EURO	No.	L cm
4,60	969.601	25
4,95	969.602	30
5,50	969.603	35
5,95	969.604	40
6,35	969.605	45



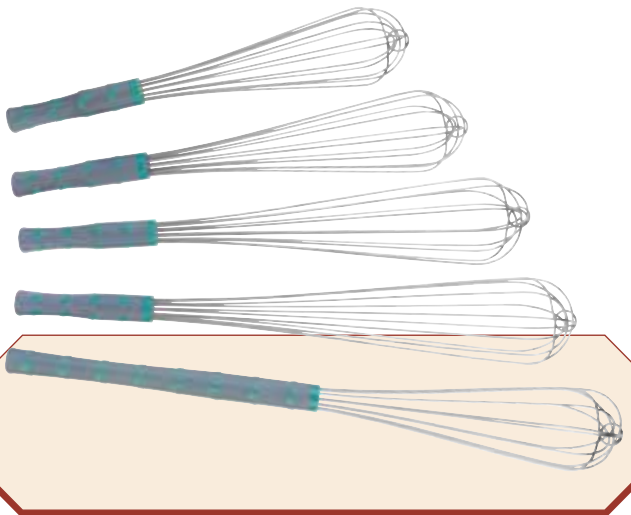
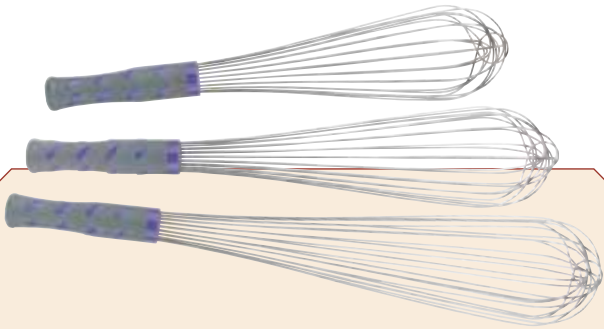


Type A: 7 draden van 1,4 mm
7 wires of 1,4 mm
7 fils de 1,4 mm
7 Drähte von 1,4 mm

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



ALL NEW!



(N) GARDE - roestvrijstaal, met ophangoog

- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, with eye ring
- (F) FOUET - inox, avec oeillet
- (D) RÜHRBESEN - CNS, 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 - roestvrijstaal, 8 draads, met ABS antislip greep

- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, 8 wires, with ABS anti-slip handle
- (F) FOUETS - inox, 8 fils, avec poignée ABS antidérapant
- (D) RÜHRBESEN - CNS, 8 Drähte, mit rutschfesten Griff aus ABS

No.	L cm	EURO
969.040	26	3,45
969.041	31	3,95
969.042	36	4,25
969.043	41	4,95
969.044	46	5,95
969.045	51	6,75

(N) GARDE - roestvrijstaal, 11 draads, hittebestendig kunststof antislip handvat, noppen voor betere grip

- (E) WHISK - stainless steel, 11 wires, heat resistant plastic anti-slip handle, nubs for sure grip
- (F) FOUETS - inox, 11 fils, poignée plastique antidérapant résistant température chaud, goujons pour une meilleure adhérence
- (D) RÜHRBESEN - CNS, 11 Drähte, hitzebeständige Anti-Rutsch Kunststoff Griff, Nieten für besseren Halt

No.	L cm	EURO
721.930	25	11,25
721.931	30	13,00
721.932	35	14,95
721.933	40	16,95
721.934	45	17,50

(N) GARDE - roestvrijstaal, 6 draads, dickere draden, hittebestendig kunststof antislip handvat, noppen voor betere grip

- (E) WHISK - stainless steel, 6 wires, thicker wires, heat resistant plastic anti-slip handle, nubs for sure grip
- (F) FOUETS - inox, 6 fils, fils plus épais, poignée plastique antidérapant résistant température chaud, goujons pour une meilleure adhérence
- (D) RÜHRBESEN - CNS, 6 Drähte, dickere Drähte, hitzebeständige Anti-Rutsch Kunststoff Griff, Nieten für besseren Halt

No.	L cm	EURO
721.950	25	10,75
721.951	30	11,70
721.952	35	12,70
721.953	40	13,95
721.954	45	15,35
721.956	50	17,50
721.957	55	18,75
721.958	60	19,95

(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal

(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
3,85	894.003	10	30
4,75	894.004	12	32
5,95	894.005	14	45
6,95	894.101	16	45
8,95	894.007	18	50
9,95	894.008	20	50
12,25	894.009	22	50
13,25	894.010	24	52

(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal

(E) SKIMMER - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) BACK- UND SCHAUMKELLE - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
9,50	142.041	16	47
12,50	142.043	20	47
15,50	142.044	24	53
18,95	142.045	28	53

(N) VETSPAAN - roestvrijstaal

(E) FAT SKIMMER - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À GRAS - inox

(D) FETTSCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
27,00	893.080	15	53

- met zeer fijn gaas - fine/fine mesh
- toile métallique fine/fine - Gaze fein/fein

(N) KRUIMSCHEP - roestvrijstaal, dubbel gaas, extra fijn

(E) CRUMB SCOOP - stainless steel, double mesh, fine/fine

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox, treillis double, fin/fin

(D) FRITÜRE-KRUMENSCHAUFEL - CNS, Doppelgaze fein/fein

EURO	No.	Ø cm	L cm
12,50	894.045	20	51

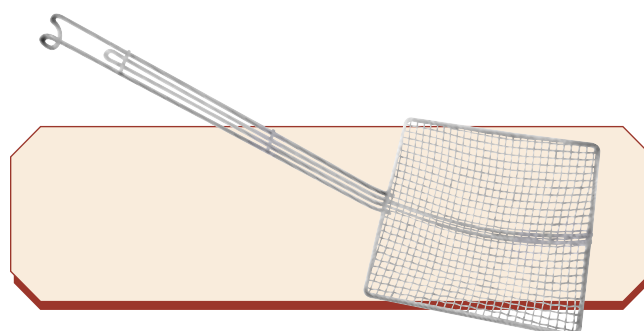
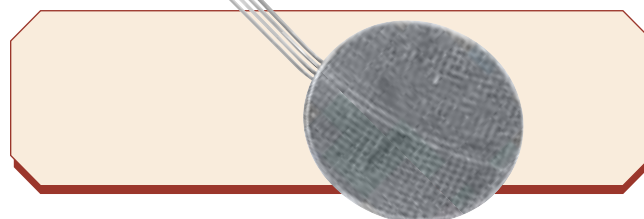
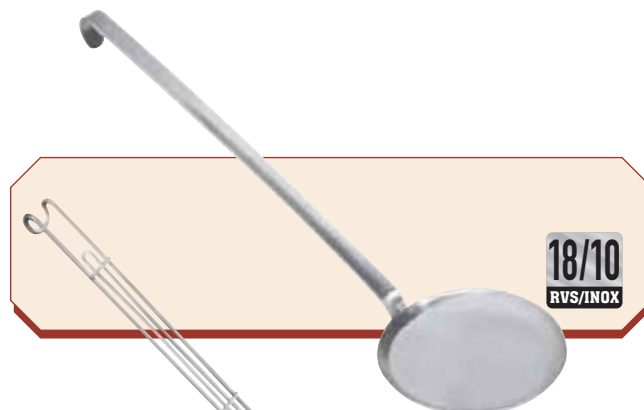
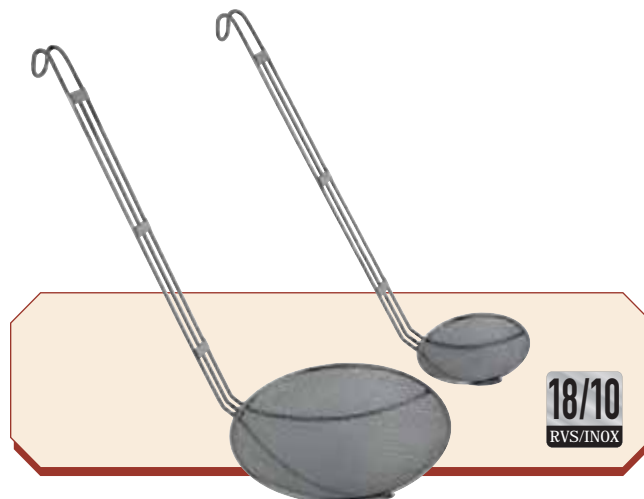
(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal

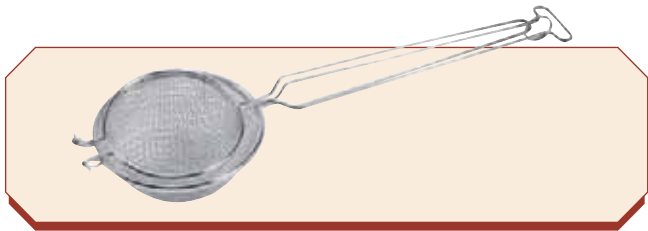
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	cm	L cm
13,50	894.012	20x20	55



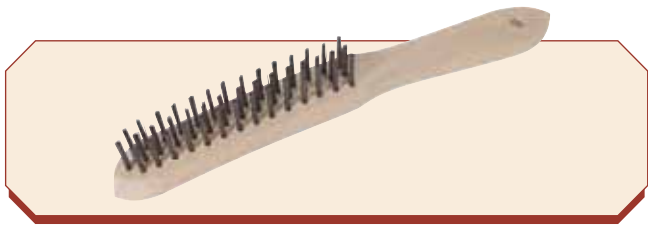


(N) VOGELNESTBAKLEPEL - vertind

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

No.	L cm	Ø cm
022.018	34	8
022.002	37	10

EURO
4,50
6,50



(N) STAALBORSTEL - gehard draad

- (E) STEEL BRUSH - hardened
- (F) BROSSE À FIL METALLIQUE - fil trempé
- (D) DRAHTBÜRSTE - Draht gehärtet

No.	L cm	L cm borstel/brush/brosse/Bürste
803.001	28	15

EURO
1,55

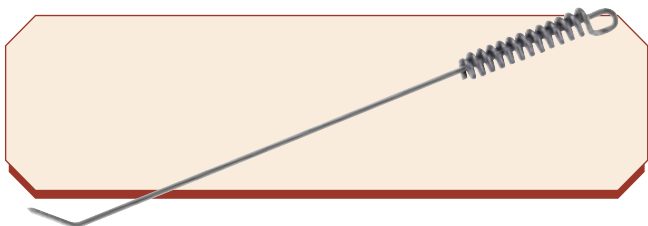


(N) STAALBORSTEL - met schraper

- (E) STEEL BRUSH - with scraper
- (F) BROSSE À FIL METALLIQUE - avec racloir
- (D) DRAHTBÜRSTE - mit Schaber

No.	L cm	L cm borstel/brush/brosse/Bürste
041.035	29	12

EURO
10,95



(N) OPPAKHAAK - roestvrijstaal

- (E) RANGE RING HOOK - stainless steel
- (F) TISONNIER - inox
- (D) KÜCHENHERDPLATTENRINGHAKEN - CNS

No.	L cm
894.110	48

EURO
5,50



(N) DECORATIEGROEN - kunststof

- (E) DECORATION GREEN - plastic
- (F) VERDURE DÉCORATION - plastique
- (D) DEKORATIONSGRÜN - Kunststoff

No.	L cm	doos/box/boîte/Karton
828.001	30	10 stuks/10 pcs./10 Stück

EURO
25,00



(N) DECORATIEGROEN "SLABLAD" - kunststof

- (E) DECORATION GREEN "SALAD" - plastic
- (F) VERDURE DÉCORATION "SALADE" - plastique
- (D) DEKORATIONSGRÜN "SALAT" - Kunststoff

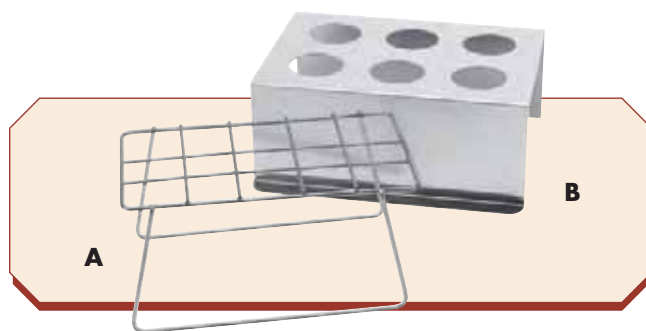
No.	cm	doos/box/boîte/Karton
828.010	18x12	16 stuks/16 pcs./16 Stück

EURO
11,50

(N) FRITES-ZAKJES STANDAARD

- (E) FRENCH FRY PAPER BAG HOLDER
- (F) PRÉSENTOIR À SACHETS DE POMMES FRITES
- (D) POMMES-FRITES-TÜTENSTANDER

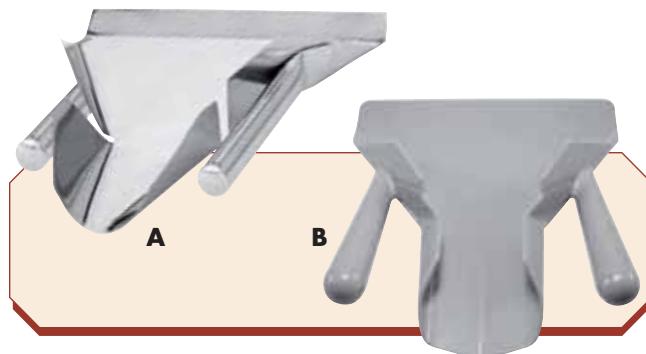
EURO	No.	Type	cm	uitvoering/ exécution/Ausführung
5,75	894.040	A	23(H)x13x11	rvs/stainless steel inox/CNS
19,50	895.085	B	25(H)x16x10	aluminium



(N) FRITES-TRECHTER - universeel model, zowel links als rechtshandig

- (E) CHIPS BAGGER - universal model, for both left or righthanded
- (F) ENTONNOIR DE POMMES FRITES - modèle universel, pour tous les deux gauchers ou droitiers
- (D) POMMES-FRITES TRICHTER - Universal modell, für beide links- oder rechtshändig

EURO	No.	Type	greep/handle poignée/Griff L cm	uitvoering/ exécution/Ausführung
10,95	720.305	A	14	rvs/stainless steel inox/CNS
5,25	072.015	B	11	kunststof/plastic plastique/Kunststoff



(N) PEPER/ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal

- (E) PEPPER/SALTSHAKER - stainless steel
- (F) POIVRIÈRE/SALIÈRE - inox
- (D) PFEFFER/SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,95	966.050	6	8



(N) KAASSTROOIER - roestvrijstaal

- (E) CHEESE SHAKER - stainless steel
- (F) POUDREUSE À FROMAGE - inox
- (D) KÄSESTREUER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,95	966.051	6	8



(N) POEDERSUIKERSTROOIER - roestvrijstaal

- (E) POWDERED SUGAR POURER - stainless steel
- (F) SAUPOUDREUSE - inox
- (D) PUDERZUCKERSTREUER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,95	966.052	6	8



(N) PEPER & ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal

- (E) SALT & PEPPERSHAKER - stainless steel
- (F) POIVRIÈRE & SALIÈRE - inox
- (D) PFEFFER & SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
5,45	705.085	S	7	18
5,45	705.086	P	7	18





(N) PEPERSTROOIER - aluminium met schroefdop

(E) PEPPER SHAKER - aluminium with screw cap

(F) POIVRIÈRE - aluminium avec couvercle vissable

(D) PFEFFERSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm
833.002	7	14

EURO
2,25

(N) ZOUTSTROOIER - aluminium met schroefdop

(E) SALT SHAKER - aluminium with screw cap

(F) SALIÈRE - aluminium avec couvercle vissable

(D) SALZSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm
833.001	8	19

EURO
4,25



(N) ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal met schroefdop

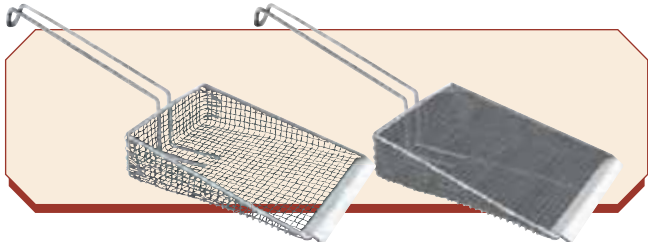
(E) SALT SHAKER - stainless steel with screw cap

(F) SALIÈRE - inox avec couvercle vissable

(D) SALZSTREUER - CNS mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm
833.010	8	17

EURO
6,75



(N) FRITESSCHOP - roestvrijstaal, opstaande rand

(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel, lifted edge

(F) PELLE À FRITURE - inox, bord élevé

(D) FRITÜRE SCHAUMLÖFFEL - CNS, Rand emporstehend

No.	schep/scoop pelle/Schaufel cm	gaas/mesh toile/Gaze	EURO
894.015	20x17	enkel/single/simple/einzel	10,75
894.016	20x17	dubbel/double/double/doppelt	13,75

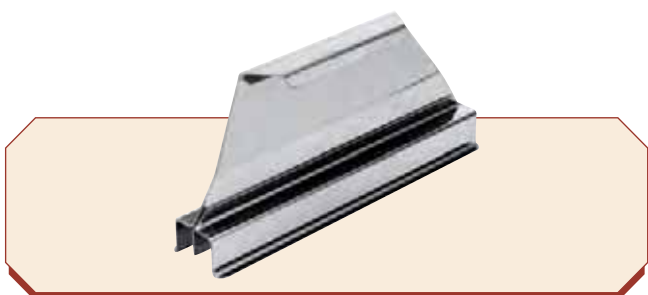
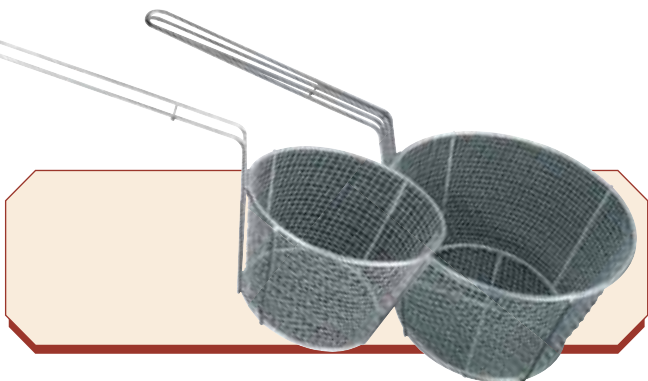
(N) FRITUURMAND - roestvrijstaal, conisch model

(E) CHIPS BASKET - stainless steel, conical type

(F) CASSEROLE À FRITURE - inox, type conique

(D) FRITÜRE KORB - 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) FRIKANDELLENSNIJDER - roestvrijstaal

(E) FRIKANDEL CUTTER - stainless steel

(F) COUPE FRICADELLE - inox

(D) FRIKANDELLENSCHNEIDER - CNS

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

EURO
6,95

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

EURO	No.	cm
15,95	030.100	9(H)x50x30

- Ⓝ **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

EURO	No.	H cm	Ø cm
17,95	030.150	15	41

- Ⓝ **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

EURO	No.	H cm	Ø cm
53,00	078.001	21	40

- Ⓝ **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

EURO	No.	H cm	Ø cm
28,50	705.300	14	41

- Ⓝ **SERVEER FRITES-LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak**
- ⓔ SERVING FRENCH FRIES DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray
- ⓕ SERVIR EGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable
- ⓓ SERVIER POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne

EURO	No.	H cm	Ø cm
19,75	125.225	10	26



(N) FRITUURVETFILTERS

- door de ongeëvenaarde filterkwaliteit langere gebruiksduur van vet of olie
- bestand tegen temperaturen tot 180°C
- eenvoudig, in enkele seconden te reinigen met uitsluitend heet water

(E) FRYER FAT FILTERS

- the unparalleled filtering quality ensures a far longer life span of the fat or oil used
- can be used with temperatures up to 180°C
- easy to clean in a few seconds with hot water only

MIROIL®



TYPE A - B - D



TYPE C



18/10
RVS/INOX



ROYAL
SINCE 1949
THE ORIGINAL



(E) FILTRE À HUILE

- permet de prolonger considérablement la durée de l'huile
- résistant aux températures jusqu'à 180°C
- nettoyage très simple: retourner le filtre et rincer à eau chaude sans aucun détergent

(D) ÖLFILTER

- verlängert ansehnlich die Lebensdauer des Fritierfetts
- einsetzbar bei Temperaturen bis 180°C
- warmes Wasser, ohne irgend welches Reinigungsmittel, genügt um den Filter innerhalb von einigen Sekunden problemlos zu reinigen

TYPE A

No.	cm filt.		EURO
909.001	28x23		99,00
909.005	- vervangingsfilter	- replacement filter	81,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

TYPE B

No.	cm filt.		EURO
909.002	40x23		115,00
909.006	- vervangingsfilter	- replacement filter	94,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

TYPE C

No.	Ø cm		EURO
909.003	36,5		128,00
909.007	- vervangingsfilter	- replacement filter	98,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

TYPE D

No.	cm filt.		EURO
909.004	30x30		129,00
909.008	- vervangingsfilter	- replacement filter	110,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

(N) VETOPVANG-TRANSPORTEMMER

roestvrijstaal, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen

(E) GREASE COLLECTOR AND CONVEYOR - stainless steel, graduated, with cover and special grips

(E) RÉCIPIENT DE GRAS ET SEAU DE TRANSPORT - inox, gradué et avec couvercle et des poignées spéciales

(D) FETTAUFFANG-TRANSPORTEIMER - CNS, mit Massangabe, Deckel und speziellen Griffen

No.	Lit.	H cm	EURO
820.017	17	32	175,00

(N) VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal

(E) GREASE FILTER CONE RACK - stainless steel

(E) PORTE FILTRE À L'HUILE - inox

(D) ÖLFILTERHALTER - CNS

No.	EURO
894.002	8,65

(N) VETFILTER - econoline, hittebestendig

(E) GREASE FILTER CONE - econoline, heat resistant

(E) FILTRE À HUILE - éconoline, résistant à la chaleur

(D) FRITURE-ÖLFILTER - Econoline, hitzebeständig

No.		EURO
042.001	10x 50 stk./pcs./pcs./Stk.	195,00
042.002	50 stk./pcs./pcs./Stk.	20,50

(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, met dubbel gaas en beschermbeugel

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

EURO	No.	Ø cm
25,75	022.012	26



(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal, enkel gaas, met beschermbeugel

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

EURO	No.	Ø cm	
21,50	022.010	26	
7,50	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 - roestvrijstaal, extra diep met beschermbeugel

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

EURO	No.	Ø cm
10,75	720.531	19
15,50	720.532	25

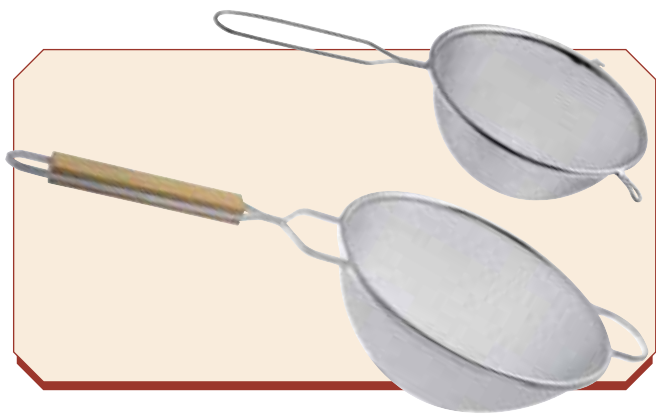


(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel

- (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	1,20
839.002	14	1,50
839.003	16	1,80
839.004	18	2,25
839.005	20	2,45
842.001	22	3,20

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	3,85
966.118	18	4,80
966.120	20	5,75
966.122	22	6,75
966.124	24	7,25
966.126	26	7,95

(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	3,25
142.023	20	4,40

(N) SAUS/BOUILLONZEEF - roestvrijstaal gaas

(E) BOUILLON/SAUCE STRAINERS - stainless steel mesh

(F) PASSE-SAUCE - toile métallique inox

(D) SAUCENSIEB - Metallgaze aus CNS

No.	Ø cm	EURO
720.501	8	1,30
720.502	10	1,70
720.503	12	2,95
720.505	15	3,95
720.506	18	5,20
720.507	20	6,25

(N) SAUS/PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas

(E) SAUCE/CONICAL STRAINERS - stainless steel mesh

(F) PASSOIRE À SAUCE - toile métallique inox

(D) SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS

No.	Ø cm	EURO
720.511	8	1,30
720.512	10	1,70
720.513	12	2,95
720.515	15	3,95
720.516	18	5,20



(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal

(E) CONICAL STRAINER - stainless steel

(F) CHINOIS - inox

(D) SPITZSIEB - CNS

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



(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal

(E) CONICAL STRAINER - stainless steel

(F) CHINOIS - inox

(D) SPITZSIEB - CNS

EURO	No.	Ø cm
7,50	064.001	10
7,90	064.002	14
12,95	064.003	18
14,50	064.004	23
19,25	064.005	25
21,00	064.006	27
20,75	064.010*	23

* extra fijn/fine/fin/fein



(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas

(E) CONICAL STRAINER - stainless steel mesh

(F) CHINOIS - toile métallique inox

(D) SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS

EURO	No.	Ø cm
27,50	720.521	21
32,00	720.522	25



(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, met een fijnmazige zeef, zonder roerwerk ook als passeerzeef te gebruiken

(E) VEGETABLE STRAINER - stainless steel, with fine-meshed screen, without stirring element also usable as colander

(F) MOULIN BROYEUR - inox, avec un tamis à mailles fines, sans moulin aussi utilisable comme une passoire

(D) GEMÜSESIEB - CNS, mit feinmaschigem Sieb, ohne Rühr-element auch als Sieb nutzbar

EURO	No.	Ø cm
21,95	016.014	24



(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, compleet met drie inzetten: fijn, middel en grof

(E) VEGETABLE STRAINER - stainless steel, with 3 inserts: fine, medium and large

(F) MOULIN BROYEUR - inox, avec 3 grilles: fines, moyennes et grosses

(D) GEMÜSESIEB - CNS, mit 3 Siebeinlagen: fein, mittel und grob

EURO	No.	Ø cm
17,95	927.004	24





(N) WINKELSCHEP - kunststof

- (E) SCOOP - plastic
- (F) PELLE À FARINE - plastique
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	
956.045	36	

EURO
1,95



(N) WINKELSCHEP - kunststof

- (E) SCOOP - plastic
- (F) PELLE À FARINE - plastique
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	ml	
wit/white/blanc/weiss			
027.011	20	100	1,60
027.012	26	250	3,20
027.013	32	500	4,75
027.014	39	1000	5,40

EURO
1,60
3,20
4,75
5,40

zwart/black/noir/schwarz

027.111	20	100	1,60
---------	----	-----	------

1,60



(N) WINKELSCHEP - kunststof

- (E) SCOOP - plastic
- (F) PELLE À FARINE - plastique
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	ml	
059.090	18	120	1,95
059.091	24	300	2,10
059.092	29	550	2,55
059.093	33	950	3,20
059.094	38	1600	3,90

EURO
1,95
2,10
2,55
3,20
3,90



(N) WINKELSCHEP - aluminium

- (E) SCOOP - aluminium
- (F) PELLE À FARINE - aluminium
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

No.	L cm	ml	Type	
017.004	19	110	A	2,70
017.005	21	200	A	3,15
017.006	25	300	A	4,25
017.007	31	650	B	7,25
017.008	35	1100	B	11,20
017.009	40	1800	B	16,60

EURO
2,70
3,15
4,25
7,25
11,20
16,60



(N) WINKELSCHEP - aluminium

- (E) SCOOP - aluminium
- (F) PELLE À FARINE - aluminium
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

No.	L cm	ml	
016.021	32	2000	31,50

EURO
31,50



(N) WINKELSCHEP - roestvrijstaal

- (E) SCOOP - stainless steel
- (F) PELLE À FARINE - inox
- (D) MEHLSCHAUFEL - CNS

No.	L cm	Ø cm	
887.007	25	8	10,95
887.008	31	10	13,15
887.009	35	12	14,50

EURO
10,95
13,15
14,50