

araven



- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met afsluitdop en maatverdeling, wit transparant**
- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, with cap and measuring scale, white transparent
- ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec bouchon et échelle de mesure, blanc transparent
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit Kappe, graduert, weiss transparent

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
1,65	962.040	6	20	35
2,15	962.041	6	26	50

- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met non-drip doseersysteem en maatverdeling**

- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with non-drip system and measuring scale
- ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - avec système anti-goutte et échelle de mesure
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit non-drip System, Kunststoff, graduert

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl	Type
1,95	962.080	6	20	35	rood /red/rouge/rot
2,35	962.081	6	26	50	rood /red/rouge/rot
1,95	962.090	6	20	35	geel /yellow/jaune/gelb
2,35	962.091	6	26	50	geel /yellow/jaune/gelb

- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, transparant, met drie uitlopen**

- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, transparent, with triple spout
- ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, transparent, avec embouchure triple
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, transparent, mit dreifach Auslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
0,95	072.075	5,5	20	36
1,20	072.085	7	24	72

- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met dubbele uitloop**

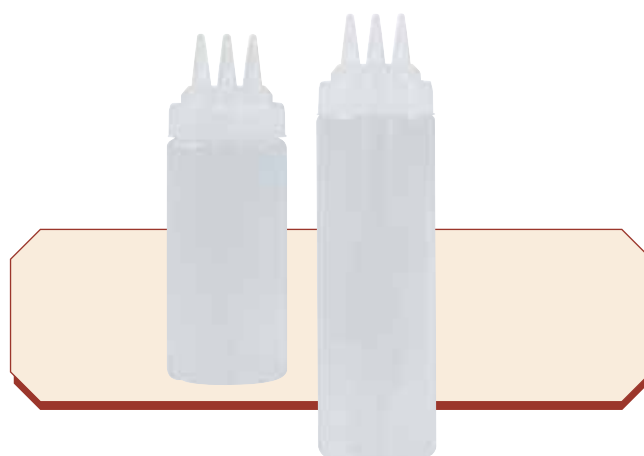
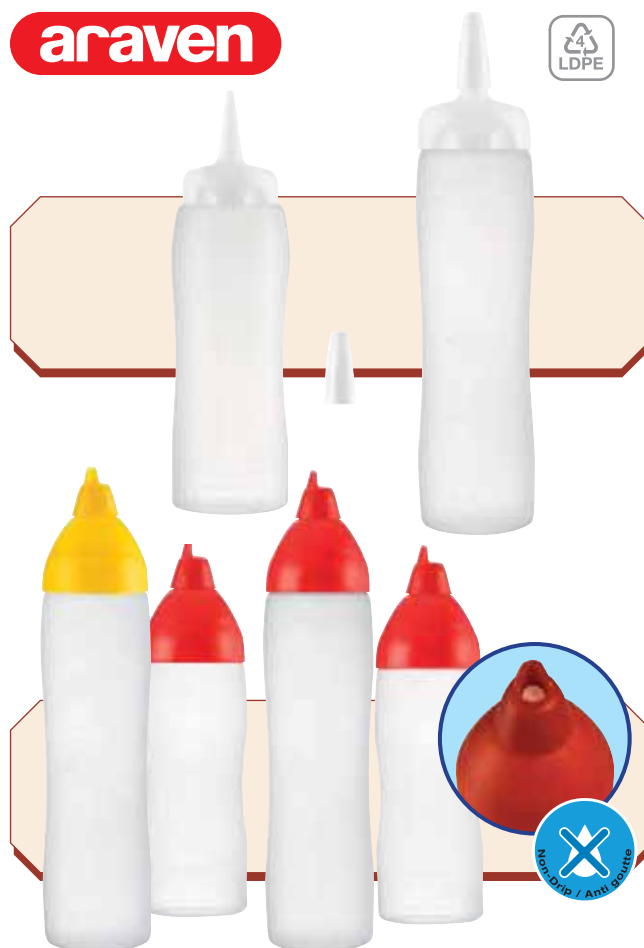
- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with double spout
- ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - double embouchure
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit Doppelauslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
2,20	530.102	5	18	200

- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met maatverdeling en drie uitlopen**

- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with graduated measures with triple spout
- ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - mesure, embouchure triple
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - graduert und mit dreifach Auslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
4,85	530.103	7,5	19	500





- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met non-drip doseersysteem en maatverdeling**
- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, with non-drip system and measuring scale, white transparent
- ⓔ BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec système anti-goutte et échelle de mesure, blanc transparent
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit non-drip system, graduert, weiss transparent

36 cl.

No.	Ø cm	H cm	cl	Type
072.071	5,5	19	36	transparant /transparent
072.072	5,5	19	36	rood /red/rouge/Rot
072.073	5,5	19	36	geel /yellow/jaune/Gelb

EURO
1,45
1,45
1,45

72 cl.

No.	Ø cm	H cm	cl	Type
072.081	7	23	72	transparant /transparent
072.082	7	23	72	rood /red/rouge/Rot
072.083	7	23	72	geel /yellow/jaune/Gelb

EURO
1,75
1,75
1,75

Ⓝ **DOSEERFLES STATION - kunststof**

- ⓔ SQUEEZE BOTTLE STATION- plastic
- ⓔ STATION BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique
- ⓓ QUETSCHFLASCHESTATION - Kunststoff

No.	cm	Cap.
072.070	9(H)x8x24	3 x 36 cl.
072.080	9(H)x9x30	3 x 72 cl.

EURO
17,25
18,30



Ⓝ **DECORATIE LEPEL set van 2 stuks - lepels om eenvoudig decoraties op borden te maken met een saus, coulis, crème, of een vloeibare puree, een lepel met smalle uitloop en een lepel met bredere uitloop**

- ⓔ SPOON DROP set of 2 pieces - to realize a decoration or a signature with a sauce, a coulis, a cream, a caramel, a light puree, a small spoon for the sweet preparations and a big spoon for the salted preparations
- ⓔ CUILLERE-PLUME set de 2 pièce - pour réaliser un décor ou une signature avec une sauce, un coulis, une crème, un caramel, une purée détendue, une petite cuillère pour les préparations sucrées, une grande cuillère pour les préparations salées
- ⓓ DEKORATION-LÖFFEL Satz von 2 Stück - Löffel für einfache Dekorationen auf Platten mit einer Sauce, Coulis, Creme oder ein flüssiges Püree, ein Löffel mit schmalen Auslauf und einen Löffel mit breiter Auslauf

No.	L cm
202.015	19 + 23

EURO
16,25



(N) PATE VORM - gegoten aluminium, half rond

- (E) PATE MOULD - cast aluminium, half round
 (F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, semi-circulaire
 (D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, halbrund

EURO	No.	L cm	H x B cm
69,00	065.001	25	8,0x8,0



(N) PATE VORM - gegoten aluminium, rond

- (E) PATE MOULD - cast aluminium, round
 (F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, circulaire
 (D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, rund

EURO	No.	L cm	Ø cm
69,00	065.002	24	5,5
74,00	065.004	25	8,0



(N) PATE VORM - gegoten aluminium, vierkant

- (E) PATE MOULD - cast aluminium, square
 (F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, rectangulaire
 (D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, viereckig

EURO	No.	L cm	H x B cm
69,00	065.008	24	7,5x5,5



(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal

- (E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
 (F) TERRINE À PATÉ - inox
 (D) TERRINENFORM - CNS

EURO	No.	cm
38,50	065.010	4(H)x30x6
46,50	065.011	met deksel/with lid/avec couvercle/mit Deckel



(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal

- (E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
 (F) TERRINE À PATÉ - inox
 (D) TERRINENFORM - CNS

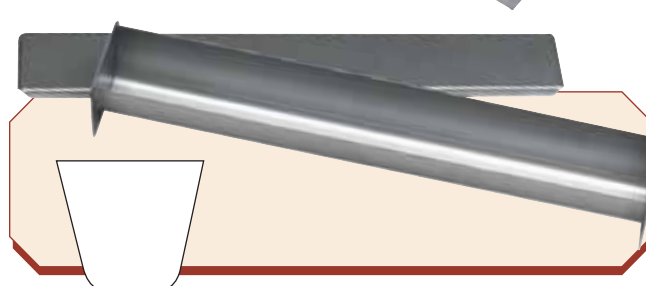
EURO	No.	cm
39,50	065.012	5(H)x30x5
47,50	065.013	met deksel/with lid/avec couvercle/mit Deckel



(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal

- (E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
 (F) TERRINE À PATÉ - inox
 (D) TERRINENFORM - CNS

EURO	No.	cm
45,00	065.018	6(H)x45x6
57,00	065.019	met deksel/with lid/avec couvercle/mit Deckel





**SET
à 5**



(N) KOKSSLOOF - katoen

- (E) COOKS APRON - cotton
- (F) TABLIER - coton
- (D) SCHÜRZE - Baumwolle

No. cm

wit/white/blanc/weiss
 878.005 50x100
 878.006 75x100
 878.007 100x100

zwart/black/noir/schwarz
 878.025 50x100
 878.026 75x100
 878.027 100x100

EURO

2,95
 4,25
 4,95

3,30
 4,25
 4,95

(N) KOKSSLOOF - katoen, met bovenstuk, met 1 zak

- (E) COOKS APRON - cotton, long, with 1 pocket
- (F) TABLIER DE CHEF - , coton, avec bavette, avec une poche
- (D) CHEFSCHÜRZE - Baumwolle, mit Latz, mit einer Tasche

No. cm **kleur**/color/colour/Farbe

878.008 110x85 **wit**/white/blanc/weiss
 878.028 110x85 **zwart**/black/noir/schwarz

EURO

5,50
 5,50

(N) SCHORT - zuurbestendig

- (E) APRON - acid resistant
- (F) TABLIER - résistant aux acides
- (D) SCHÜRZE - Säurebeständig

No. cm

806.001 110x85

EURO

16,95

(N) SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken

- (E) APRON - water resistant, PU coated thus very suitable for washing kitchen
- (F) TABLIER - résistant à l'eau, revêtement PU donc très approprié dans zone de lavage
- (D) SCHÜRZE - Wasserbeständig, PU-beschichtet und sehr gut geeignet in der Spülküche

No. cm

806.005 110x85

EURO

26,50

(N) KEUKENDOEK - microvezel, set van 5

- (E) CLOTH - microfiber, set of 5
- (F) TORCHON - microfibre, set à 5
- (D) TUCH - Microfaser, Satz von 5

No. cm

878.060 40x40

EURO

3,95

(N) KEUKENDOEK - katoen, werkdoekje met inweving

- (E) KITCHEN CLOTH - cotton
- (F) TORCHON DE CUISINE - coton
- (D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

No. cm

878.035 40x50

EURO

1,25

- Ⓝ **DIENDOEK - half linnen**
- ⓔ SERVING CLOTH - half linen
- ⓕ SERVIETTE DE SERVICE - demi-lin
- ⓓ SERVIERTUCH - Halbleinen

EURO	No.	cm
1,75	878.001	65x50



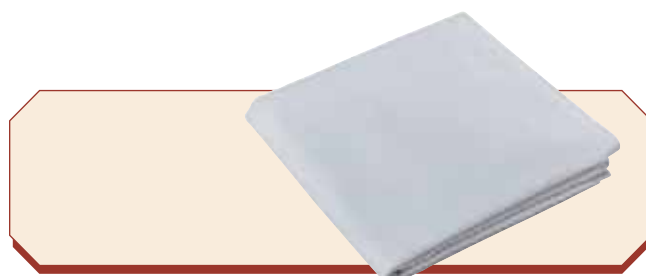
- Ⓝ **GLAZENDOEK - katoen**
- ⓔ GLASS CLOTH - cotton
- ⓕ TORCHON ESSUIE-VERRE - coton
- ⓓ GLÄSERTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm
2,25	878.202	70x70



- Ⓝ **PASSEERDOEK - katoen**
- ⓔ TAMMY CLOTH - cotton
- ⓕ ÉTAMINE - coton
- ⓓ PASSIERTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm
2,45	878.009	70x70



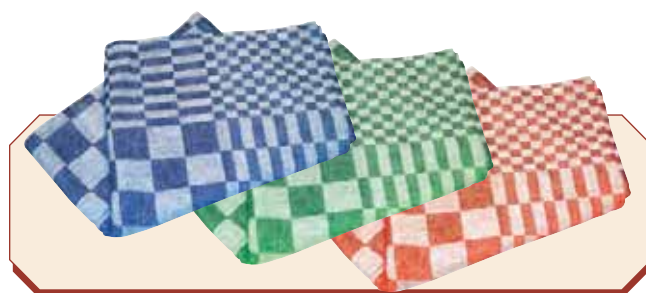
- Ⓝ **KEUKENDOEK - (theedoek), katoen**
- ⓔ KITCHEN CLOTH - cotton
- ⓕ TORCHON DE CUISINE - coton
- ⓓ KÜCHENTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm	Type
1,85	878.015	70x70	Nationaal



- Ⓝ **KEUKENDOEK - (theedoek), katoen**
- ⓔ KITCHEN CLOTH - cotton
- ⓕ TORCHON DE CUISINE - coton
- ⓓ KÜCHENTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm	kleur/color/ couleur/Farbe
1,85	878.010	65x65	blauw /blue/bleu/blau
1,85	878.012	65x65	groen /green/vert/grun
1,85	878.013	65x65	rood /red/rouge/rot



- Ⓝ **KEUKENDOEK - (handdoek), katoen**
- ⓔ KITCHEN CLOTH - cotton
- ⓕ TORCHON DE CUISINE - coton
- ⓓ KÜCHENTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm	kleur/color/ couleur/Farbe
1,80	878.110	48x48	blauw /blue/bleu/blau
1,80	878.112	48x48	groen /green/vert/grun
1,80	878.113	48x48	rood /red/rouge/rot





(N) OVENHANDSCHOENEN - katoen

- (E) OVEN GLOVES - cotton
- (F) GANTS DE PATISSIER - coton
- (D) BACKHANDSCHUHE - Baumwolle

No.	L cm	Type	EURO
919.001	30	A	1,95
919.002	35	B	2,95



(N) OVENWANTEN - katoen, met versterkte palmstukken

- (E) OVEN MITTS - cotton, with reinforced palms
- (F) MOUFLES DE PATISSIER - coton, avec des paumes renforcées
- (D) BACKHANDSCHUHE - Baumwolle, mit verstärkten Handflächen

No.	L cm	EURO
050.012	27	3,95



(N) OVENWANTEN - suède

- (E) OVEN MITTS - suède
- (F) MOUFLES DE PATISSIER - suède
- (D) BACKHANDSCHUHE - Wildleder

No.	L cm	EURO
079.020	44	8,95



(N) VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig

- (E) PROTECTION MITTS - heat resistant
- (F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant à la chaleur
- (D) SCHUTZHANDSCHUHE - Hitzebeständig

BEIGE

No.	L cm	EURO
079.001	42	12,95
079.002	25	9,75

extra zware kwaliteit/extra strong/extra fort/extra stark
079.008 42 17,95



ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	L cm	EURO
079.101	42	12,95
079.102	25	9,75



(N) VEILIGHEIDSWANTEN - koudebestendig

- (E) PROTECTION MITTS - low temperature resistant
- (F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant aux températures des congélateurs
- (D) SCHUTZHANDSCHUHE - beständig gegen Tiefkühl-Temperaturen

No.	L cm	EURO
079.011	42	10,95

- Ⓝ **BLIKOPENER**
- ⓔ CAN OPENER
- ⓕ OUVRE BOÎTES
- ⓓ DOSENÖFFNER

COLUMBUS

EURO	No.	L cm
3,75	018.002	16

- Ⓝ **BLIKOPENER**
- ⓔ CAN OPENER
- ⓕ OUVRE BOÎTES
- ⓓ DOSENÖFFNER

TITAN

EURO	No.	L cm
19,95	015.050	14

- Ⓝ **BLIKOPENER - kunststof greep**
- ⓔ CAN OPENER - with plastic grip
- ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique
- ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff

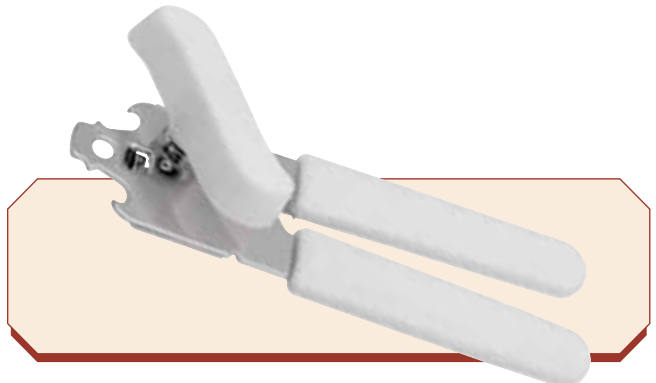
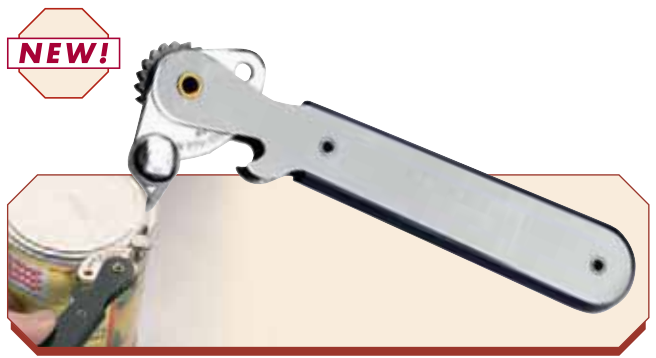
EURO	No.	L cm
4,50	721.010	20

- Ⓝ **BLIKOPENER - kunststof greep, zware uitvoering**
- ⓔ CAN OPENER - plastic grips, heavy type
- ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique surmoulé
- ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff, schwere Ausführung

EURO	No.	L cm
23,50	015.001	20

- Ⓝ **KRUIDENSCHAAR - met 5 roestvrijstalen bladen, perfect voor het snel knippen van allerlei kruiden**
- ⓔ HERB SCISSORS - with 5 stainless steel blades, perfect for quick and gentle cutting of herbs
- ⓕ CISEAUX À FINES HERBES - avec 5 lames en acier fin inoxydable, pour couper délicatement et rapidement des herbes aromatiques de tous genres
- ⓓ KRÄUTERSCHERE - met 5 rostfreien Edelstahlklingen, für schonendes und schnelles Schneiden von Kräutern aller Art

EURO	No.	L cm
7,60	016.080	20





(N) PIZZA SCHAAR - roestvrijstaal, demonteerbaar

(E) PIZZA SCISSORS - stainless steel, divisible

(F) CISEAUX À PIZZA - inox, desmontables

(D) PIZZA SCHERE - Teilbar, CNS

No.	L cm
935.110	25

EURO
11,50



NEW!

(N) WILDSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep

(E) POULTRY SHEARS - stainless steel, plastic grip

(F) COUPE VOLAILLE - inox, poignée plastique

(D) GEFLÜGELSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm
008.025	24

EURO
9,90



(N) WILDSCHAAR - roestvrijstaal

(E) POULTRY SHEARS - stainless steel

(F) COUPE VOLAILLE - inox

(D) GEFLÜGELSCHERE - CNS

No.	L cm
044.001	25

EURO
14,85



NEW!

(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep

(E) KITCHEN SCISSORS - stainless steel, plastic grip

(F) CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique

(D) KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm
220.032	22

EURO
6,95



(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep

(E) KITCHEN SCISSORS - stainless steel, plastic grip

(F) CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique

(D) KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm
016.032	21

EURO
3,60



(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep

(E) KITCHEN SCISSORS - stainless steel, plastic grip

(F) CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique

(D) KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm
802.002	26

EURO
34,50

(N) KNOFLOOK/NOTEN RASP - roestvrijstaal

(E) GARLIC/NUT GRATER - stainless steel

(F) RÂPE À AIL OU NOIX - inox

(D) KNOBLAUCH/NUSS REIBE - CNS

EURO	No.	cm
7,40	208.002	11(H)x8

(N) GROENTERASP - roestvrijstaal, 4 raspzijden

(E) VEGETABLE GRATER - stainless steel, 4 grater sides

(F) COUPE LÉGUMES - inox, rape 4 faces

(D) UNIVERSALREIBE - CNS, 4 seitig

EURO	No.	H cm
3,65	857.021	18

(N) GROENTERASP - roestvrijstaal/kunststof, 4 raspzijden voor het schaven, snijden, snipperen en raspen, inclusief opvangbak met deksel (8 cm H)

(E) VEGETABLE GRATER - stainless steel/plastic, 4 sides usable for chopping, cutting, slicing and grating, including food collector with lid (8 cm H)

(F) COUPE LÉGUMES - acier inox/plastique, avec 4 côtés d'utilisation pour hacher, couper, trancher et râper, inclus bol collecteur avec couvercle (8 cm H)

(D) UNIVERSALREIBE - CNS/Kunststoff, 4 seitig zum Hobeln, Schneiden, Schnitzeln und Reiben, inklusiv Auffangbehälter mit Deckel (8 cm H)

EURO	No.	H cm
13,60	016.077	25

(N) RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat

(E) GRATER - stainless steel, plastic handle

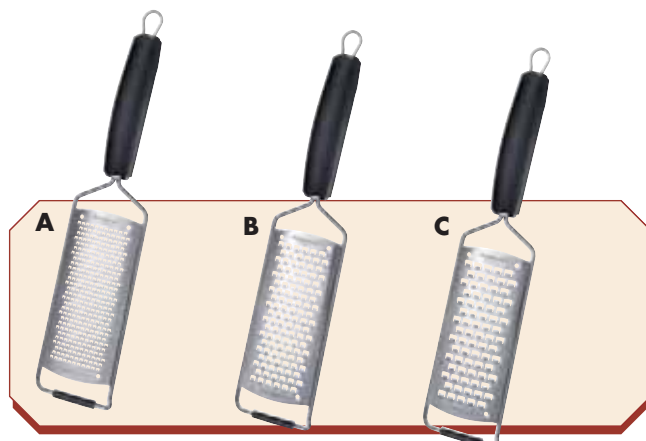
(F) RÂPE - inox, manche plastique

(D) REIBE - CNS, Kunststoff Stiel

EURO	No.	Type	H cm
12,85	016.150	A	32 fijn /fine/fin/fein
12,85	016.151	B	32 middel /medium/moyenne/mittel
12,85	016.152	C	32 grob /coarse/grossièr/grob

**BESCHERMSLEDE/HAND GUARD
PROTÈGE-DOIGTS/FINGERSCHUTZ**

EURO	No.	cm
3,25	016.155	7(H)x6x5



ALL NEW!



Ⓝ KNOFLOOK RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat

- ⓔ GARLIC GRATER - stainless steel, plastic handle
- ⓔ RÂPE À AIL - inox, manche plastique
- ⓓ KNOBLAUCH REIBE - CNS, Kunststoff Stiel

RAFINO

No.	H cm
942.003	23

EURO
12,70



Ⓝ KAAS RASP - roestvrijstaal, kunststof, met twee verwisselbare schijven, maakt schaafsel van harde kaas, chocolade of noten en fijne geraspte kaas

- ⓔ CHEESE GRATER - stainless steel, handle, with two interchangeable discs, makes shavings or fine grating from hard cheese, chocolate or nuts
- ⓔ RÂPE FROMAGE - inox, plastique, avec deux disques interchangeables, fait des copeaux ou des miettes fines de fromage à pâte dure, chocolat ou de noix
- ⓓ KÄSEREIBER - CNS, Kunststoff, mit zwei austauschbaren Scheiben, macht Flocken oder fein Geriebenes von Hartkäse, Schokolade oder Nuss

PARMIGIANO

No.	H cm
942.005	16

EURO
25,50



Ⓝ FRUIT/GROENTESNIJDER - kunststof, snijdt in 4 of 8 partjes

- ⓔ FRUIT/VEGETABLE DIVIDER - plastic, 4 or 8 equal parts in one action
- ⓔ COUPE-FRUILS/LÉGUMES - plastique, 4 ou 8 portions identiques
- ⓓ FRUCHT/GEMÜSESTEILER - Kunststoff, 4 oder 8 gleiche Teile

FLEXICUT

No.	H cm
942.010	23

EURO
20,95

- Ⓝ **EIERSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen snijdraden, voor ronde en ovale plakjes**
- ⓔ EGG SLICER - aluminium, with stainless steel cutting wires, for round and oval slices
- ⓕ COUPE OEUFS DUR EN RONDELLES - aluminium, fils en inox
- ⓓ EIERTEILER - Aluminium, CNS Schneidedrähten, für runde und ovale Scheiben

DUPLEX

EURO	No.	L cm
10,25	016.001	15

- Ⓝ **EIERSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen snijdraden, voor 6 gelijke partjes**
- ⓔ EGG SLICER - aluminium, with stainless steel cutting wires, for 6 equal segments
- ⓕ COUPE OEUFS - aluminium, fils en inox, coupe en 6 parts égales
- ⓓ EIERTEILER - Aluminium, mit CNS Schneiddrähten, teilt in 6 gleiche Stücke

COLUMBUS

EURO	No.	L cm
10,95	016.005	19

- Ⓝ **CHAMPIGNONSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**
- ⓔ MUSHROOM CUTTER - aluminium, with stainless steel blades
- ⓕ COUPE CHAMPIGNONS - aluminium, avec des lames inox
- ⓓ CHAMPIGNON-SCHNEIDER - Aluminium, mit CNS-Messerklingen

EURO	No.	L cm
13,70	016.018	20

- Ⓝ **RADIJSGARNEERAPPARAAT - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**
- ⓔ RADISH DECORATOR - aluminium, with stainless steel blades
- ⓕ DÉCORE-RADIS - aluminium, avec des lames inox
- ⓓ RADIESCHEN- UND ZITRONENVERZIERER - Aluminium, mit CNS-Messerklingen

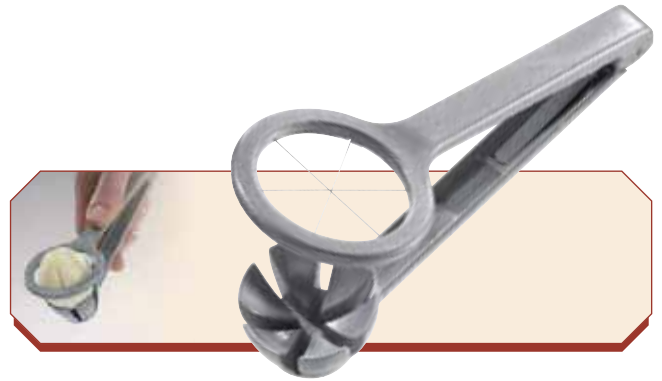
DECORETTO

EURO	No.	L cm
13,85	016.013	18

- Ⓝ **DUNSCHILLER - DUO, aluminium, met roestvrijstalen messen, voor o.a asperges, wortelen, komkommer en andere lange groente**
- ⓔ POTATO PEELER - DUO, aluminium, with stainless steel blades. Ideal for asparagus, cucumbers, carrots and other long vegetables
- ⓕ ÉPLUCHEUR - DUO, aluminium, avec couteau à inox, idéal pour les asperges, concombres, les carottes et tous les légumes longs
- ⓓ SPARSCHÄLER - DUO, Aluminium, mit CNS Messer, ideal für Spargel, Möhren, Gurken und anderes Langgemüse

PEEL-STAR

EURO	No.	L cm
13,30	016.045	19



ALL NEW!



(N) EIERSNIJDER - roestvrijstaal, snijdt hardgekookte eieren in plakjes of 6 gelijke delen, beschikt over een eierprikker met veiligheidsslot

(E) EGG SLICER - stainless steel, slices hard-boiled eggs into slices or 6 equal parts, features an egg piercer with safety lock

(F) COUPE OEUFS - inox, coupe les oeufs durs en tranches ou en 6 quartiers égaux, dispose d'un perce-oeuf à fermeture de sécurité

(D) EIERTEILER - CNS, schneidet hartgekochte Eier in Scheiben oder in 6 gleich große Teile, verfügt über einen Eidorn mit Sicherheitsverriegelung

EGG-NATIUS

No.	cm
016.101	4(H)x16x10

EURO
17,95



(N) EI EN MOZZARELLA SNIJDER - kunststof, 3 verschillende inzetstukken voor het snijden van hardgekookte eieren in 6 gelijke stukken, in plakjes gesneden of gehalveerd

(E) EGG AND MOZZARELLA CUTTER - plastic, 3 different inserts for cutting hard-boiled eggs into 6 even pieces, sliced or halved

(F) COUPE-OEUF ET MOZZARELLA - plastique, 3 éléments différents pour couper les oeufs durs en 6 quartiers égaux, en tranches ou en deux

(D) EIER- UND MOZZARELLASCHNEIDER - Kunststoff, 3 unterschiedliche Einsätze zum Schneiden von hartgekochten Eiern in 6 gleichmäßige Stücke, in Scheiben oder zum Halbieren

EGGS + HOPP

No.	cm
016.102	7,5(H)x14x10

EURO
8,65



(N) AARDBEIEN SNIJDER - kunststof, met 7 scherpe roestvrijstalen messen

(E) STRAWBERRY SLICER - plastic, with 7 sharp stainless steel blades

(F) COUPE-FRAISE - plastique, avec 7 lames acérées en inox

(D) ERDBEERSCHNEIDER - Kunststoff, mit 7 scharfen CNS klingen

No.	cm
016.044	3(H)x10x8

EURO
4,55



(N) TOMATEN-/AARDBEI ONTKRONER - kunststof handvat, roestvrijstaal

(E) TOMATO CORER - plastic handle, stainless steel

(F) VIDE TOMATE - manche plastique, inox

(D) TOMATENSTRUNK-ENTFERNER - Kunststoff Stiel, CNS

KRONE

No.	L cm
016.043	15

EURO
3,85



(N) APPELVERDELER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes

(E) APPLE DIVIDER - aluminium, with stainless steel blades

(F) COUPE POMMES - aluminium, avec lames inox

(D) APFELTEILER - Aluminium, mit CNS-Klingen

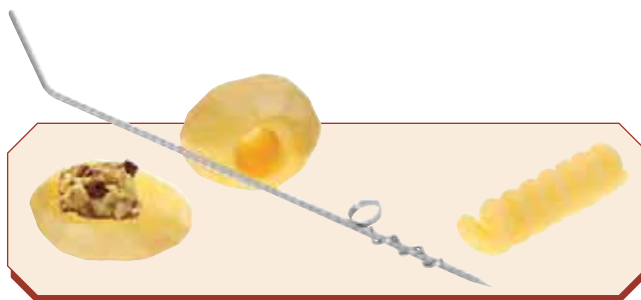
DIVISOREX

No.	delen/parts/pièces/Teile
016.011	10

EURO
11,45

- (N) **AARDAPPELSPIRAALSNIJDER - roestvrijstaal**
 (E) POTATO SPIRAL CUTTER - stainless steel
 (F) DÉCO-SPIRALE POUR POMMES DE TERRE FARCIES - inox
 (D) KARTOFFELSPIRALE - CNS

EURO	No.	L cm
3,40	016.017	24



- (N) **PUREEKNIJPER - roestvrijstaal**
 (E) POTATO RICER - stainless steel
 (F) PRESSE-PURÉE - inox
 (D) KARTOFFELPRESSE - CNS

EURO	No.	cm
32,00	208.001	30x11



- (N) **PUREEKNIJPER - roestvrijstaal**
 (E) POTATO RICER - stainless steel
 (F) PRESSE-PURÉE - inox
 (D) KARTOFFELPRESSE - CNS

EURO	No.	cm
37,00	942.001	30x11



Millecroquettes®



- (N) **MILLECROQUETTES - voor de produktie van aardappelkroketten (warm verwerken) of andere kroketten (gekoeld verwerken) in grote hoeveelheden, door de hefboom naar beneden te bewegen komen gelijke rollen uit de cilindervormige uitgangen, de rollen brengen de transportplank in beweging tot dat deze geheel gevuld is waarna zij op lengte gesneden kunnen worden, heeft 3 uitloopgaten is vervaardigd uit kunststof, aluminium hefboom**

(E) MILLECROQUETTES - for making potato croquettes (warm process) or other kinds of croquettes (cold process) in real quantities, a downward pull of the handle presses the hot potato puree in the shape of uniform rolls through the round openings, pushing forward the tray until this is filled, after cooling off, the rolls can be cut in parts of the size desired, has 3 holes and is made of plastic material, aluminium lever

(F) MILLECROQUETTES - pour préparer en grandes quantités des croquettes de pommes de terre (procédé chaud) ou d'autres recettes de croquettes (procédé froid), quand le levier est pressé à bas la pâte sort les trous ronds de l'appareil sous forme de rouleaux uniformes, soutenus par la planchette porteuse, après refroidissement les croquettes sont prêtes à être coupées, avec 3 trous, en matière plastique, livré avec planchette à roulettes, levier en aluminium

(D) MILLECROQUETTES - zum bereiten von Kartoffel-Kroketten aus heissem Puree oder von andersartigen Kroketten aus gekühltem Material, nach dem herunterdrücken des Hebels wird das Puree aus den runden Löchern gedrückt und schiebt das Brett darunter nach vorne bis es voll ist, wenn die Rollen abgekühlt sind, können diese in der gewünschten Länge geschnitten werden, mit 3 Löchern, aus Kunststoff und Hebel aus Aluminium

EURO	No.	cm	gaten/holes/trous/Löcher Ø mm
29,00	585.003	22(H)x28x15	24
12,50	585.403	4 oplegplankjes/trays/planchettes/Bretter 28x14 cm	



NEW!



Ⓝ KNOFLOOKPERS - aluminium

- ⓔ GARLIC PRESS - aluminium
- ⓕ PRESSE-AIL - aluminium
- ⓓ KNOBLAUCHPRESSE - Aluminium

No.	L cm
016.050	15

EURO
6,35

Ⓝ KNOFLOOKPERS - roestvrijstaal, uit een stuk, eenvoudig te reinigen

- ⓔ GARLIC PRESS - stainless steel, in one piece, easy to clean
- ⓕ PRESSE-AIL - inox, d'un seule pièce, facile à nettoyer
- ⓓ KNOBLAUCHPRESSE - CNS, aus einem Stück, lassen sich leicht reinigen

No.	L cm
140.050	19

EURO
22,45

Ⓝ KNOFLOOKPERS - verchroomd, kan zowel snijden als persen

- ⓔ GARLIC PRESS - chromed, can both cut and press
- ⓕ PRESSE-AIL - chromé, pour découper et presser
- ⓓ KNOBLAUCHPRESSE - chromiert, für Schneiden und Pressen

No.	L cm
140.008	17

EURO
10,50

Ⓝ KNOFLOOKPERS - kunststof

- ⓔ GARLIC PRESS - plastic
- ⓕ PRESSE-AIL - plastique
- ⓓ KNOBLAUCHPRESSE - Kunststoff

No.	L cm
064.015	17

EURO
6,60

Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof (TPE) met eenvoudig te wisselen roestvrijstalen messen; normaal, mikrokaartel of julienne, met mesbeschermerhoes**

ⓔ POTATO PEELER - plastic (TPE) with easy to change stainless steel triblade; normal, micro serrated or julienne, blade cover included

ⓕ ÉPLUCHEUR - plastique (TPE) d'échanger facilement des couteaux en acier inoxydable; normal, micro dentée ou julienne, protection couteau inclus

ⓓ SPARSCHÄLER - Kunststoff (TPE) mit einfach aus zu tauschen Edelstahl-Messer; normal micro Wellenschliff oder Julienne, mit Messerschutz

SELECT-A-PEEL

EURO	No.	L cm
10,40	140.055	16

Ⓝ **GARNEERSNIJDER - aluminium, roestvrijstaal mes, voor decoratieve fijne groentestrepen**

ⓔ VEGETABLE PEELER - aluminium, stainless steel blade, for cutting vegetable stripes

ⓕ ÉPLUCHEUR - aluminium, couteau à inox, pour découper les légumes en fines lamelles décorative

ⓓ SPARSCHÄLER - Aluminium, CNS Messer, für dekorative feine Gemüsestreifen

QUICK - SPEZIAL

EURO	No.	L cm
6,20	016.042	13

Ⓝ **DUNSCHILLER - aluminium, roestvrijstaal mes**

ⓔ POTATO PEELER - aluminium, stainless steel blade

ⓕ ÉPLUCHEUR - aluminium, couteau à inox

ⓓ SPARSCHÄLER - Aluminium, CNS Messer

QUICK

EURO	No.	L cm
5,90	016.040	13

Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof, roestvrijstaal mes**

ⓔ VEGETABLE PEELER - plastic, stainless steel blade

ⓕ ÉPLUCHEUR - plastique, couteau à inox

ⓓ SPARSCHÄLER - Kunststoff, CNS Messer

GENTLE

EURO	No.	L cm
2,55	016.092	18

Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof, roestvrijstaal mes**

ⓔ VEGETABLE PEELER - plastic, stainless steel blade

ⓕ ÉPLUCHEUR - plastique, couteau à inox

ⓓ SPARSCHÄLER - Kunststoff, CNS Messer

GENTLE

EURO	No.	L cm
3,75	016.094	18



WESTMARK



WESTMARK

NEW!



(N) GROENTESNIJDER - met een tweezijdig, zeer scherp mes, ideaal voor dunne komkommer, courgette, aubergine en ui, met een fijne rasp voor kaas, kruiden of fruit

- (E) VEGETABLE SLICER - with a double edged, very sharp blade for thin cucumber, courgette, aubergine or onion slices, with a fine grater for cheese, spices or fruits
- (F) MANDOLINE - lame très tranchante des deux côtés, idéale pour de fines rondelles de concombre, de courgettes, d'aubergine ou d'oignon, avec râpe fine pour fromage, épices ou fruits
- (D) GEMÜSEHOBEL - mit beidseitig schneidender, sehr scharfer Klinge, ideal für dünne Gurken-, Zucchini-, Auberginenoder Zwiebelscheiben, mit Feinreibe für Käse, Gewürze oder Früchte

HOBELIX

No.	L cm
016.039	23

EURO
2,95



(N) GROENTESNIJDER - met 3 verschillende messen, voor het maken van sliertjes, spiralen of groente-spagetti

- (E) VEGETABLE SLICER - with 3 different blades, for cutting of vegetable/fruit spirals, spaghettis and rings
- (F) COUPE LÉGUMES - avec 3 lames différentes, couper des fruits/légumes à spaghetti, des spirales ou des disques
- (D) GEMÜSESCHEIDER - mit 2 verschiedene Klingen, für schneiden von Gemüse-Spaghetti, Spiralen oder Scheiben

TRIOLO

No.	cm
016.072	7(H)x20x11

EURO
15,25

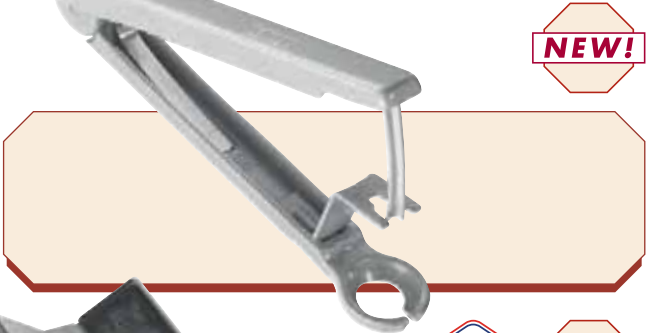


(N) KERSENONTPITTER - kunststof behuizing, met vacuum zuigvoet

- (E) CHERRY STONER - plastic, with vacuum-power base
- (F) DÉNOYAUTEUR À CERISES - plastique, avec pied à ventouse
- (D) KIRSCHENENTSTEINER - Kunststoff, mit Saugfuß

No.	cm
016.100	27(H)x24x12

EURO
14,35



NEW!

(N) KERSENONTPITTER - aluminium

- (E) CHERRY STONER - aluminium
- (F) DÉNOYAUTEUR À CERISES - aluminium
- (D) KIRSCHENENTSTEINER - Aluminium

KERNEX

No.	L cm
016.048	14

EURO
7,40



LT NEW!

(N) EI-SCHIEDER - roestvrijstaal, eenvoudig op een bak te installeren

- (E) EGG SEPARATOR - stainless steel, easy to install on a container
- (F) SEPARÉ-OEUFs - inox, pour installer facile sur un bacs
- (D) EIDOTTER-TRENNER - CNS, einfach zur Installation auf einem Behälter

No.	cm
208.100	10,5(H)x30,5x10

EURO
64,00

- Ⓝ **VLEESKLOPPER - verchroomd, extra zware uitvoering met glad oppervlak**
- ⓔ MEAT POUNDER - chrome-plated, extra large and heavy, with even surface
- ⓕ APLATISSEUR DE VIANDE - chromé, extrêmement grand et lourd, avec surface de frappe lisse
- ⓓ FLEISCHKLOPPER - verchromt, extra groß und schwer, mit glatter Schlagfläche

PATSCHER

EURO	No.	cm
26,00	016.059	3,5(H)x29x9,5

- Ⓝ **VLEESHAMER - aluminium**
- ⓔ MEAT HAMMER - aluminium
- ⓕ MARTEAU À VIANDE - aluminium
- ⓓ FLEISCHHAMMER - Aluminium

EURO	No.	L cm
17,75	016.023	24

- Ⓝ **VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)**
- ⓔ MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, tastier and saves cooking time, with 51 stainless steel blades (3 rows)
- ⓕ ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, plus savoureuse et gagnez du temps de cuisson, avec 51 lames inox (3 rangées)
- ⓓ FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, schmackhafter und spart Kochzeit, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)

EURO	No.	Type	cm
21,50	021.010	A	10(H)x15x4
15,00	203.020	B	11(H)x15x4

- Ⓝ **TARTAARVORM - roestvrijstaal**
- ⓔ TARTARE MOULD - stainless steel
- ⓕ MOULE À STEAK HÂCHÉ - inox
- ⓓ TATARFORM - CNS

EURO	No.	∅ cm	gr.
9,00	832.080	7	80
10,00	832.100	8	100
12,00	832.150	10	150

- Ⓝ **TARTAAR/HAMBURGERPERS - aluminium/kunststof**
- ⓔ HAMBURGERMAKER - aluminium/plastic
- ⓕ MACHINE À HAMBURGERS - aluminium/plastique
- ⓓ HAMBURGERMAKER - aluminium/Kunststoff

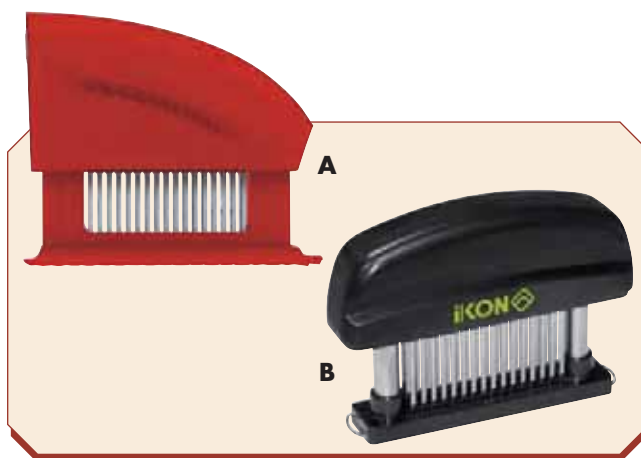
EURO	No.	∅ cm
11,70	016.058	11

- Ⓝ **VLEES BRAAD GEWICHT - gietijzer**
- ⓔ GRIDDLE PRESS - cast iron
- ⓕ PRESSE ALIMENT - en fonte
- ⓓ GRILL PRESSE - aus Gusseisen

EURO	No.	cm	kg
13,95	008.080	6,5(H)x21x11	1,1

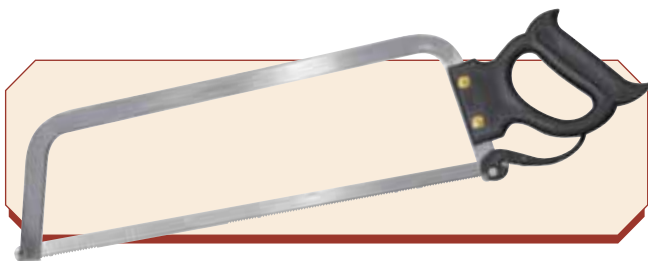
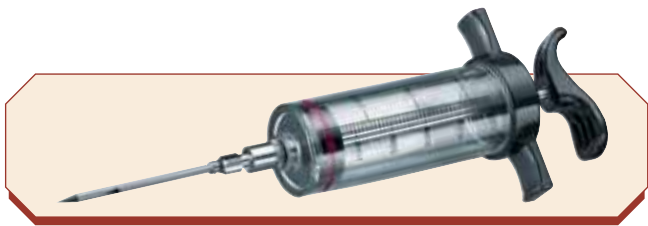
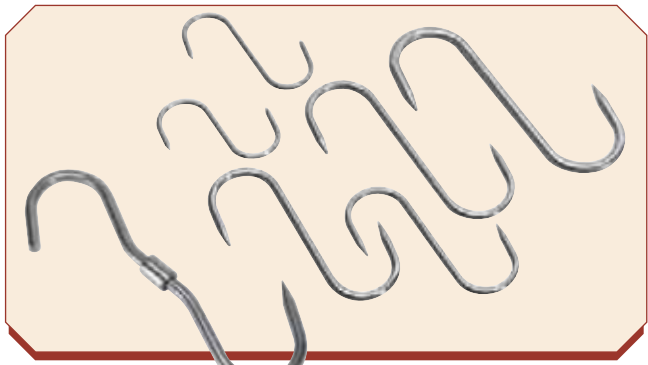
NEW!

WESTMARK



NEW!



WESTMARK**NEW!**

(N) TRANCHEERHULP - aluminium, voor het snijden van gebraden vlees, worst enz.

(E) CARVING AID - aluminium, for slicing roast meat, sausage etc.

(F) AIDE AU TRANCHAGE - aluminium, pour couper la viande, les saucisses etc.

(D) TRANCHIERHILFE - Aluminium, zum Schneiden von Braten, Wurst etc.

TRANCHETTA

No.	L cm	EURO
016.037	25	19,25

(N) VLEESHAAK - roestvrijstaal

(E) MEAT AND GAME HOOKS - stainless steel

(F) CROCHET "ESSE" - inox

(D) FLEISCHHAKEN - CNS

No.	L mm	Ø mm	EURO
852.084	80	3	0,45
852.104	100	4	0,55
852.125	120	5	0,65
852.146	140	6	0,85
852.166	160	6	1,00
852.188	180	8	1,90
852.210	200	10	2,95
852.280*	270	12	7,60

* draaihaak/rotating hook/crochet "Esse" tournante/Drehhaken

(N) MARINADESPUIT - met maatverdeling

(E) MARINATING SYRINGE - graduated

(F) SERINGUE À MARINADE - graduée

(D) MARINIERSPRITZE - graduert

No.	L cm	EURO
016.038	23	10,25

(N) BEENDERZAAG

(E) BUTCHERS SAW

(F) SCIE DE BOUCHER

(D) KNOCHENSÄGE

No.	L cm	EURO
848.005	40	37,00

(N) BLOKBORSTEL

(E) BUTCHERS BLOCK BRUSH

(F) BROSE EN FILS D'ACIER

(D) BLOCKBÜRSTE

No.	L cm	EURO
836.001	20	18,50

(N) SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer

(E) KEBAB CUTTER & SPITTER - stainless steel, cuts and skewers kebab or sateh on 81 sticks each time, knife included

(F) APPAREIL À COUPER ET ENFILER SATEH ET KEBAB - inox, coupe et enfile chaque fois des morceaux de kebab sur 81 brochettes, y compris le couteau

(D) SCHASCHLIK - SATEH-SCHNEIDER - CNS, schneidet und spiest Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer

No.	cm	EURO
829.001	15(H)x18x18	187,00

(N) GRILLPIN - flexibel roestvrij staaldraad, set van 2 spiesen

(E) GRILLING SKEWER - flexible stainless steel wire, set of 2 skewers

(F) PIQUE A BARBECUE - fil d'acier inox flexible, set de 2 piques

(D) GRILLSPIESSE - flexiblen Edelstahlgeflecht, Set mit 2 Grillspießen

TWISTER

EURO	No.	L cm
7,95	015.055	74

(N) SATEPENNEN - roestvrijstaal, plat type, vast oog

(E) SKEWERS - stainless steel, flat type, fixed ring

(F) BROCHETTES À SATEH OU KEBAB - inox, modèle plat, anneau fixe

(D) SCHASCHLIKSPIESSE - CNS, flach, Ring fest

BLISTER/ON CARD/SUR CARTE/AUF KARTON

EURO	No.	L cm	zakje/bag/sachet/Beutel
4,50	074.031	20	12
5,20	074.032	25	12
5,95	074.030	30	12
6,80	074.033	35	12

PER STUK/ONE PIECE/UNE PIECE/PER STUCK

EURO	No.	L cm
0,45	852.020	20
0,50	852.025	25
0,55	852.030	30
0,60	852.035	35

(N) SERVEER PEN - roestvrijstaal/messing

(E) SERVING SKEWER - stainless steel/brass

(F) SERVIR HATELET - inox/laiton

(D) SERVIER SPIESS - CNS/Messing

EURO	No.	L cm	Type
6,75	015.018	32	A
4,35	015.029	30	B

(N) FINGER FOOD STICKS/SPIESJES - bamboe, smaakneutraal

(E) FINGERFOOD STICKS/SKEWERS - bamboo, neutral to taste

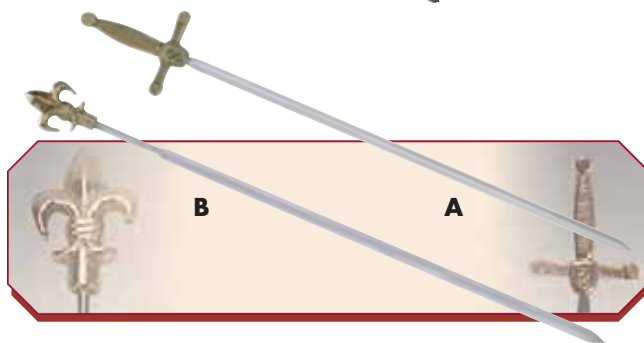
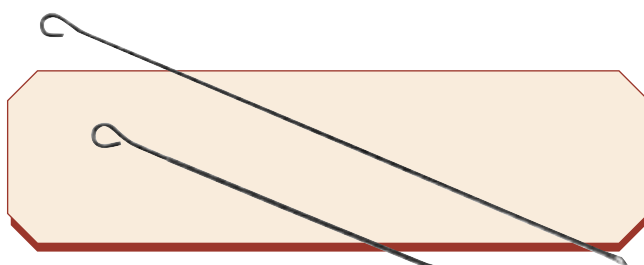
(F) MINI BROCHETTES/PIQUES A BROchette - en bamboo, neutre au goût

(D) FINGERFOOD STICKS/GRILLSPIESSE - Bambus, geschmacksneutral

EURO	No.	L cm	Type
1,95	015.060	9	A
2,25	015.062	15	B
2,25	015.064	25	C

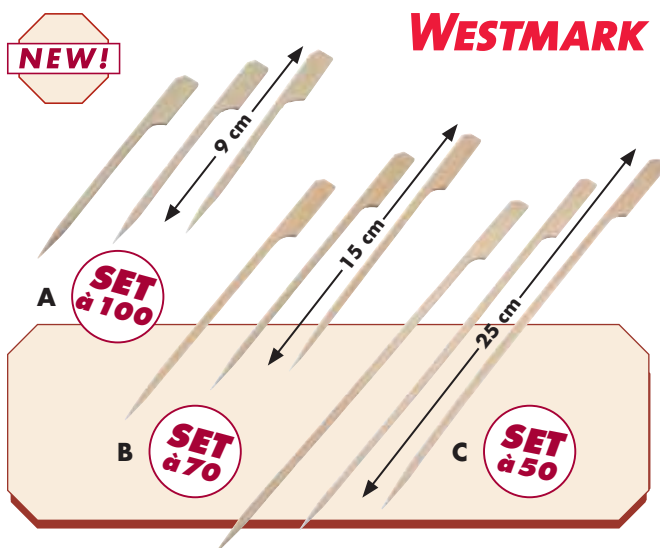
NEW!

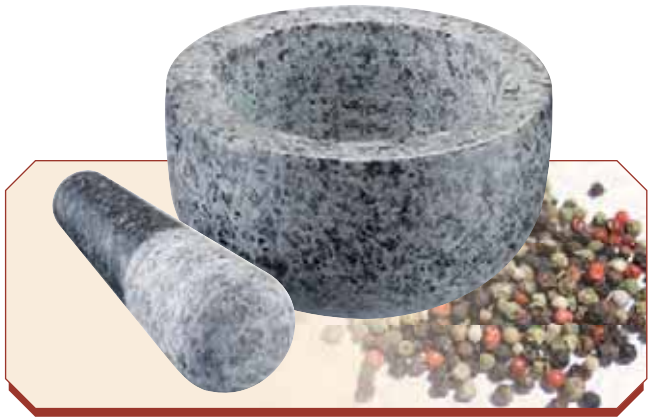
WESTMARK



NEW!

WESTMARK





(N) VIJZEL - graniet

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

No.	Ø cm	H cm
016.115	13	7

EURO
21,95



(N) VIJZEL - roestvrijstaal

- (E) MORTAR - stainless steel
- (F) MORTIER - inox
- (D) MÖRSER - CNS

No.	Ø cm	H cm
220.015	13	8

EURO
20,50



(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	300°C

EURO
7,95



(N) VET-THERMOMETER

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

No.	L cm	max.
827.002	30	250°C

EURO
22,50



(N) VLEESTHERMOMETER - roestvrijstaal, inklapbaar

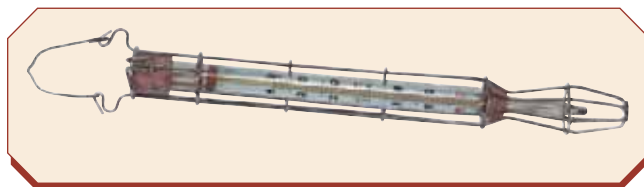
- (E) MEAT THERMOMETER - stainless steel, collapsible
- (F) THERMOMÈTRE SONDE - inox, pliant
- (D) BRATENTHERMOMETER - CNS, zusammenklappbar

No.	L cm	max.
843.003	17	120°C

EURO
24,50

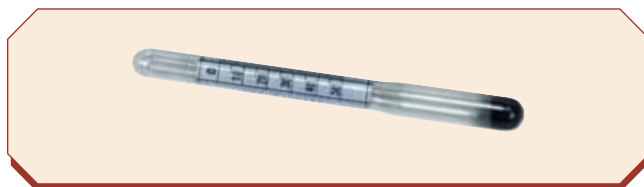
- (N) SUIKERTHERMOMETER - met beschermhuls, 40° Réamur**
(E) SUGAR THERMOMETER - with protection case, 40° Réamur
(F) THERMOMÈTRE À SUCRE - avec gaine case, 40° Réamur
(D) ZUCKERTHERMOMETER - mit Schutzhülle, 40° Réamur

EURO	No.	L cm
29,50	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.
11,75	843.002	28	100°C



- (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	300°C



- (N) KOELCEL THERMOMETER - emaille uitvoering**
(E) COLD STORAGE THERMOMETER - enameled finish
(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - émaillé
(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - Emaillierte Ausführung

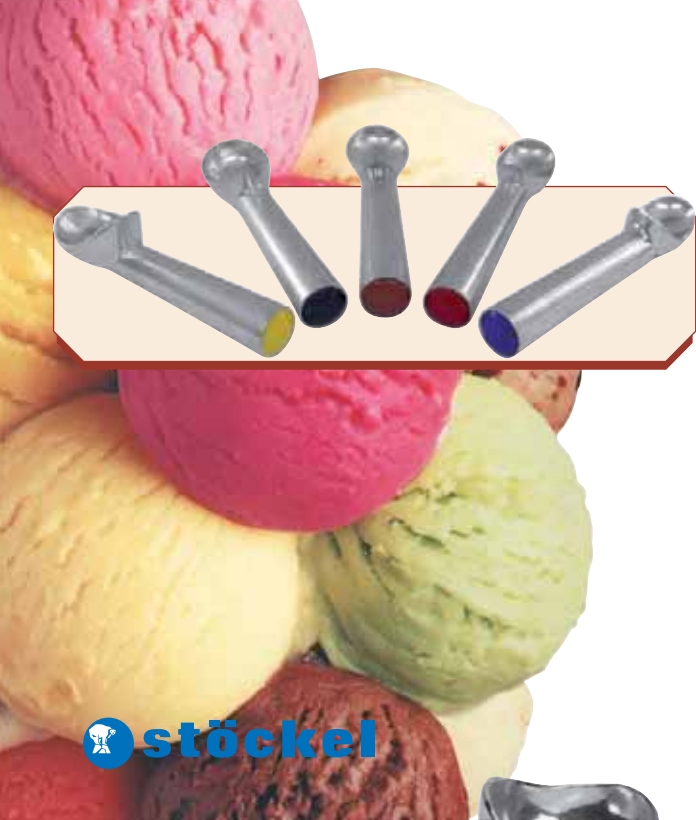
EURO	No.	L cm	min. / max.
4,95	843.001	20	-30° / +50°C



- (N) KOELCEL THERMOMETER - digitaal**
(E) COLD STORAGE THERMOMETER - digital
(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - digital
(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - digital

EURO	No.	mm	min. / max.
10,45	016.024	45(H)x65x25	-20° / +50°C





 **stöckel**



- Ⓝ **IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs**
- ⓔ ICE CREAM DIPPER - aluminium, because it works on the principle of thermal conduction from the hand, does his job also when the ice cream is hard
- ⓕ CUILLÈRE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure
- ⓓ EISDIPPER - Aluminium, Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

No.	Lit.	kleur/color/couleur/farbe	EURO
072.040	1/12	geel /yellow/jaune/gelb	5,75
072.041	1/16	groen /green/vert/grün	5,75
072.042	1/20	bruin /brown/brun/braun	5,75
072.043	1/24	rood /red/rouge/rot	5,75
072.044	1/30	blauw /blue/bleu/blau	5,75

- Ⓝ **IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs**
- ⓔ ICE CREAM DIPPER - aluminium, because it works on the principle of thermal conduction from the hand, does his job also when the ice cream is hard
- ⓕ CUILLÈRE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure
- ⓓ EISDIPPER - Aluminium, Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

No.	Lit.	Ø mm	EURO
043.001	1/16	59	25,50
043.002	1/20	55	25,50
043.004	1/30	49	25,50
043.003	1/40	43	25,50

NEW!



- Ⓝ **IJSPORTIONEERLEPELBAK - roestvrijstaal, met wateraansluiting**
- ⓔ ICE CREAM PORTIONER CONTAINER - stainless steel, with water connection
- ⓕ CUVETTE À RINCER CUILLERES PORTIONNEUSES - inox, branchement d'eau
- ⓓ EISPORTIONIERERSPÜLE - CNS, mit Wasserzu- und Ablauf

No.	cm		EURO
040.111	12(H)x27x11	inbouw /build in type/modèle pour montage incorporé/zum Einbau in Theken	239,00
040.114	9(H)x22x12	inbouw /build in type/modèle pour montage incorporé/zum Einbau in Theken	105,00
040.115	9(H)x22x12	met muurbevestiging /wall type modèle mural/Wandmodel	112,00

(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel

(F) CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - inox

(D) EISPORTIONIERER - CNS

EURO	No.	Lit.	Ø mm
8,75	033.004	1/4	90
8,75	033.008	1/8	70
8,75	033.010	1/10	66
8,75	033.012	1/12	63
8,75	033.016	1/16	56
8,75	033.020	1/20	53
8,75	033.024	1/24	50
8,75	033.030	1/30	48
8,75	033.040	1/40	44
8,75	033.050	1/50	39
8,75	033.060	1/60	37
8,75	033.070	1/70	35
8,75	033.100	1/100	31



(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel, oval

(F) CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - inox, ovale

(D) EISPORTIONIERER - CNS, oval

EURO	No.	Lit.	bol/scoop/calotte/Schale L mm
16,85	893.095	1/30	60



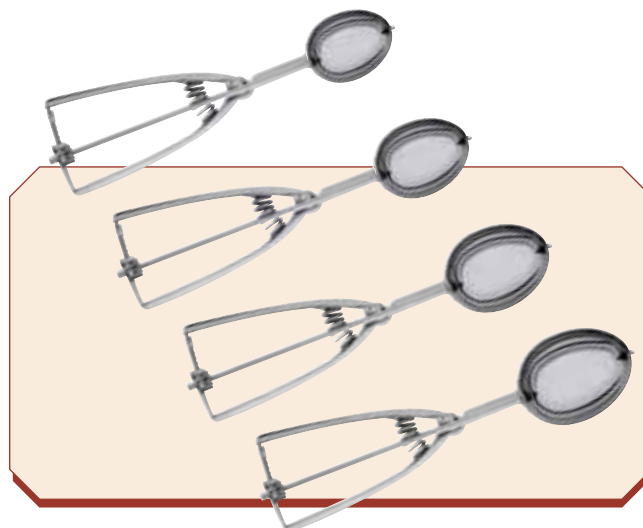
(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel, oval

(F) CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - inox, ovale

(D) EISPORTIONIERER - CNS, oval

EURO	No.	Lit.	bol/scoop/calotte/Schale L mm
10,95	033.114	1/14	70
10,95	033.120	1/20	64
10,95	033.130	1/30	58
10,95	033.140	1/40	53





Ⓝ **IJSPORTIONEERLEPEL - greep verchromd, bol roestvrijstaal**

ⓔ ICE CREAM PORTIONER - grip chromed, bowl stainless steel

ⓔ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée chromé, calotte inox

ⓓ EISPORTIONIERER - Griffe verchromt, Schale CNS

No.	Lit.	Ø mm	EURO
040.000	1/4	100	33,50
040.001	1/8	80	33,50
040.002	1/10	70	33,50
040.003	1/12	67	32,50
040.004	1/16	59	32,50
040.005	1/20	56	32,50
040.006	1/24	51	32,50
040.007	1/30	49	32,50
040.008	1/36	47	32,50
040.009	1/40	45	32,50
040.010	1/50	43	32,50
040.011	1/60	40	32,50
040.012	1/65	38	32,50
040.013	1/70	35	32,50
040.014	1/100	30	32,50



Ⓝ **IJSPORTIONEERLEPEL - greep kunststof, bol roestvrijstaal**

ⓔ ICE CREAM PORTIONER - grip plastic, bowl stainless steel

ⓔ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée plastique, calotte inox

ⓓ EISPORTIONIERER - Griffe Kunststoff, Schale CNS

No.	Lit.	Ø mm	EURO
040.212	1/12	67	32,00
040.216	1/16	59	32,00
040.220	1/20	56	32,00
040.224	1/24	51	32,00
040.230	1/30	49	32,00
040.236	1/36	47	32,00
040.240	1/40	45	32,00
040.245	1/45	44	32,00
040.250	1/50	43	32,00
040.260	1/60	40	32,00
040.270	1/70	35	32,00
040.300	1/100	30	32,00



Ⓝ **IJSPORTIONEERLEPEL - greep kunststof, bol roestvrijstaal met teflon keramische coating**

ⓔ ICE CREAM PORTIONER - grip plastic, bowl stainless steel with Teflon ceramic coating

ⓔ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée plastique, calotte inox avec revêtement en céramique de téflon

ⓓ EISPORTIONIERER - Griffe Kunststoff, Schale Teflon CNS mit Teflon-Keramikbeschichtung

No.	Lit.	Ø mm	EURO
040.308	1/8	80	37,00
040.310	1/10	70	37,00
040.320	1/20	56	36,00
040.330	1/30	49	36,00
040.340	1/40	45	36,00
040.350	1/50	43	36,00
040.360	1/60	40	36,00
040.399	1/100	30	36,00

(N) IJSCHEP/SPATEL - roestvrijstalen schep met kunststof handvat

(E) ICE CREAM SPATULA - stainless steel scoop with plastic handle

(F) PELLE À GLACE - spatule à inox et manche à plastique

(D) EISSPATEN - CNS Rührspaten mit Kunststoff griff

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
4,50	953.950	geel /yellow/jaune/gelb	25
4,50	953.951	rood /red/rouge/rot	25
4,50	953.953	blauw /blue/bleu/blau	25
4,50	953.954	transparant /transparent transparent/durchsichtig	25



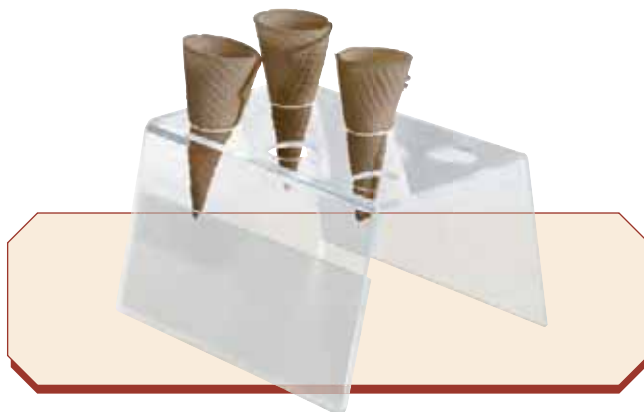
(N) IJSHOORNSTANDAARD - kunststof

(E) CORNETSTAND - plastic

(F) STANDARD CORNET DE GLACE - plastique

(D) EISHORN STANDARD - Kunststoff

EURO	No.	Cap.	cm
12,95	880.006	6	12(H)x20x19



(N) IJSHOORNSTANDAARD - roestvrijstaal

(E) CORNETSTAND - stainless steel

(F) STANDARD CORNET DE GLACE - inox

(D) EISHORN STANDARD - CNS

EURO	No.	Cap.	cm
6,50	705.402	2	9(H)x13x9
8,25	705.403	3	9(H)x20x9
10,50	705.404	4	9(H)x27x9



(N) IJSCOUPE - roestvrijstaal

(E) SHERBET DISH - stainless steel

(F) COUPE À GLACE - inox

(D) EISSCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
1,55	061.002	5	9



(N) IJSCOUPE - roestvrijstaal

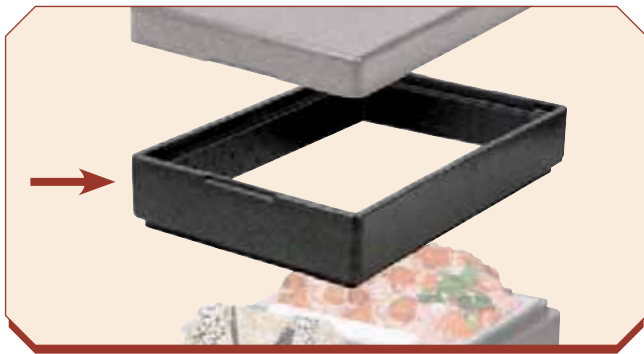
(E) SHERBET DISH - stainless steel

(F) COUPE À GLACE - inox

(D) EISSCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
4,30	720.558	8,5	9





- Ⓝ **THERMO IJSTRANSPORTBOX - sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder bakken en koelelementen geleverd, voor 3 ijs- uitschepbakken**
- ⓔ ICE-CREAM THERMOBOX - strong, light and stackable, delivery without basins and cooling elements, for 3 ice-cream basins
- ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT DE GLACE - fort, léger et empilable, livraison sans bacs et blocs eutectiques, pour 3 cuvettes à glace
- ⓓ EISTRANSPORT BEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar, Lieferung ohne Behälter und Kühlakkus, für 3 Eisbehälter

No.	ext.mm	int.mm	EURO
*235.028	260(H)x600x400	2 x 150(H)x250x360	47,50
*235.030	260(H)x600x400	3 x 150(H)x165x360	47,50

**KOELELEMENT/COOLING ELEMENT
BLOCS EUTECTIQUES/KÜHLAKKUS**

No.	Type GN	EURO
*235.032	1/4	11,00

**OPZETRAND/EXTENSION FRAME
CHÂSSIS D'EXTENSION/AUFSATZRAHMEN**

No.	ext.mm	EURO
*235.034	90(H)x600x400	21,00

Ⓝ IJS-UITSCHEPBAK - roestvrijstaal

- ⓔ ICE-CREAM BASIN - stainless steel
- ⓕ CUVETTES À GLACE - inox
- ⓓ SPEISE-EISBEHÄLTER - CNS

No.	cm	Lit.	EURO
953.940	12(H)x36x16,5	5,4	13,50
953.941	15(H)x36x16,5	7,1	16,50
953.942	12(H)x36x25,0	8,0	18,50
953.944	12(H)x18x16,5	2,5	18,00

Ⓝ DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - polycarbonaat

- ⓔ LID ICE-CREAM BASIN - polycarbonate
- ⓕ COUVERCLE CUVETTES À GLACE - polycarbonate
- ⓓ DECKEL SPEISE-EISBEHÄLTER - Polykarbonat

No.	cm	Type	EURO
953.945	36x16,5	A	3,95
953.946*	36x16,5	B	4,95
953.948*	36x25,0	B	5,95

* verhoogd model 15 cm/elevated model 15 cm
modèle haut situe 15 cm/hochgestelltes Modell 15 cm



(N) OFFICEMES

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
7,45	150.302	4013	8
7,45	150.303	4023	8
9,40	150.304*	4052	10

* **Microkartel**/micro serrated blade
lame micro dentée/micro Wellenschliff



(N) TOURNEERMES

- (E) PEELING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) SCHÄLMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
7,45	150.305	4033	6



(N) OFFICEMES

- (E) UTILITY KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
9,25	150.307	4051	12



(N) TOMATENMES

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
10,90	150.310	4103	12



(N) BROODGOLFMES

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU A PAIN
- (D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
22,25	150.312	4141	20



(N) VLEESVORK - recht

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
- (F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerade

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
21,25	150.315	4407	16





(N) KOKSMES

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.320	4561/16	16	21,25
150.321	4561/18	18	23,25
150.322	4561/20	20	26,75
150.323	4561/23	23	28,95
150.324	4561/26	26	32,90

(N) VLEESMES

- (E) SLICER
- (F) COUTEAU À VIANDE
- (D) SCHINKENMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.330	4510/20	20	20,25

(N) FILEERMES

- (E) FILLET KNIFE
- (F) COUTEAU FILET
- (D) FILETIERMESSE

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.335	4551/16 "Flexibel"	16	18,85

(N) ZALMMES

- (E) SALMON SLICER
- (F) COUTEAU À SAUMON
- (D) LACHSMESSE

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.337	4544 "Flexibel"	29	26,50

(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
- (F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.340	4180	17	23,75
150.342*	4184	17	29,50

* met kuiltjes/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

(N) BAKKERSMES - golf

- (E) BAKERS KNIFE - wavy edge
- (F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
- (D) KONDITORMESSE - mit Wellenschliff

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.345	4501/23	23	28,95



(N) KOKSMES

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
41,00	150.472	4562/16	16
44,00	150.474	4562/18	18
47,50	150.476	4562/20	20
49,00	150.478	4562/23	23
54,50	150.480	4562/26	26



(N) VLEESMES

- (E) SLICER
- (F) COUTEAU À VIANDE
- (D) AUFSCHNITTMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
29,50	150.434	4114/16	16
32,00	150.436	4114/20	20



(N) VLEESVORK - recht

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
- (F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerade

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
25,50	150.411	4400/14	14
27,50	150.412	4400/16	16



(N) KEUKENMES

- (E) KITCHEN KNIFE
- (F) COUTEAU DE CUISINE
- (D) KÜCHENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
27,75	150.437	4130/14	14
29,50	150.439	4130/18	18



(N) AANZETSTAAL

- (E) SHARPENING STEEL
 - (F) FUSIL
 - (D) WETZSTAHL
- scherp maken/sharpen/affiler/schärfen**

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
14,45	150.486	4463	23
21,25	150.488	4473	26



(N) SLIJPSTAAL DIAMANT

- (E) DIAMOND KNIFE SHARPENER
 - (F) AIGIUSE-COUTEAUX DIAMANT
 - (D) DIAMANT-SCHÄRFSTAB
- scherp houden/keep sharp**
dièse de subsistance/Unterhaltscharfes

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
49,75	150.491	4483/26	26
49,75	150.492	4481/26	26





(N) TOURNEERMES

- (E) PEELING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) SCHÄLMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.403	4034/06	6

EURO
11,85

(N) OFFICEMES

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.404	4042/08	8

EURO
11,85

(N) OFFICEMES

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.408	4022/08	8
150.410	4060/10	10
150.413	4045/12	12

EURO
11,85
12,85
14,45

(N) STEAKMES

- (E) STEAK KNIFE
- (F) COUTEAU À STEAK
- (D) STEAKMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.414	4050/12	12

EURO
14,45

(N) TOMATENMES

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.416*	4105/14	14
150.417	4101/12	12

EURO
19,75
16,85

* met vorkje/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel

(N) GARNEERMES

- (E) DECORATING KNIFE
- (F) COUTEAU À DÉCORER
- (D) GARNIERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.418	4204	12

EURO
39,95

(N) BAKKERSMES - golf

- (E) CONFECTIONER'S KNIFE - wavy edge
- (F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
- (D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.446	4517/26	26

EURO
47,50