

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922)49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
 Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37
 Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Саранск (8342)22-96-24
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сургут (3462)77-98-35
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Тамбов (4752)50-40-97
 Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://matferbourgeat.nt-rt.ru> || mgf@nt-rt.ru

MANCHE PLEIN PLUS
 CONFORTABLE EN MAIN

USTENSILES DE CUISSON

LOUCHES ET ÉCUMOIRES



Manche plein.

En fils d'acier inoxydable soudés.

Idéale pour retirer vos préparations de l'huile sans risquer d'être éclaboussé.

ECUMOIRE À FRITURE

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
400	130	112293	
400	150	112294	
480	180	112295	
480	200	112296	

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
560	220	112297	
560	240	112298	
560	280	112300	



NID À FRITURE

En fils d'acier inoxydable soudés. Moule en 2 parties pour la confection des "nids". Long manche protégé de la chaleur.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
415	100	112320	



Fabrication monobloc avec indication de taille et contenance



Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

En acier inoxydable extra fort monobloc. Bord dit "verse-franc".

Perforations diam 3 mm sur toute la surface pour une meilleure efficacité.

Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité.

Manche incurvé pour une meilleure préhension.



LOUCHE MONOBLOC

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	60	5	112021	
400	80	12,5	112022	
440	100	25	112023	
490	120	50	112024	
570	140	75	112025	
590	160	100	112026	
640	200	200	112028	

ECUMOIRE MONOBLOC

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
385	80	112061	
420	100	112062	
480	120	112063	
530	140	112064	
600	160	112065	
650	180	112066	

LOUCHE PORTION

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche PVC incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit "verse-franc". Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

Type	L mm	C cl	Code	Prix HT
bleue	317	6	112730	
grise	365	12	112731	
verte	365	17,5	112732	
orange	360	23,5	112733	
rouge	370	35	112734	





En acier inoxydable monobloc.
Répond parfaitement aux besoins des professionnels et collectivités.
Grand manche pour éviter les brûlures et projections.
Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.

Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène.
Très résistant qui supporte les forts écarts de température.
Palette pleine afin de prélever les aliments.



SPATULE AJOURÉE

Palette perforée afin de prélever les aliments sans les matières grasses.

L mm	L mm	Code	Prix HT
500	120	112404	



SPATULE PLEINE

Palette pleine afin de prélever les aliments.

L mm	L mm	Code	Prix HT
500	120	112405	



CUILLÈRE À RAGOUT

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit "verse-franc". Large crochet de suspension et Long manche protégeant de la chaleur. Cuillère droite.

Type	L mm	C cl	Code	Prix HT
droite	370	550	112040	
de côté	340	700	112041	

La fusion d'une araignée et d'un écumoire



GRILLE FINE POUR ÉGOUTTER
LES PETITS PRODUITS DÉLICATS

SKIM'ALL by Matfer

CONFORT

Manche incurvé pour une meilleure préhension..

Longueur manche : 410 mm.

Trou de suspensions solide et pratique.

RÉSISTANT

Matériau composite Exoglass®.

POLYVALENT

Utilisable pour tamiser ingrédients, farces finies, passer les sauces.

Rétention des produits grâce à l'arête sur le pourtour.

RÉCUPÉRATION DES PRODUITS FINS

Maille en acier inoxydable. Bonne récupération des produits fins.



SKIM'ALL

Isolant de la chaleur.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
425	120	112282	

Passe-sauce Exoglass monobloc à toile inox triple

STABILITÉ

Deux pattes d'appui pour bonne stabilité.

INDÉFORMABLE

Matériau composite Exoglass®.

TAMISAGE FIN

Maille triple fine du tamis en acier inoxydable.

SOLIDITÉ

Solidité des croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable.

ERGONOMIE

Manche et corps monobloc, solide et indéformable.

CONFORT

Manche isolant de la chaleur et plein.



MAILLE ULTRA FINE POUR DES SAUCES PARFAITEMENT LISSES



PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Trou de suspension solide et pratique. Isolant de la chaleur. Confort grâce à la forme incurvée du manche. Longueur manche : 195 mm.

L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Code	Prix HT
410	95	200	0.70	017364	
410	95	200	1.00	017365	





PASSE-SAUCE EXOGLASS®

L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Poids g	Code	Prix HT
410	220	200	0.45	500	017360	
490	270	255	0.45	700	017362	



SUPPORT PASSE-SAUCE

Fil d'acier inoxydable. Support pour chinois et passe-sauce.
Réversible, diamètres 170 et 205 mm.

H mm	Code	Prix HT
215	116515	





PASSOIRE CONIQUE À ANSES

En acier inoxydable. A poignées et bord jonc. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
310	110	240	350	713824	
349	125	280	500	713828	
366	140	320	700	713832	
420	155	360	1000	713836	
464	180	400	1500	713840	



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

En acier inoxydable. Fond cerclé et deux poignées pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
640	250	450	2300	713245	
700	280	500	3100	713250	



PASSOIRE À FRUITS

En acier inoxydable. Sur socle et à poignée pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	127	205	300	017241	
338	140	250	455	017242	



PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ

En aluminium avec fond cerclé. Deux poignées en aluminium pour manipulation et transport. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
776	330	600	6700	529560	



PASSOIRE À GRAS

En aluminium avec fond cerclé, 3 pieds. Deux poignées en aluminium pour manipulation et transport. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
382	145	280	760	528028	
445	165	320	1100	528032	
483	180	360	1500	528036	
540	190	400	2000	528040	



PASSOIRE À GRAS

En aluminium. Queue et poignée opposées pour facilité le transport en cas d'ingrédients lourds. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
547	135	240	500	528124	
630	145	280	460	528128	



PASSOIRE

En polypropylène. Très légère et robuste. Facile d'entretien.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	320	270	071452	
160	360	400	071456	



PASSOIRE WENCO

Manche en acier inoxydable. Toile double maille en acier inoxydable. Excellente durée de vie, grâce notamment à son tamis de filtration interchangeable. Facile d'entretien. Longueur du manche : 370 mm. Toile double maille (fine intérieur 0,4 mm, large extérieur 3,5 mm).

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT	Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
passoire	370	300	071389		toile de rechange		300	071399	
passoire	370	350	071391		toile de rechange		350	071401	



PASSOIRE À GRAS

En acier inoxydable de grande qualité. Munie d'une queue pour plus de confort et de praticité. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Perforations Ø 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
475	110	240	300	712724	
516	125	280	500	712728	

CHINOIS

En acier inoxydable. Forme conique, embouti avec crochet et patte d'appui. Grande résistance à la corrosion. Longue poignée pour une saisie et un usage aisés. Perforations fines Ø 1,6 mm pour filtrage des sauces et jus avec minutie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
92	65	100	017330	
145	120	135	017332	
160	180	185	017334	
160	200	210	017335	
175	230	230	017337	

PASSOIRE RENFORCÉE

En acier inoxydable. Avec double renfort latéral. Armature et poignée très résistantes. Mailles serrées renforcées. Suspension possible par le manche et patte d'appui. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur manche : 280 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
500	220	071370	
540	260	071372	
580	300	071374	



PASSETTE INOX

De qualité professionnelle pour une très bonne durée de vie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur du manche : 125 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	70	020420	
260	100	020422	
310	160	020424	
350	200	020426	
330	180	020425	



LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON

Toile de coton retors, ourlée.

L mm	Code	Prix HT
870	017410	

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://matferbourgeat.nt-rt.ru> || mgf@nt-rt.ru