



Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE



TRI PLY

STAINLESS STEEL COOKING
SURFACE FOR SUPERIOR
COOKING PERFORMANCE

- Three layers of metal seamlessly bonded together - bottom layer of stainless steel, aluminum & top layer of stainless steel
- Superior thermal conductivity and even heating. Offset rivets for stronger handle attachment
- Stainless steel outer layer is induction ready and easy to clean



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



TRI PLY

SURFACE DE CUISSON EN
ACIER INOXYDABLE POUR UNE
PERFORMANCE DE CUISSON
SUPÉRIEURE.

- Trois couches de métal liées ensemble sans aucun joint – une couche d'acier inoxydable au fond, une couche d'aluminium, et une couche supérieure d'acier inoxydable
- Conductivité thermique supérieure et chauffage uniforme. Rivets décalés pour une fixation supérieure de la poignée
- La couche extérieure en acier inoxydable peut servir à la cuisson à l'induction et est facile à nettoyer



What makes it Tri-Ply? / Qu'est-ce qui le rend Tri-Ply?

* Selected Excalibur non-stick coating as shown. Sur certains styles antiadhésifs.

Stainless steel outer layer is induction ready & easy to clean
La couche extérieure en acier inoxydable peut servir à la cuisson à l'induction et est facile à nettoyer.

Stainless steel cooking surface for superior cooking performance
La surface de cuisson en acier inoxydable offre une performance de cuisson supérieure

Aluminum mid-layer for even heat transfer on bottom & sides

La couche intermédiaire en aluminium permet un transfert de chaleur uniforme dans la base et les côtés



TRI-PLY Fry Pans
Natural Finish.

Poêles à frire, TRI-PLY
Fini naturel.

ITEM	DIM
5724092	8 x 1.5" / 20 x 4 cm
5724093	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
5724094	11 x 2" / 28 x 5 cm



TRI-PLY Fry Pans
Excalibur Coated. 

Poêles à frire, TRI-PLY
Revêtement antiadhésif. 

ITEM #	DIM
5724096	8 x 1.5" / 20 x 4 cm
5724097	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
5724098	11 x 2" / 28 x 5 cm



TRI-PLY Woks
Natural Finish.

Woks, TRI-PLY
Fini naturel.

ITEM #	CAP	DIM
5724095	5 QT / 4.7 L	12 x 3.6" 31 x 9 cm
5724100	9 QT / 8.5 L	14 x 3.5" 35.5 x 9 cm



TRI-PLY Woks
Excalibur Coated. 

Woks TRI-PLY
Revêtement antiadhésif. 

ITEM #	CAP	DIM
5724102	5 QT / 4.7 L	12 x 3.6" 31 x 9 cm
5724104	9 QT / 8.5 L	14 x 3.5" 35.5 x 9 cm



STAINLESS STEEL

ERGONOMIC HANDLE DESIGN
REDUCES HAND & WRIST FATIGUE

- "Stay Cool" hollow cast handles, will not get hot during cooking
- ¼" / 6 mm impact bonded aluminum sandwich base provides fast and even heat distribution
- Efficient and consistent heat conductivity on any make or model of induction cooktop
- Offset rivets on fry pan handles for superior attachment



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



ACIER INOXYDABLE

LA CONCEPTION ERGONOMIQUE
DE LA POIGNÉE RÉDUIT LA
FATIGUE DES MAINS ET DES
POIGNETS

- Poignées coulées creuses « Stay Cool » qui ne deviennent pas chaudes pendant la cuisson
- La base en aluminium en sandwich collée par contact de ¼ po/6 mm répartit la chaleur de façon rapide et uniforme
- Conductivité efficace et uniforme de la chaleur sur toutes les marques et tous les modèles de surfaces de cuisson par induction
- Rivets décalés sur les poignées des poêles à frire pour une fixation supérieure





Deluxe Fry Pans

Offset rivets for superior handle attachment.

Poêles à frire de luxe

Rivets décalés pour une fixation supérieure.

Natural Finish | Fini naturel.

ITEM #	DIM (WXH)
5724048	7.8 x 1.5" / 20 x 4 cm
5724050	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
5724051	11 x 2" / 28 x 5 cm

With helper handle | Avec deuxième poignée sur le côté opposé

5724052	12 x 2" / 30 x 5 cm
5724054	14 x 2.3" / 36 x 6 cm

Non-stick finish | Revêtement antiadhésif

ITEM #	DIM (WXH)
5724058	7.8 x 1.5" / 20 x 4 cm
5724060	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
5724061	11 x 2" / 28 x 5 cm

With helper handle | Avec deuxième poignée sur le côté opposé

5724062	12.5 x 2" / 32 x 5 cm
5724064	14 x 2.3" / 36 x 6 cm



Standard Fry Pans

Economy tube handle.

Poêles à frire standard

Manche économique.

Natural Finish | Fini naturel

ITEM #	DIM (WXH)
573770	8 x 1.5" / 20 x 4 cm
573771	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
573772	11 x 2" / 28 x 5 cm
573773	12.5 x 2" / 32 x 5 cm

Non-stick finish | Revêtement antiadhésif

ITEM #	DIM (WXH)
573775	8 x 1.5" / 20 x 4 cm
573776	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
573777	11 x 2" / 28 x 5 cm
573778	12.5 x 2" / 32 x 5 cm



5724041
5724042



5724180



5724181
5724182

Sauté Pans Sauteuses

ITEM #	DES	CAP	DIM (WXH)	COVER† COUVERCLE†
5724041	Tapered Incliné	1.2 QT / 1.14 L	6.3 x 2.4" / 16 x 6 cm	5724116
5724042	Tapered Incliné	2 QT / 1.89 L	8.5 x 2.8" / 22 x 7 cm	5724120
5724180	Straight-sided Parois droites	2 QT / 1.89 L	8 x 2.9" / 20 x 7.4 cm	5724120
With helper handle Avec deuxième poignée sur le côté opposé				
5724181	Straight-sided Parois droites	3 QT / 2.8 L	9.5 x 3" / 24 x 7.6 cm	5724124
5724182	Straight-sided Parois droites	4 QT / 3.78 L	11 x 2.9" / 28 x 7.4 cm	5724128

†Covers sold separately unless noted.

† Les couvercles sont vendus séparément, à moins d'avis contraire.



Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE



2-PLY

STAINLESS STEEL INTERIOR WITH ALUMINUM EXTERIOR, OFFERS THE BEST PROPERTIES OF BOTH METALS IN THIS 2-LAYER DESIGN

- Stainless steel layer corrosion resistant for durability, aluminum exterior for superior heat distribution
- Non-drip edge
- Ergonomic heat resistant silicone sleeves included



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



2-PLY

L'INTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE AVEC EXTÉRIEUR EN ALUMINIUM OFFRE LES MEILLEURES PROPRIÉTÉS DES DEUX MÉTAUX DANS CETTE CONCEPTION À DEUX COUCHES.

- Couche en acier inoxydable résistant à la corrosion pour la durabilité, extérieur en aluminium pour une répartition supérieure de la chaleur
- Rebord antigoutte
- Manchons ergonomiques amovibles en silicone inclus





2-PLY Fry Pans

Natural finish. Sleeve included.

Poêles à frire 2-PLY

Fini naturel. Manchon inclus.

ITEM #	DIM (WXH)
5812807	7 x 1.6" / 18 x 4 cm
5812808	8 x 1.9" / 20 x 4.8 cm
5812810	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5812812	12 x 2.2" / 30.5 x 5.6 cm



Silicone Sleeve for 2-Ply Fry Pan

Over-molded silicone handle, cavity is completely sealed against water and debris. Heat resistant: 572°F / 300°C.

Manchon en silicone pour poêle à frire 2-Ply

Poignée en silicone surmoulé; la cavité est complètement scellée afin de demeurer étanche et exempte de saleté. Résiste à la chaleur jusqu'à 572 °F / 300 °C.

ITEM # FOR FRY PAN | POUR POÊLE À FRIRE

5811135	7" / 18 cm & 8" / 20 cm
5811136	10" / 25.4 cm & 12" / 30.5 cm



2-PLY Fry Pans

Excalibur Coated. Sleeve included.

Poêles à frire 2-PLY

Revêtement Excalibur. Manchon inclus.

ITEM #	DIM (WXH)
5812827	7 x 1.6" / 18 x 4 cm
5812828	8 x 1.9" / 20 x 4.8 cm
5812830	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5812832	12 x 2.2" / 30.5 x 5.6 cm

Stainless steel cooking surface for superior cooking performance.

La surface de cuisson en acier inoxydable offre une performance de cuisson supérieure.

Aluminum exterior surface for even heat transfer on bottom & sides

Le couche extérieure en aluminium permet un transfert de chaleur uniforme dans la base et les côtés



ALUMINUM

WIDE BASE ON FRY PANS ALLOWS FOR LARGER SURFACE & ENSURE PAN SITS FLAT ON HEAT SOURCE

- Durable aluminum construction for even heat distribution
- All handles securely fastened with rivets for extra durability
- Lustrous satin finish
- Choice of standard (4mm/6 GA) and heavy weight (6mm/2GA) options
- Pots include extra wide handle that can be used with oven gloves



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



ALUMINIUM

LA LARGE BASE DES POÊLES À FRIRE OFFRE UNE PLUS GRANDE SURFACE ET PERMET À LA POÊLE D'ÊTRE POSÉE À PLAT SUR LA SOURCE DE CHALEUR

- Fabrication en aluminium durable permettant une répartition égale de la chaleur
- Toutes les poignées sont fixées solidement avec des rivets pour augmenter la durabilité
- Fini satiné lustré
- Choix de qualité standard 4,0 mm (cal. 6) et de qualité haut de gamme 6,0 mm (cal. 2)
- Les marmites sont dotées d'une poignée extralarge qui peut être utilisée avec des gants de cuisson



HEAVY WEIGHT  HAUT DE GAMME**Heavy Weight Fry Pans**

4.5 mm / 5 Gauge. Sleeve included. Wide base allows for larger cooking surface and ensures pan sits flat on heat source. Offset rivets in handles for superior attachment that will not loosen over time. Comfort angled handle design enables easy pick-up without touching hot surface. Heat resistant (572°F/300°C) removable silicone sleeve included, ergonomic design reduces hand fatigue.

Poêles à frire haut de gamme

4,5 mm/calibre 5. Manchon inclus. La base large offre une plus grande surface de cuisson et permet à la poêle d'être posée à plat sur la source de chaleur. Rivets décalés dans les poignées pour une fixation supérieure, qui ne se desserre pas avec le temps. La conception à angle confortable de la poignée permet de prendre facilement la poêle sans toucher à la surface chaude. Manchon amovible en silicone résistant à la chaleur (572 °F/300 °C) inclus, la conception ergonomique réduit la fatigue des mains.

Natural Finish | Fini naturel.

ITEM #	DIM (WXH)
5814807	7 x 1.3" / 18 x 3.2 cm
5814808	8 x 1.5" / 20 x 3.8 cm
5814810	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5814812	12 x 2.3" / 30.5 x 5.7 cm
5814814	14 x 2.5" / 35.6 x 6.3 cm

Non-Stick Finish, 3 layer non-stick coating, formulated for optimal results on aluminum cookware. | Fini antiadhésif, revêtement antiadhésif à 3 couches, formulé pour produire des résultats optimaux sur les batteries de cuisine en aluminium.

ITEM #	DIM (WXH)
5814827	7 x 1.3" / 18 x 3.2 cm
5814828	8 x 1.5" / 20 x 3.8 cm
5814830	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5814832	12 x 2.3" / 30.5 x 5.7 cm
5814834	14 x 2.5" / 35.6 x 6.3 cm

**Heavy Weight Straight-Sided Sauce Pans**

6.0 mm / 2 Gauge.

Casseroles haut de gamme à parois droites

6,0 mm / Calibre 2.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	SLEEVE/ MANCHON	COVER† COUVERCLE†
5814502	2.5 QT / 2.36 L	7.3 x 3.8" 18.5 x 9.6 cm	5811133	5815502
5814503	3.75 QT / 3.54 L	8 x 4.5" 20.5 x 11.6 cm	5811134	5815503
5814507	7.5 QT / 7.09 L	9.5 x 6.3" 24 x 16.2 cm	5811134	5815507
With helper handle Avec deuxième poignée sur le côté opposé				
5814511	11 QT / 10.4 L	11 x 6.8" 28 x 17 cm	5811134	5815511

**Heavy Weight Brazers**

6.0 mm / 2 Gauge.

Braisières haut de gamme

6,0 mm / Calibre 2.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	COVER† COUVERCLE†
5814415	15 QT / 14.19 L	13.5 x 5.8" 34.5 x 15 cm	5815415
5814418	18 QT / 17 L	15.4 x 5" 39.2 x 15 cm	5815418
5814424	24 QT / 22 L	17 x 6.3" 43.2 x 16 cm	5815424
5814428	28 QT / 26.5 L	20 x 5.5" 51 x 14 cm	5815428
5814435	35 QT / 33.12 L	21.65 x 6" 55 x 15 cm	5815435



Standard Weight Fry Pans

3.5 mm / 8 Gauge. Removable sleeve included. Wide base allows for larger cooking surface and ensures pan sits flat on heat source. Offset rivets in handles for superior attachment that will not loosen over time. Comfort angled handle design enables easy pick-up without touching hot surface. Heat resistant (572°F/300°C) removable silicone sleeve included, ergonomic design reduces hand fatigue.

Poêles à frire standard

3,5 mm / Calibre 8. Manchon amovible inclus. La base large offre une plus grande surface de cuisson et permet à la poêle d'être posée à plat sur la source de chaleur. Rivets décalés dans les poignées pour une fixation supérieure, qui ne se desserre pas avec le temps. La conception à angle confortable de la poignée permet de prendre facilement la poêle sans toucher à la surface chaude. Manchon amovible en silicone résistant à la chaleur (572 °F/300 °C) inclus, la conception ergonomique réduit la fatigue des mains.

Natural Finish | Fini naturel.

Non-Stick Finish, 3 layer non-stick coating, formulated for optimal results on aluminum cookware.

Fini antiadhésif, revêtement antiadhésif à 3 couches, formulé pour produire des résultats optimaux sur les batteries de cuisine en aluminium.



ITEM #	DIM (WXH)
5813807	7 x 1.3" / 18 x 3.2 cm
5813808	8 x 1.5" / 20 x 3.8 cm
5813810	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5813812	12 x 2.3" / 30.5 x 5.7 cm
5813814	14 x 2.5" / 35.6 x 6.3 cm

ITEM #	DIM (WXH)
5813827	7 x 1.3" / 18 x 3.2 cm
5813828	8 x 1.5" / 20 x 3.8 cm
5813830	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5813832	12 x 2.3" / 30.5 x 5.7 cm
5813834	14 x 2.5" / 35.6 x 6.3 cm



Sauté Pans

4.0 mm / 6 gauge.

Sauteuses

4,0 mm / Calibre 6.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	SLEEVE MANCHON	COVER† COUVERCLE†
5813703	3 QT 2.83 L	9 x 2.5" 25.4 x 6.6cm	5811133	5815703
5813705	5 QT 4.73 L	11.5 x 2.9" 29.2 x 7.4 cm	5811134	5815705
5813707	7 QT 6.62 L	13.5 x 3" 34.3 x 7.6 cm	5811134	5815707
5813711	11 QT 10.4 L	15.3 x 3" 39 x 9.1 cm	5811134	5815711

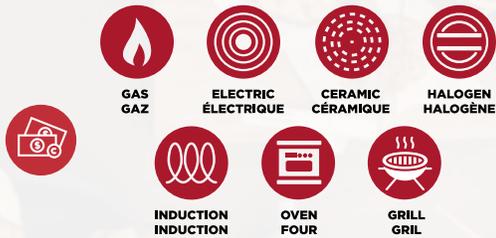




CAST IRON

PRE-SEASONED FOR A NATURAL, EASY RELEASE FINISH THAT IMPROVES WITH USE. PFOA / PTFE FREE.

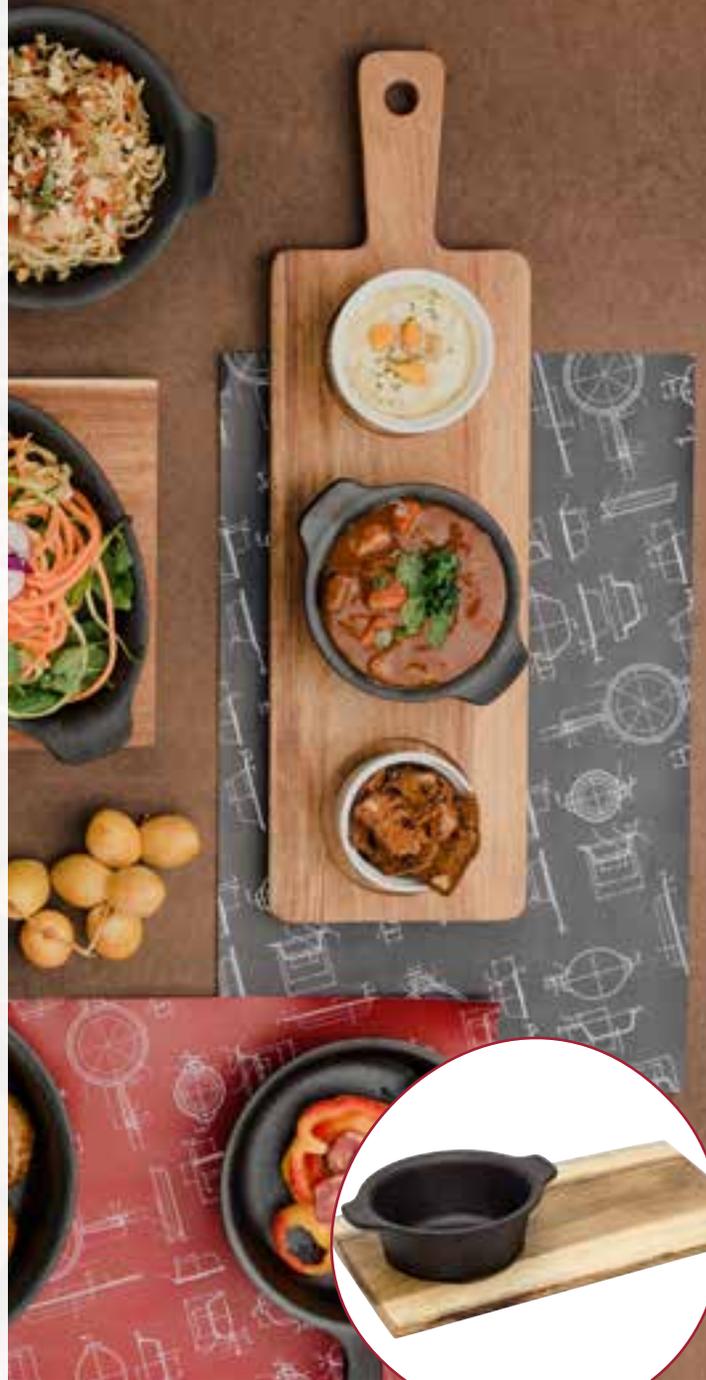
- Non-stick properties protect delicate foods while cooking
- Straight side walls for larger cooking surface and enhanced display presentation
- Heats evenly for superior browning
- Retains heat well for low temperature cooking and serving
- Complete one piece design for strength and durability



FONTE

PRÉAPPRÊTÉ POUR UN FINI NATUREL, À DÉCOLLEMENT FACILE, QUI S'AMÉLIORE AVEC LE TEMPS. SANS APFO/PTFE.

- Les propriétés antiadhésives protègent les aliments délicats pendant la cuisson
- Parois latérales droites pour une plus grande surface de cuisson et une meilleure présentation
- Chauffe de façon uniforme pour un brunissage supérieur
- Conserve bien la chaleur pour la cuisson et le service à basse température
- Conception monopièce complète qui assure résistance et durabilité



Pre-seasoned Skillet, Round
Suitable for use with all utensils.

Poêle à frire en fonte ronde prête à l'emploi
Convient à tous les ustensiles.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)
573724	0.25 QT / 236.59 ml	4 x 1" / 10 x 2.54 cm
573726	0.69 QT / 650.62 ml	6 x 1.6" / 15.25 x 4.06 cm
573728	1.38 QT / 1.3 L	8 x 1.6" / 20.3 x 4.06 cm
573730	2.5 QT / 2.37 L	10 x 1.7" / 25.4 x 4.32 cm
573732	3.63 QT / 3.43 L	12 x 1.7" / 30.5 x 4.32 cm

See page 92 for our Compatible Cast Iron Mini Collections.

Stylish and practical cast iron minis are ideal for creating unique serving experiences.

Voir la page 92 pour obtenir nos mini-collections compatibles en fonte.

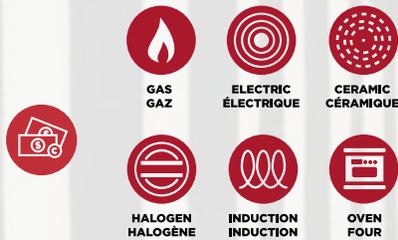
Les mini-poêles en fonte élégantes et pratiques sont idéales pour créer des expériences de service uniques



CARBON STEEL

IDEAL FOR UNIQUE SERVING OF APPETIZERS, SIDES OR DESSERTS

- Heats quickly and evenly for superior browning
- Pre-seasoned for a natural, easy-release finish that improves with use - PFOA/PTFE free
- Thick pan body keeps the pan from warping during commercial use
- Fry pans have offset riveted handle, for extra durability



ACIER AU CARBONE

IDÉAL POUR SERVIR DES HORS-D'ŒUVRE, DES PLATS D'ACCOMPAGNEMENT OU DES DESSERTS DE FAÇON UNIQUE

- Chauffe rapidement et uniformément pour un brunissement supérieur
- Préapprêtée pour un fini naturel à décollement facile qui s'améliore avec l'usage. Sans APFO ni PTFE
- Le corps épais de la poêle empêche celle-ci de se déformer pendant un usage commercial
- Les poêles à frire sont dotées d'une poignée rivetée à angle, pour une plus grande durabilité



Carbon Steel Fry Pan, 2-Handle
Poêle en acier au carbone à 2 poignées

ITEM #	DIM
573745	5.5 x 1.2" / 14 x 3 cm
573746	6.3 x 1.3" / 16 x 3.3 cm
573748	7.8 x 1.75" / 20 x 4.4 cm
573752	11.8 x 2.25" / 30 x 5.7 cm



Carbon Steel Fry Pan
Poêle en acier au carbone

ITEM #	DIM
573735	5.5 x 1.25" / 14 x 3 cm
573736	6.3 x 1.3" / 16 x 3.3 cm
573738	7.8 x 1.6" / 20 x 4.1 cm
573740	10.2 x 1.8" / 26 x 4.6 cm



Carbon Steel Fry Pan with Helper Handle
Poêle en acier au carbone avec deuxième poignée du côté opposé

ITEM #	DIM
573742	11.8 x 2.25" / 30 x 5.7 cm



VALUE DRIVEN, COMMERCIAL
QUALITY STAINLESS STEEL
COOKWARE FOR PROFESSIONAL
KITCHENS

- 4mm / 0.15" Tri-Ply base allows for even heat distribution
- Hollow, cool-touch handles reduces heat build up
- Dome cover facilitates self-basting when cooking
- Riveted handles on all pieces, including covers, for extra durability and longevity
- Covers included with sauce pots, sauce pans & braziers
- High quality Teflon Select coating* provides long-lasting durability and excellent release properties (*on selected non-stick styles)



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



OVEN
FOUR



BATTERIES DE CUISINE EN
ACIER INOXYDABLE, DE QUALITÉ
COMMERCIALE, AXÉE SUR LA
VALEUR POUR LES CUISINES
PROFESSIONNELLES

- La base Tri-Ply de 4 mm/0,15 po permet une répartition uniforme de la chaleur
- Les poignées creuses fraîches au toucher réduisent l'accumulation de chaleur
- Le couvercle en forme de dôme facilite l'autoarrosage pendant la cuisson
- Poignées rivetées sur tous les articles, y compris les couvercles, pour une durabilité et une longévité supplémentaires
- Couvercles inclus avec les sauteuses, les casseroles et les braiseuses.
- Le revêtement Teflon Select de qualité supérieure* fournit une longue durabilité et d'excellentes propriétés de décollement (*sur certains styles antiadhésifs)





Stainless Steel Fry Pan Poêles à frire en acier inoxydable

ITEM #	DIM (WXH)	ITEM #	DIM (WXH)
Natural Finish Fini naturel		Teflon Select® Non-Stick Coating Revêtement antiadhésif Teflon Select ^{MD}	
5734048	8 x 1.6" / 20 x 4 cm	5734058	8 x 1.6" / 20 x 4 cm
5734050	9.5 x 2" / 24 x 5 cm	5734060	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
5734051	11 x 2" / 28 x 5 cm	5734061	11 x 2" / 28 x 5 cm
With helper handle Avec deuxième poignée sur le côté opposé			
5734052	12.5 x 2" / 32 x 5 cm	5734062	12.5 x 2" / 32 x 5 cm
5734054	14 x 2.4" / 36 x 6 cm	5734064	14 x 2.4" / 36 x 6 cm



Ergonomic handles
for comfort and
ease of use.

*Poignées ergonomiques
pour le confort et la
facilité d'utilisation.*



Sauce Pans

Includes cover.

Casseroles

Couvercle inclus.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	REPLACEMENT COVER COUVERCLE DE REPLACEMENT
5734032	2 QT / 1.89 L	6.3 x 3.9" / 16 x 10 cm	5734116
5734033	3.5 QT / 3.31 L	7.9 x 4.3" / 20 x 11 cm	5734120
With helper handle Avec deuxième poignée sur le côté opposé			
5734034	4.5 QT / 4.25 L	7.9 x 5.7" / 20 x 14.5 cm	5734120
5734035	5.3 QT / 5 L	9.4 x 4.5" / 24 x 11.5 cm	5734124
5734037	7.6 QT / 7.2 L	9.4 x 6.5" / 24 x 16.5 cm	5734124
5734040	10 QT / 9.5 L	11 x 6.3" / 28 x 16 cm	5734128



Sauté Pans

Includes cover.

Sauteuses

Couvercle inclus.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	REPLACEMENT COVER COUVERCLE DE REPLACEMENT
5734185	5 QT / 4.75 L	11.8 x 3" / 30 x 7.5 cm	5734130
5734187	7 QT / 6.75 L	13.4 x 3.3" / 34 x 8.5 cm	5734134

de Buyer 
DEPUIS 1830

A STORY OF FRENCH AMBITION

Made in France since 1830, de Buyer cookware combines quality, innovation and durability for professional chefs. The longstanding commitment to excellence and design has earned an EPV (Living Heritage Company) label, which is a distinction awarded by the French government.

.....

de Buyer 
DEPUIS 1830

UNE HISTOIRE D'AMBITION
FRANÇAISE

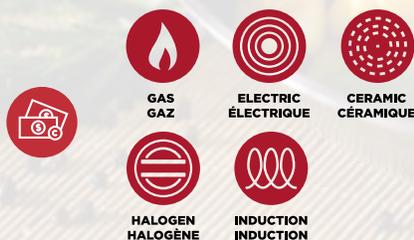
Fabriquée en France depuis 1830, la batterie de cuisine de Buyer combine qualité, innovation et durabilité pour les chefs professionnels. L'engagement de longue date envers l'excellence et le design lui a valu le label Entreprise du Patrimoine Vivant, une distinction décernée par le gouvernement français.

MINERAL B ELEMENT



100% NATURAL MINERAL
MATERIAL

- Coated with an organic beeswax finish to protect against oxidation
- Beeswax helps in the seasoning process and improves the nonstick quality
- 100% natural steel. PTFE and PFOA free. No chemicals added
- Riveted steel handles
- Heats quickly, ideal for searing, grilling and browning



MINERAL B ELEMENT

MATÉRIAU MINÉRAL 100%
NATUREL

- Revêtue de cire d'abeille pour une protection temporaire contre l'oxydation
- Le cire d'abeille facilite le culottage et améliore la qualité antiadhésive
- 100% Acier naturel. Sans APFO ni PTFE. Aucun produit chimique ajouté
- Poignées en acier rivetées
- Chauffe rapidement, idéal pour saisir, griller et dorer



Round Fry Pans Poêles à frire ronde

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561020	7.87" / 20 cm	2.5 mm
77561024	9.45" / 24 cm	2.5 mm
77561026	10.23" / 26 cm	3.0 mm
77561028	11" / 28 cm	3.0 mm

With helper handle | Avec deuxième poignée sur le côté opposé

77561032	12.60" / 32 cm	3.0 mm
77561036	14.17" / 36 cm	3.0 mm



Round Grill Frying Pans Poêles à frire ronde grill

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561326	10.23" / 26 cm	2.5 mm
77561332	12.60" / 32 cm	2.5 mm



Mineral B Element Steak Pan Poêles à steak

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561624	9.45" / 24 cm	2.5 mm
77561628	11" / 28 cm	2.5 mm



Round "Country" Pan with High Sides
With long handle.

Poêles paysannes ronde avec haute côtés
Manche longue.

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561424	9.45" / 24 cm	2.5 mm

77561428	11" / 28 cm	2.5 mm
----------	-------------	--------

With helper handle | Avec deuxième poignée sur le côté opposé

77561432	12.60" / 32 cm	2.5 mm
----------	----------------	--------



Round "Country" Pan with 2 Stainless Steel Handles
Poêles paysannes ronde avec 2 anses

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77565424	9.45" / 24 cm	2.5 mm

77565428	11" / 28 cm	2.5 mm
----------	-------------	--------

77565432	12.60" / 32 cm	2.5 mm
----------	----------------	--------



TRADITIONAL AUTHENTIC DESIGN

- Lyonnaise shape for optimal flipping
- Curved "à la française" handle

CONCEPTION AUTHENTIQUE TRADITIONNELLE

- *Forme Lyonnaise pour un retournement optimal*
- *Poignée courbée « à la française »*



Wok with Handles
Wok à 2 anses

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561832	12.52" / 31.8 cm	2.0 mm



Blini Pan
Poêles à blinis

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561212	4.72" / 12 cm	2.5 mm



3-Blini Pan
To make blinis as well as fritters and pancakes

Poêles à 3 blinis
Pour faire des blinis ainsi que des beignets et des crêpes

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561203	10.63" / 27 cm	2.0 mm



Round Pan with 2 Stainless Steel Handles
Poêle à Paëlla à 2 anses

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77565232	12.60" / 32 cm	3.0 mm



Crepe Pan
Poêles à crêpes

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561524	9.45" / 24 cm	2.5 mm
77561526	10.23" / 26 cm	2.5 mm
77561530	11.8" / 30 cm	2.5 mm



Omelette Pan
Poêles à omelette

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561124	9.45" / 24 cm	2.5 mm

CARBONE PLUS

LYONNAISE SKIRT
ENABLES FOOD TO EASILY
SLIDE ONTO A PLATE

- Thick iron body heats quickly and evenly, ideal for frying, searing, grilling and browning
- Natural non stick properties that improve with use
- Riveted, ergonomic French style curved handles for easy handling

JUPE COUPE LYONNAISE PERMET
AUX ALIMENTS DE GLISSER
FACILEMENT DANS UN PLAT

- Corps épais en fer qui chauffe rapidement et uniformément, idéal pour frire, saisir, griller et dorer
- Propriétés antiadhésives naturelles qui s'améliorent avec l'utilisation
- Poignées rivetées, courbées et ergonomiques, de style français, pour une manipulation facile



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



Fry Pan
Poêles à frire

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77511020	7.8" / 20 cm	2.5 mm
77511024	9.4" / 24 cm	2.5 mm
77511028	11" / 28 cm	3 mm

FORCE BLUE

THE LOW SKIRT OF THE
FRYING PAN ENABLES
EASY FLIPPING AND
TURNING

- Ideal for cooking traditional, crispy and fluffy pancakes
- Iron blue provides a temporary protection against oxidation without added coating
- Heats quickly and evenly, ideal for browning

POÊLE AVEC UNE JUPE BASSE QUI
PERMET DE FAIRE SAUTER ET DE
RETOURNER LES CRÊPES FACILEMENT

- déale pour la cuisson de crêpes traditionnelles, croustillantes et moelleuses
- Tôle d'acier bleuie offre une protection temporaire contre l'oxydation; sans ajout de revêtement
- Chauffe rapidement et uniformément, idéal pour le brunissage



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



Crêpe Pan
Poêles à crêpes

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77530318	7.1" / 18 cm	2.0 mm
77530320	7.8" / 20 cm	2.0 mm
77530322	8.7" / 22 cm	2.0 mm
77530324	9.5" / 24 cm	2.0 mm

Choc

5 LAYERS OF EXPERTISE!

- Made with thick cast aluminum for even heat dispersion across the entire pan
- PFOA free
- Ideal for simmering, reheating, cooking and warming dishes
- 5 layers of coating for optimal resistance in high volume kitchens
- Riveted, French style curved handles and epoxy coloured



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



Choc

5 NIVEAUX D'EXPERTISE

- Fabriqué en fonte d'aluminium épaisse pour une dispersion uniforme de la chaleur à travers la poêle
- Sans APFO
- Idéal pour laisser mijoter, réchauffer, cuire et réchauffer des plats
- 5 couches de revêtement pour une résistance optimale dans les cuisines à grand volume
- Rivetées, poignées courbées françaises et époxy coloré



Choc Non-Stick Fry Pans Poêles à frire antiadhésive

ITEM #	COLOUR COULEUR	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77804024	Blue Bleu	9.4" / 24 cm	4.0 mm
77804028	Blue Bleu	11" / 28 cm	4.0 mm
77804032	Blue Bleu	12.6" / 32 cm	4.0 mm
77805024	Red Rouge	9.4" / 24 cm	4.0 mm
77805028	Red Rouge	11" / 28 cm	4.0 mm
77805032	Red Rouge	12.6" / 32 cm	4.0 mm
77807024	Yellow Jaune	9.4" / 24 cm	4.0 mm
77807028	Yellow Jaune	11" / 28 cm	4.0 mm
77807032	Yellow Jaune	12.6" / 32 cm	4.0 mm

Colour-coded handles for minimal cross contamination and optimal organization.

Poignées à code de couleur pour une contamination croisée minimale et une organisation optimale.



Mini Choc Blini Pan Poêle à blinis antiadhésive

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77814012	4.7" / 12 cm	3.3 mm