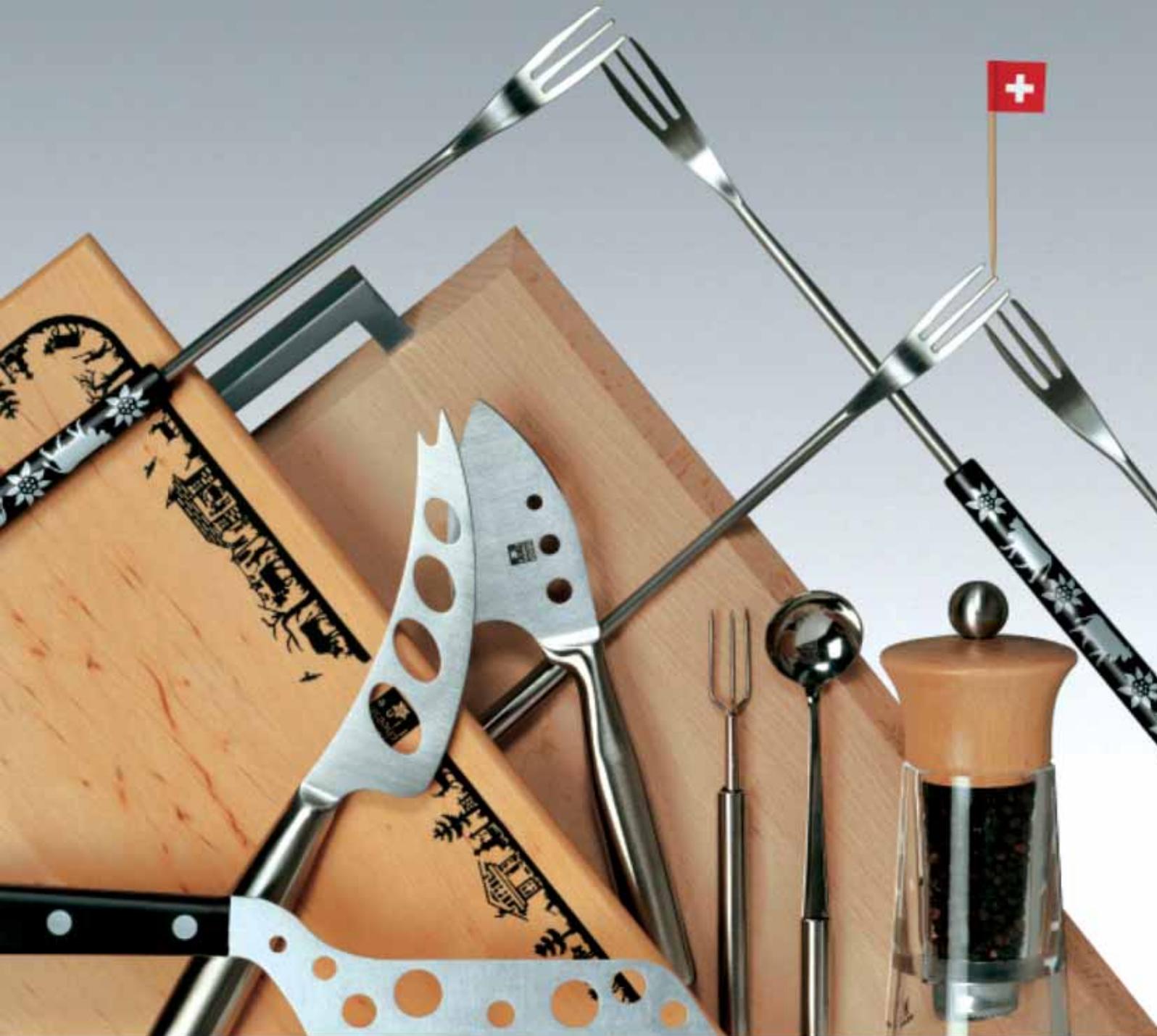


HEIDI  
cheese  
line  

LA COLLECTION DES AMOUREUX DU FROMAGE - DIE KOLLEKTION DER KÄSELIEBHABER

SCHWARZ®



## INTRODUCTION

Voici la nouvelle collection Heidi Cheese Line pour tous les amoureux du fromage.

Nous avons créé ou sélectionné pour vous une gamme d'accessoires destinés aux amateurs de fromage. Vous pourrez ainsi conseiller parfaitement vos clients et leur faire découvrir l'article approprié pour déguster les saveurs délicates d'un fromage de qualité.

Si la consommation de fromage est en hausse constante, notre créativité l'est également. Nous avons ainsi affiné nos gammes de caquelons et d'accessoires pour la fondue. Vous trouverez ainsi de multiples produits formant une famille coordonnée sur la base de thèmes graphiques typiques de notre folklore. Le décor «Alpes» se décline désormais sur de nombreux articles de qualité irréprochable, à l'instar des moulins à poivre Peugeot.

N'hésitez pas à nous contacter si vous désirez mieux connaître nos produits afin de les inclure dans votre assortiment! Pourquoi, lors d'une prochaine visite à Genève, ne viendriez-vous pas visiter notre show-room de Vernier. Nous serons ravis de vous y accueillir!

Prenez rendez-vous au tél. 022 341 26 55 ou par e-mail à [info@schwarzfreres.ch](mailto:info@schwarzfreres.ch).

Bonne découverte de la nouvelle collection Heidi Cheese Line!

Très cordialement

SCHWARZ FRÈRES S.A.  
Alfredo Balda  
Directeur

## EINFÜHRUNG

*Da ist sie, die neue Kollektion Heidi Cheese Line für alle Käseliebhaber!*

*Wir haben für Sie eine ganze Reihe von Produkten geschaffen und ausgewählt, die eigens für die Käseamateure bestimmt ist. Auf diese Weise können Sie Ihre Kunden bestens beraten, damit Ihre Kundschaft den geeigneten Artikel für sich entdecken und gleichzeitig auch die delikaten Aromen eines Qualitätskäses degustieren kann.*

*Der Käsekonsum steigt konstant an und dies trifft auch für unsere Kreativität zu. Wir haben deshalb unsere Bereiche von Caquelons und Fondue-Zubehöre verfeinert. Sie werden viele Produkte vorfinden, die zusammen eine Familie bilden und nach graphischen Themen folklore-typisch koordiniert sind. Das «Alpen»- Dekor findet sich von nun an auf zahlreichen Artikeln einwandfreier Qualität wieder, gemäss dem Beispiel der Peugeot-Pfeffermühlen.*

*Falls Sie beabsichtigen, eine Auswahl aus dieser Produktegruppe in Ihr Sortiment einzubeziehen und deshalb mehr über diese Produkte wissen möchten, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir beraten Sie gerne.*

*Kommen Sie doch bei Ihrem nächsten Besuch in Genf bei uns vorbei und besuchen Sie unseren Show-Room in Vernier. Wir freuen uns jetzt schon, Sie bei uns zu begrüßen! Für weitere Auskünfte und zur Vereinbarung eines Termins erreichen Sie uns unter Tel. 022.341 26 55 oder senden Sie uns Ihre Nachricht oder Anfrage per E-mail an [info@schwarzfreres.ch](mailto:info@schwarzfreres.ch).*

*Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Entdecken unserer Kollektion Heidi Cheese Line!*

*Mit besten Grüßen*

SCHWARZ FRÈRES S.A.  
Alfredo Balda  
Direktor



## TABLE DES MATIÈRES

<b>A</b>		Moulin à poivre	52-60
Appareil à râcler le fromage	33	Moulin à poivre électrique	59
Articles personnalisables pour accessoires fromage	62	Moulin à sel	52-60
Articles croix suisse	39	Moulin à sel électrique	59
Articles Rustico	40		
<b>B</b>		<b>N</b>	
Bâtonnets pour mixed-grill	21	Niche à pain	48
Beurrier	36		
Brûleur à pâte	17	<b>P</b>	
<b>C</b>		Palette à fromage	27,28
Caquelon à fondue au fromage	11-12	Passoire pour fondue chinoise	24
Caquelon à fondue bourguignonne/chinoise	15-16	Paravent à réchaud	14
Cave à fromages	38	Piques pommes-de-terre	18,23,24
Cloche pour beurrier	36	Planche à découper acrylique	26,39,49
Corbeille à pain	32	Planche à découper en bois	42-47,50
Couperet à fromage	29	Planche à fromage	26,39,42,43
Couteau fromage à pâte dur	26-30	Planche à fromage avec cloche	38
Couteau fromage à pâte molle	26-30	Planche à pain	44-47
Couteau fromage universel	26-30	Planches à servir	42-44,50
Couteau parmesan	27, 28	Planche à viande	46, 47,50
Couteau à raclette	32	Plateau à servir	45
Crémier	37	<b>R</b>	
Cuiller à fondue bourguignonne	24	Rabot à fromage	30,31,33
Cuiller en bois	48	Râpe à fromage	26, 34,35
		Réchaud	12,13,16
		Ring céramique	38
<b>D</b>		<b>S</b>	
Dessous de plat	44,47	Set cadeau	10,16,42
Diffuseur de chaleur pour réchaud	14	Set fromage	38, 42
<b>F</b>		Set pour fondue bourguignonne	15,16
Fourchette à fondue bourguignonne	18-22	Set pour fondue fromage	6-10
Fourchette à fondue fromage	18-22	Spatule à raclette	31
Fromagère	36	Spatule en bois	46
<b>G</b>		<b>T</b>	
Gel combustible Firestar	17	Tartineur à beurre	36
<b>M</b>		Tartineur à fromage à pâte molle	30,36
Moulin à café	54, 57	Tranche-fromage	31
Moulin à épices	55	<b>V</b>	
Moulin à muscade	56	Verre de remplacement pour beurrier	36
Moulin à piment	55	Verre de remplacement pour fromagère	36



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>B</b>		<i>Käsereibe</i>	26,34,35
<i>Bratenschaufel</i>	46	<i>Käseschaber</i>	33
<i>Brennpaste Firestar</i>	17	<i>Käseschaufel</i>	27,28
<i>Brotbrett</i>	44-47	<i>Käseschneider</i>	31
<i>Brotkasten</i>	48	<i>Käsestreicher für Weichkäse</i>	30,36
<i>Brotkorbe</i>	32	<i>Keramik-Käseplateau</i>	38
<i>Butterschale</i>	36	<i>Kochlöffel aus Holz</i>	48
<i>Butterstreicher</i>	36		
<b>C</b>		<b>M</b>	
<i>Caquelon (Käse-Fondue)</i>	11-12	<i>Muskatmühle</i>	56
<i>Caquelon (Bourguignonne/Chinoise)</i>	15-16		
<b>D</b>		<b>P</b>	
<i>Deckel für Butterschale</i>	36	<i>Parmesanmesser</i>	27,28
		<i>Pastenbrenner</i>	17
<b>E</b>		<i>Pellgabel</i>	18,23,24
<i>Ersatzglas für Butterschale</i>	36	<i>Persönlich gestaltbare Artikel für Käsezubehör</i>	62
<i>Ersatzglas für Reibkäsebehälter</i>	36	<i>Pfeffermühle</i>	52-60
		<i>Pfeffermühle elektrisch</i>	59
<b>F</b>		<i>Plattenuntersatz</i>	44,47
<i>Fleischbrett</i>	46,47,50	<b>R</b>	
<i>Fondue Bourguignonne-Gabeln</i>	18-22	<i>Raclette-Messer</i>	32
<i>Fondue Bourguignonne-Löffel</i>	24	<i>Raclette-Spachtel</i>	31
<i>Fonduegabeln</i>	18-22	<i>Rahmkännchen</i>	37
<b>G</b>		<i>Rechaud</i>	12,13,16
<i>Geschenkset</i>	10,16,42	<i>Rechaud-Windschutz</i>	14
<i>Gewürzmühle</i>	55	<i>Reibkäsebehälter</i>	36
		<i>Rustico Artikel</i>	40
<b>H</b>		<b>S</b>	
<i>Hitzeverteiler für Fondue-Rechaud</i>	14	<i>Salzmühle</i>	52-60
<i>Holzstäbchen für Mixed-Grill</i>	21	<i>Salzmühle elektrisch</i>	59
<b>K</b>		<i>Schneidebrett aus Acryl</i>	26,39,49
<i>Kaffeemühle</i>	54,57	<i>Schneidebrett aus Holz</i>	42-47,50
<i>Käse-Set</i>	38,42	<i>Schweizerkreuz Artikel</i>	39
<i>Käsebeilchen</i>	29	<i>Servierplateau</i>	45
<i>Käsebox</i>	38	<i>Set (Käse-Fondue)</i>	6-10
<i>Käsebrett</i>	26,39,42,43	<i>Set (Bourguignonne-Fondue)</i>	15-16
<i>Käsebrett mit Glasglocke</i>	38	<i>Siebe für Fondue Chinoise</i>	24
<i>Käsehobel</i>	30,31,33	<i>Servierbretter</i>	42-44,50
<i>Käsemesser für Hartkäse</i>	26-30	<b>U</b>	
<i>Käsemesser für Weichkäse</i>	26-30	<i>Universal-Käsemesser</i>	26-30







LA FONDUE  
DAS FONDUE



SETS FONDUE / FONDUE-SETS

«APPENZEL GOLD» 26 859 000



			PVP/VP
26 859 000	Réchaud noir avec brûleur à pâte, avec décor sculpté laiton, socle brun foncé / Rechaud mit Pastenbrenner, mit Messing-Reliefdekor, Untersatz dunkelbraun	Ø 21 cm	49.00
26 784 000	Caquelon à fondue en fonte, émaillé noir décor à la feuille d'or, intérieur crème / Fondue-Caqelon aus Gusseisen, schwarz emailliert Dekor aus Goldfolie, innen crème	Ø 20 cm	129.00
26 786 000	Idem / Dito	Ø 23 cm	139.00
			UV/VE: 1
66 000 01	Moulin à poivre Peugeot, bois brun foncé avec décor «Appenzell» couleur or / Pfeffermühle Peugeot aus dunkelbraunem Holz mit Dekor «Appenzell» goldfarbig	220 mm	49.00
			UV/VE: 6
26 454 000	Fourchettes à fondue 3 dents, garniture 6 pces, manche ABS noir et décor doré, en boîte cadeau / Fonduegabeln 3-zinkig Garnitur zu 6 Stk, Griff ABS schwarz mit Dekor goldfarbig, in Geschenkkarton		38.00
			UV/VE: 1/26

EDEL 26 856 000  
«CLASSIC» NOIR  
«KLASSISCH» SCHWARZ



			PVP/VP
26 856 000	Réchaud avec brûleur à pâte, haut chromé, Ø 17.5 cm, base bois teinté noir, Ø 22 cm / Rechaud: Oberteil verchromt, Ø 17.5 cm, Unterteil aus gefärbtem Holz schwarz, Ø 22 cm		39.00
26 750 000	Caquelon à fondue en fonte, émaillé noir, intérieur crème / Fondue-Caqelon aus Gusseisen, schwarz emailliert, innen crème	Ø 21 cm	59.00
26 752 000	Idem / Dito	Ø 23 cm	69.00
			UV/VE: 1
66 171 56	FIDJI Moulin à poivre Peugeot en inox, laqué noir mat / Pfeffermühle Peugeot inox, schwarz matt lackiert	200 mm	62.00
			UV/VE: 6
26 448 000	Fourchettes à fondue INOX 3 dents garniture 6 pces, en boîte cadeau / Fonduegabeln INOX 3-zinkig, Garnitur zu 6 Stk, in Geschenkkarton		16.90
			UV/VE: 1/12



**EDEL**  
**«CLASSIC» ROUGE**  
**«KLASSISCH» ROT**

**26 855 000**

			PVP/VP
26 855 000	Réchaud avec brûleur à pâte, haut chromé, Ø 17.5 cm, base bois teinté rouge, Ø 22 cm / Rechaud: Oberteil verchromt, Ø 17.5 cm, Unterteil aus gefärbtem Holz rot, Ø 22 cm		39.00
26 754 000	Caquelon à fondue en fonte, émaillé rouge, intérieur crème / Fondue-Caquelon aus Gusseisen, rot emailliert, innen crème	Ø 21 cm	59.00
26 756 000	Idem / Dito	Ø 23 cm	69.00
66 205 76	<b>FIDI</b> Moulin à poivre Peugeot en inox, laqué rouge / Pfeffermühle Peugeot inox, rot lackiert	200 mm	UV/VE: 1 65.00
26 448 000	Fourchettes à fondue INOX 3 dents garniture 6 pces, en boîte cadeau / Fonduegabeln INOX 3-zinkig, Garnitur zu 6 Stk, in Geschenkkarton		16.90 UV/VE: 1/12



**«ALPES»**  
**NOIR / SCHWARZ**

**26 852 000**

			PVP/VP
26 852 000	Réchaud avec brûleur à pâte, socle en bois naturel / Rechaud mit Pastenbrenner, Sockel aus Naturholz	Ø 21cm	49.00
26 860 000	Paravent pour tous les réchauds jusqu'à Ø 23 cm®, noir-blanc / Rechaud-Windschutz für alle Rechauds bis Ø 23 cm®, schwarz-weiss		22.00
26 860 002	Paravent pour tous les réchauds jusqu'à Ø 23 cm®, noir-bleu / Rechaud-Windschutz für alle Rechauds bis Ø 23 cm®, schwarz-blau		22.00
26 759 000	Caquelon à fondue en fonte, émaillé noir, décor blanc, intérieur crème / Fondue-Caquelon aus Gusseisen, schwarz emailliert, Dekor weiss, innen crème	Ø 17 cm	94.00
26 760 000	Idem / Dito	Ø 20 cm	109.00
26 762 000	Idem / Dito	Ø 23 cm	129.00
			UV/VE: 1
66 001 00	Moulin à poivre Peugeot laqué noir, décor «Alpes» blanc / Pfeffermühle Peugeot schwarz lackiert, Dekor «Alpes» weiss	220 mm	59.00
			UV/VE: 6
26 449 000	Fourchettes à fondue 3 dents garniture 6 pces, manche ABS, noir et décor blanc, en boîte cadeau / Fonduegabeln 3-zinkig, Garnitur à 6 Stk, Griff ABS, schwarz mit weissem Dekor, in Geschenkkarton		38.00
			UV/VE: 1/50



**«ALPES»  
BLANC / WEISS**

**26 852 000**

			PVP/VP
26 852 000	Réchaud avec brûleur à pâte, socle en bois naturel / Rechaud mit Pastenbrenner, Sockel aus Naturholz	Ø 21cm	49.00
26 860 000	Paravent pour tous les réchauds jusqu'à Ø 23 cm®, noir-blanc / Rechaud-Windschutz für alle Rechauds bis Ø 23 cm®, schwarz-weiss		22.00
26 860 002	Paravent pour tous les réchauds jusqu'à Ø 23 cm®, noir-bleu / Rechaud-Windschutz für alle Rechauds bis Ø 23 cm®, schwarz-blau		22.00
26 768 000	Caquelon à fondue en fonte, émaillé blanc, décor noir, intérieur blanc / Fondue-Caqelon aus Gusseisen, weiss emailliert, Dekor schwarz, innen weiss	Ø 20 cm	109.00
26 770 000	Idem / Dito	Ø 23 cm	129.00
			UV/VE: 1
66 001 00	Moulin à poivre Peugeot laqué noir, décor «Alpes» blanc / Pfeffermühle Peugeot schwarz lackiert, Dekor «Alpes» weiss	220 mm	59.00
			UV/VE: 6
26 449 000	Fourchettes à fondue 3 dents garniture 6 pces, manche ABS, noir et décor blanc, en boîte cadeau / Fonduegabeln 3-zinkig, Garnitur à 6 Stk, Griff ABS, schwarz mit Weisssem Dekor, in Geschenkkarton		38.00
			UV/VE: 1/50



**«ALPES»  
BLEU / BLAU**

**26 852 000**

			PVP/VP
26 852 000	Réchaud avec brûleur à pâte, socle en bois naturel / Rechaud mit Pastenbrenner, Sockel aus Naturholz	Ø 21cm	49.00
26 860 000	Paravent pour tous les réchauds jusqu'à Ø 23 cm®, noir-blanc / Rechaud-Windschutz für alle Rechauds bis Ø 23 cm®, schwarz-weiss		22.00
26 860 002	Paravent pour tous les réchauds jusqu'à Ø 23 cm®, noir-bleu / Rechaud-Windschutz für alle Rechauds bis Ø 23 cm®, schwarz-blau		22.00
26 766 000	Caquelon à fondue en fonte, émaillé bleu, décor blanc, intérieur crème / Fondue-Caqelon aus Gusseisen, blau emailliert, Dekor weiss, innen crème	Ø 23 cm	129.00
			UV/VE: 1
66 001 00	Moulin à poivre Peugeot laqué noir, décor «Alpes» blanc / Pfeffermühle Peugeot schwarz lackiert, Dekor «Alpes» weiss	220 mm	59.00
			UV/VE: 6
26 449 000	Fourchettes à fondue 3 dents garniture 6 pces, manche ABS, noir et décor blanc, en boîte cadeau / Fonduegabeln 3-zinkig, Garnitur à 6 Stk, Griff ABS, schwarz mit Weisssem Dekor, in Geschenkkarton		38.00
			UV/VE: 1/50



**EDEL**  
**«CROIX SUISSE»**  
**«SCHWEIZERKREUZ»** **26 855 000**

		PVP/VP
26 855 000	Réchaud avec brûleur à pâte, haut chromé, Ø 17.5 cm, base bois teinté rouge Ø 22 cm / <i>Rechaud: Oberteil verchromt, Ø 17.5 cm, Unterteil aus gefärbtem Holz rot Ø 22 cm</i>	39.00
26 771 000	Caquelon à fondue en fonte, émaillé rouge et blanc, intérieur crème / <i>Fondue-Caqelon aus Gusseisen, rot und weiss emailliert, innen crème</i>	Ø 17 cm 94.00
26 772 000	Idem / <i>Dito</i>	Ø 20 cm 109.00
26 774 000	Idem / <i>Dito</i>	Ø 23 cm 129.00
		UV/VE: 1
66 002 00	Moulin à poivre Peugeot laqué rouge foncé et croix suisse / <i>Pfeffermühle Peugeot dunkelrot lackiert mit Schweizerkreuz</i>	220 mm 49.00
		UV/VE: 6
26 456 000	Fourchettes à fondue 3 dents, garniture 6 pces, manche ABS, rouge et croix blanche, en boîte cadeau / <i>Fonduegabeln 3-zinkig, Garnitur zu 6 Stk, Griff ABS, rot und weisses Schweizerkreuz, in Geschenkkarton</i>	19.50
		UV/VE: 1/24



**EDEL**  
**«POINT DE CROIX»**  
**«KREUZSTICH»** **26 855 000**

		PVP/VP
26 855 000	Réchaud avec brûleur à pâte, haut chromé, Ø 17.5 cm, base bois teinté rouge, Ø 22 cm / <i>Rechaud: Oberteil verchromt, Ø 17.5 cm, Unterteil aus gefärbtem Holz rot, Ø 22 cm</i>	39.00
26 854 000	Set base hêtre naturel / <i>Set Unterteil Buchenholz naturhell</i>	39.00
26 775 000	Caquelon à fondue en fonte, émaillé beige, motif bordeaux / <i>Fondue-Caqelon aus Gusseisen, beige emailliert, Motiv weinrot</i>	Ø 17 cm 94.00
26 776 000	Idem / <i>Dito</i>	Ø 20 cm 109.00
26 778 000	Idem / <i>Dito</i>	Ø 23 cm 129.00
		UV/VE: 1
66 003 00	Moulin à poivre Peugeot laqué rouge foncé, motif «Point de croix» beige / <i>Pfeffermühle Peugeot weinrot lackiert, Motiv «Kreuzstich» beige</i>	220 mm 59.00
		UV/VE: 6
26 457 000	Fourchettes à fondue 3 dents, garniture 6 pces, manche ABS, bordeaux/beige, en boîte cadeau / <i>Fonduegabeln 3-zinkig, Garnitur zu 6 Stk, Griff ABS, weinrot/beige, in Geschenkkarton</i>	19.50
		UV/VE: 1/24

## SETS FONDUE-CHOCOLAT / SCHOKOLADEFONDUE-SETS



### CHOCO/CHEESE FONDUE

26 910 000

26 910 000

Set pour fondue chocolat ou fromage avec caquelon noir en céramique Ø 11 cm, mini réchaud, brûleur à pâte en acier chromé, bougie de réchaud avec support, 4 fourchettes à fondue /  
Set für Schokolade- oder Käsefondue mit schwarz Fondue-Caqelon aus Keramik Ø 11 cm, Mini-Rechaud, Pastenbrenner Chromstahl satiniert, Rechaudkerze mit Halter 4 Fonduegabeln

PVP/VP

39.90

UV/VE: 1



### CHOCO/CHEESE FONDUE

26 912 000

26 912 000

Set pour fondue chocolat ou fromage avec caquelon blanc en céramique Ø 11 cm, mini réchaud, brûleur à pâte en acier chromé, bougie de réchaud avec support, 4 fourchettes à fondue /  
Set für Schokolade- oder Käsefondue mit weiss Fondue-Caqelon aus Keramik Ø 11 cm, Mini-Rechaud, Pastenbrenner Chromstahl satiniert, Rechaudkerze mit Halter 4 Fonduegabeln

PVP/VP

39.90

UV/VE: 1



### CHOCOFONDUE **NEW**

26 914 000

26 914 000

Set noir pour fondue chocolat comprenant: caquelon en céramique Ø 120 mm, h 120 mm, mini réchaud, support en acier chromé, bougie de réchaud avec support, 4 fourchettes à fondue inox, L 165 mm /  
Schokoladefondue-Set schwarz bestehend aus Fondue-Caqelon aus Keramik, Ø 120 mm, H 120 mm. Mini-Rechaud, Halter Chromstahl satiniert, Rechaudkerze, 4 Fonduegabeln Chromstahl, L 165 mm

PVP/VP

25.00

UV/VE: 1



### CHOCOFONDUE **NEW**

26 916 000

26 916 000

Set blanc pour fondue chocolat comprenant: caquelon en céramique Ø 120 mm, h 120 mm, mini réchaud, support en acier chromé, bougie de réchaud avec support, 4 fourchettes à fondue inox, L 165 mm /  
Schokoladefondue-Set weiss bestehend aus Fondue-Caqelon aus Keramik, Ø 120 mm, H 120 mm. Mini-Rechaud, Halter Chromstahl satiniert, Rechaudkerze, 4 Fonduegabeln Chromstahl, L 165 mm

PVP/VP

25.00

UV/VE: 1

## SETS FONDUE SPÉCIAUX / SPEZIELLES FONDUE-SET

Nous réalisons sur demande toutes les combinaisons possible de sets fondue sur la base de nos articles en stock. L'emballage carton neutre contient habituellement: 1 caquelon, 1 réchaud et son brûleur, 1 boîte de 6 fourchettes

Wir verwirklichen auf Anfrage alle möglichen Satzkombinationen von Fondue-Sets aufgrund unserer im Lager sich befindlichen Artikel. Die Verpackung aus neutralem Karton enthält in der Regel: 1 Fondue-Caqelon, 1 kleines Rechaud und einen Brenner, 1 Schachtel mit 6 Gabeln



Le set / Das Set

PVP/VP

139.00

UV/VE: 1

Sur demande nous vous soumettrons volontiers une offre spéciale  
Auf Wunsch werden wir Ihnen gerne ein spezielles Angebot unterbreiten

## CAQUELONS À FONDUE EN FONTE, ÉMAILLÉS / FONDUE-CAQUELONS AUS GUSSEISEN, EMAILLIERT

Pour cuisinière à gaz, électrique, vitrocéramique, induction / Für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktionsherd



### CLASSIC

26 750 000

26 750 000 noir/crème / schwarz/crème  
26 752 000 noir/crème / schwarz/crème

PVP/VP  
Ø 21 cm 59.00  
Ø 23 cm 69.00  
UV/VE: 1



### CLASSIC

26 753 000

26 753 000 rouge/crème / rot/crème  
26 753 500 rouge/crème / rot/crème  
26 754 000 rouge/crème / rot/crème  
26 756 000 rouge/crème / rot/crème

PVP/VP  
Ø 17 cm 39.00  
Ø 19 cm 49.00  
Ø 21 cm 59.00  
Ø 23 cm 69.00  
UV/VE: 1



### ALPES

26 768 000

26 768 000 blanc décor noir / weiss Dekor schwarz  
26 770 000 blanc décor noir / weiss Dekor schwarz

PVP/VP  
Ø 20 cm 109.00  
Ø 23 cm 129.00  
UV/VE: 1



### ALPES

26 759 000

26 759 000 noir/crème / schwarz/crème  
26 760 000 noir/crème / schwarz/crème  
26 762 000 noir/crème / schwarz/crème

PVP/VP  
Ø 17 cm 94.00 **NEW**  
Ø 20 cm 109.00  
Ø 23 cm 129.00  
UV/VE: 1



### ALPES

26 766 000

26 766 000 bleu/crème / blau/crème

PVP/VP  
Ø 23 cm 129.00  
UV/VE: 1



### CROIX SUISSE / SCHWEIZERKREUZ

26 771 000

26 771 000 rouge/crème / rot/crème  
26 772 000 rouge/crème / rot/crème  
26 774 000 rouge/crème / rot/crème

PVP/VP  
Ø 17 cm 94.00 **NEW**  
Ø 20 cm 109.00  
Ø 23 cm 129.00  
UV/VE: 1



### POINT DE CROIX / KREUZSTICH-DEKOR **NEW**

26 775 000

26 775 000 beige motifs bordeaux / beige Motiv weinrot  
26 776 000 beige motifs bordeaux / beige Motiv weinrot  
26 778 000 beige motifs bordeaux / beige Motiv weinrot

PVP/VP  
Ø 17 cm 94.00  
Ø 20 cm 109.00  
Ø 23 cm 129.00  
UV/VE: 1





### APPENZEL GOLD **NEW**

**26 784 000**

26 784 000

Caquelon à fondue en fonte, émaillé noir  
décor à la feuille d'or, intérieur crème /  
Fondue-Caqelon aus Gusseisen, schwarz  
emailliert Dekor aus Goldfolie, innen crème

PVP/VP

26 786 000

Idem / Dito

Ø 20 cm

129.00

Ø 23 cm

139.00

UV/VE: 1



### ST MORITZ

**26 788 000**

26 788 000

Caquelon à fondue en fonte, émaillé bleu, intérieur crème /  
Fondue-Caqelon aus Gusseisen, blau emailliert, innen crème

PVP/VP

Ø 23 cm

149.00

UV/VE: 1

26 458 000

Garniture 6 fourchettes à fondue 3 dents,  
manche ABS bleu/blanc en boîte cadeau /  
Fondue-Gabeln. 3-zinkig, Garnitur zu 6 Stk.  
Griff ABS blau/weiss, in Geschenkkarton

36.00

UV/VE: 1/12

## RÉCHAUDS / RECHAUDS



### ALPES

**26 852 000**

26 852 000

Réchaud «ALPES» avec brûleur à pâte,  
socle en bois naturel /  
Rechaud «ALPES» mit Pastenbrenner,  
Sockel aus Naturholz

PVP/VP

Ø 21 cm

49.00

UV/VE: 1



### APPENZEL GOLD

**26 859 000**

26 859 000

Réchaud noir avec brûleur à pâte,  
avec décor sculpté laiton, socle brun foncé /  
Rechaud mit Pastenbrenner, mit Messing-  
Reliefdekor, Untersatz dunkelbraun

PVP/VP

Ø 21 cm

49.00

UV/VE: 1



### MODERN

26 850 000

26 850 000 Réchaud «MODERN» avec brûleur à pâte,  
fond en acier inox /  
Rechaud «MODERN» mit Pastenbrenner,  
Unterteil aus Chromstahl

Ø 19 cm 29.00  
UV/VE: 1

PVP/VP

### RÉCHAUDS STANDARDS / STANDARD-RECHAUDS

Combinaison idéale avec paravent «Alpes» / Ideale Kombination mit Rechaud-Windschutz «Alpes»



### EDEL

26 854 000

26 854 000 Réchaud, haut chromé Ø 17,5 cm, base hêtre  
naturel Ø 22 cm, avec brûleur à pâte /  
Rechaud, Oberteil verchromt Ø 17,5 cm, Unterteil  
Buchenholz naturhell Ø 22 cm, mit Pastenbrenner

39.00  
UV/VE: 1

PVP/VP



### EDEL **NEW**

26 855 000

26 855 000 Réchaud, haut chromé Ø 17,5 cm, base bois teinté  
rouge Ø 22 cm, avec brûleur à pâte /  
Rechaud, Oberteil verchromt Ø 17,5 cm, Unterteil  
Holz rot Ø 22 cm, mit Pastenbrenner

39.00  
UV/VE: 1

PVP/VP



### EDEL **NEW**

26 856 000

26 856 000 Réchaud, haut chromé Ø 17,5 cm, base bois teinté  
noir Ø 22 cm, avec brûleur à pâte /  
Rechaud, Oberteil verchromt Ø 17,5 cm, Unterteil  
Holz schwarz Ø 22 cm, mit Pastenbrenner

39.00  
UV/VE: 1

PVP/VP



**ALPES 26 860 000**

Paravent à réchaud, pour tous les réchauds jusqu'à Ø 23 cm, modèle déposé.

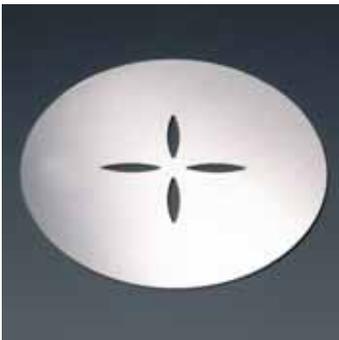
Idéal pour utiliser le réchaud sur la terrasse ou au jardin.

*Rechaud-Windschutz, für alle Rechauds bis Ø 23 cm geeignet, Mod. reg.*

*Ideal zum Benützen des Rechauds auf der Terrasse oder im Garten.*

26 860 000 noir/blanc / schwarz/weiss  
26 860 002 noir/bleu / schwarz/blau

PVP/VP  
22.00  
22.00  
UV/VE: 12



26 490 000 Diffuseur Ø 15,5 cm en aluminium pour réchaud à fondue. Permet une répartition régulière de la chaleur sur le fond du caquelon et évite que la fondue attache / *Hitzverteiler Ø 15,5 cm aus Aluminium für Fondue-Rechaud. Ermöglicht eine gleichmässige Hitzeverteilung auf dem Caquelonboden und verhindert somit ein Anbrennen des Fondues*

**26 490 000**

PVP/VP

5.90  
UV/VE: 10



26 495 000 Brûleur pour pâte combustible, acier inox satiné / *Pastenbrenner, Chromstahl satiniert*

**26 495 000**

PVP/VP

9.90  
UV/VE: 24



26 498 000 Brûleur à pâte combustible, chromé / *Pastenbrenner, verchromt*

**26 498 000**

PVP/VP

4.95  
UV/VE: 1

**SET FONDUE BOURGUIGNONNE / FONDUE BOURGUIGNONNE-SET**

**ECO**

**68 805 76**



68 805 76 Set à fondue bourguignonne composé de:

- 1 caquelon
- 1 réchaud
- 1 brûleur à pâte
- 6 fourchettes à fondue 2 dents
- 1 *Fondue Bourguignonne Caquelon*
- 1 *Rechaud*
- 1 *Pastenbrenner*
- 6 *Fonduegabeln 2-zinkig*

*Fondue Bourguignonne-Set bestehend aus:*

PVP/VP  
62.00  
UV/VE: 6



**SATIN**

**26 902 000**

26 902 000 Set pour fondue bourguignonne composé de:

- 1 caquelon 18/10, 2 l, Ø 18,5 cm
- 1 réchaud 18/10, Ø 17 cm, avec brûleur à pâte combustible
- 6 fourchettes à fondue bourguignonne, acier inox
- en boîte cadeau illustrée
- 1 *Fondue Bourguignonne-Pfännli 18/10, 2 l, Ø 18,5 cm*
- 1 *Rechaud 18/10, Ø 17 cm, mit Pastenbrenner aus Chromstahl*
- 6 *Fondue Bourguignonne-Gabeln Chromstahl*
- in bedrucktem Geschenkkarton*

*Fondue Bourguignonne-Set bestehend aus:*

PVP/VP  
119.00  
UV/VE: 1



**SATIN**

**26 900 000**

26 900 000

Caquelon à fondue bourguignonne 18/10, 2 l, Ø 18,5 cm, avec fond sandwich Ø 16 cm, avec couvercle porte-fourchettes/protège éclaboussures / Fondue Bourguignonne-Pfännli 18/10, 2 l, Ø 18,5 cm, Sandwichboden Ø 16 cm, mit Gabelhalter-/Spritzschutzdeckel

PVP/VP

42.00  
UV/VE: 1



**SATIN**

**26 862 000**

26 862 000

Réchaud 18/10, avec brûleur à pâte en acier inox / Rechaud 18/10, mit Pastenbrenner aus Chromstahl Ø 17 cm

PVP/VP

45.00  
UV/VE: 1

**SET FONDUE BOURGUIGNONNE / FONDUE BOURGUIGNONNE-SET**



**LAZY SUSAN**

**26 920 000**

26 920 000

Set 22 pièces pour fondue bourguignonne; composition:  
1 caquelon 1,6 l acier au chrome avec couvercle protège éclaboussures/support fourchettes  
1 support solide  
1 base tournante en verre trempé  
6 fourchettes à fondue bourguignonne  
6 petits pots en grès  
6 cuillers à sauce  
1 brûleur pour pâte ou gel combustible en carton illustré  
Fondue Bourguignonne-Set 22-teilig, bestehend aus:  
1 Chromstahl-Caquelon 1,6 l mit Gabelhalter/Spritzschutz  
1 solides Gestell  
1 drehbarer Untersatz aus Hartglas  
6 Fondue Bourguignonne-Gabeln  
6 Steingut-Saucenschälchen  
6 Saucenlöffel  
1 Brenner für Brennpaste im Portionenbecher oder aus der Flasche in illustriertem Karton

PVP/VP

198.00  
UV/VE: 2

**FIRESTAR GEL COMBUSTIBLE / FIRESTAR BRENNPASTE**

**26 497 010**

26 497 010 Firestar gel combustible. Set de 3 portions / *Firestar Brennpaste. Set à 3 Portionen*  
 PVP/VP 3.90  
 UV/VE: 10


**26 497 900**

26 497 900 Gobelets alu vides (100 pièces) / *Alu-Becher leer (100 Stk.)*  
 PVP/VP 47.00  
 UV/VE: 1


**26 497 120**

26 497 120 Firestar gel combustible. Tube à 150 g / *Firestar Brennpaste. Tube à 150 g*  
 PVP/VP 3.50  
 UV/VE: 12


**26 497 100**

26 497 100 Firestar gel combustible. Bouteille à 800 g (1 l) / *Firestar Brennpaste. Flasche à 800 g (1 l)*  
 PVP/VP 6.90  
 UV/VE: 12


**26 497 500**

26 497 500 Firestar gel combustible. Seau de 4 kg (sans pompe) / *Firestar Brennpaste. Eimer à 4 kg (ohne Dispenser)*  
 PVP/VP 30.75  
 UV/VE: 3

26 497 800 Pompe pour art. 26 497 500 / *Dispenser für Art. 26 497 500*  
 21.00  
 UV/VE: 1


**26 480 003**

26 480 003 Gobelet alu de gel combustible bio ethanol, idéal pour chafing dish.  
 Durée de combustion 2,5 h. Sûr et propre / *Bio Ethanol Brennpaste in Alu-Becher, ideal für Chafing Dish.*  
 Brennzeit 2,5 Stunden. Zuverlässig und sauber. 115 ml 2.50  
 UV/VE: 12/48

## FOURCHETTES À FONDUE / FONDUEGABELN



		<b>26 420 000</b>
		PVP/VP
26 420 000	Garniture 6 fourchettes à fondue 3 dents, forgées, manche bakelite / Garnitur 6 Fonduegabeln 3-zinkig, geschmiedet, Griff Bakelite	39.50 UV/VE: 1/24



		<b>26 210 000</b>
		PVP/VP
26 210 000	Fourchettes à fondue bourguignonne 2-dents, manche acier inox avec anneaux noirs, garniture à 6 pces en boîte cadeau / Fondue Bourguignonne-Gabeln 2-zinkig, Griff Chromstahl mit schwarzen Ringen, Garnitur à 6 Stk. in Geschenkkarton	47.00
26 410 000	Fourchettes à fondue 3-dents, manche acier inox avec anneaux noirs, garniture à 6 pces en boîte cadeau / Fonduegabeln 3-zinkig, Griff Chromstahl mit schwarzen Ringen, Garnitur à 6 Stk. in Geschenkkarton	47.00 UV/VE: 1/50



	<b>SATIN</b>	<b>26 212 000</b>
	Manche inox satiné / Griff Chromstahl satiniert	
		PVP/VP
26 212 000	Fourch. à fondue bourguign. 2-dents, garn. à 6 pces / Fondue Bourguign.-Gabeln 2-zinkig, Garn. à 6 Stk.	49.00
26 412 000	Fourch. à fondue 3-dents, garn. à 6 pces / Fonduegabeln 3-zinkig, Garn. à 6 Stk.	49.00
26 512 000	Piques pommes de terre, garn. à 4 pces / Pellgabeln, Garn. à 4 Stk.	29.00
26 612 000	Cuillers à fondue bourguign., garn. à 4 pces / Fondue Bourguign.-Löffel, Garn. à 4 Stk.	29.00 UV/VE: 1/50



		<b>26 411 000</b>
		PVP/VP
26 411 000	Fourchettes à fondue 3-dents, manche ABS noir, garniture à 6 pces en boîte cadeau / Fonduegabeln 3-zinkig, Griff ABS schwarz, Garnitur à 6 Stk. in Geschenkkarton	54.00
26 211 000	Fourchettes à fondue bourguignonne 2-dents, manche ABS noir, garniture à 6 pces en boîte cadeau / Fondue Bourguignonne-Gabeln 2-zinkig, Griff ABS schwarz, Garnitur à 6 Stk. in Geschenkkarton	54.00 UV/VE: 1/50



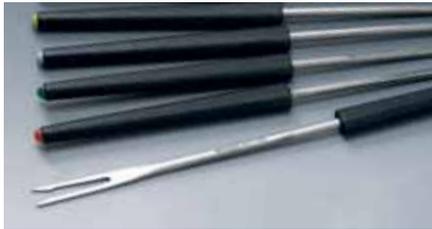
26 456 000

Fourchettes à fondue 3 dents, garniture 6 pces,  
manche ABS, rouge et croix blanche, en boîte cadeau /  
*Fonduegabeln 3-zinkig, Garnitur zu 6 Stk, Griff ABS,  
rot und weisses Schweizerkreuz, in Geschenkkarton*

**26 456 000**

PVP/VP

19.50  
UV/VE: 1/24



26 243 000

Fourchettes à fondue bourguignonne 2-dents /  
*Fondue Bourguignonne-Gabeln 2-zinkig*

**26 243 000**

PVP/VP

29.50  
UV/VE: 1/50



26 244 600

Fourchette à fondue bourguignonne 2-dents, en vrac /  
*Fondue Bourguignonne-Gabel 2-zinkig, lose*

**26 244 600**

PVP/VP

4.90

26 244 781

Dito, 6 pces en boîte cadeau / *6 Stk. in Geschenkkarton*

UV/VE: 1/12

32.00

26 444 600

Fourchette à fondue 3-dents, en vrac /  
*Fonduegabel 3-zinkig, lose*

UV/VE: 1/10

4.90

26 444 781

Dito, 6 pces en boîte cadeau / *6 Stk. in Geschenkkarton*

UV/VE: 1/12

32.00

UV/VE: 1/10



26 441 000

Fourchettes à fondue, 3-dents, manche hêtre naturel tourné,  
garniture à 6 pces en boîte cadeau /  
*Fonduegabeln, 3-zinkig, Griff Buchenholz hell, gedrechselt,  
Garnitur à 6 Stk. in Geschenkkarton*

**26 441 000**

PVP/VP

23.00  
UV/VE: 1/50



#### HEIDI CHEESE LINE

26 160

Set 6 mini fourchettes fondue chocolat, inox /  
*Set 6 kleine Gabeln für Schokoladefondue, Chromstahl*

**26 160**

PVP/VP

165 mm

9.50  
UV/VE: 1/24



## FORGE

**26 416 000**

26 416 000

Fourchettes à fondue 3-dents, acier inox forgé, manche hêtre /  
Fonduegabeln 3-zinkig, Chromstahl geschmiedet, Griff Buchenholz

PVP/VP

49.50  
UV/VE: 1/24



**26 208 000**

26 208 000

Fourchette à fondue bourguignonne 2-dents, manche en bois tourné, teinté façon Palissandre, en vrac /  
Fondue Bourguignonne-Gabel 2-zinkig, Griff Holz gedrechselt, palisanderfarbig gebeizt, lose

PVP/VP

3.90

UV/VE: 1/12

26 208 781

Dito, 6 pces en boîte cadeau / 6 Stk. in Geschenkkarton

26.00

UV/VE: 1/50

26 408 000

Fourchette à fondue 3-dents, manche en bois tourné, teinté façon Palissandre, en vrac /  
Fonduegabel 3-zinkig, Griff Holz gedrechselt, palisanderfarbig gebeizt, lose

3.50

UV/VE: 1/12

26 408 781

Dito, 6 pces en boîte cadeau / 6 Stk. in Geschenkkarton

26.00

UV/VE: 1/50



## ALPES

**26 449 000**

26 449 000

Fourchettes à fondue 3-dents, manche ABS noir avec décor blanc, garniture à 6 pces, en boîte cadeau /  
Fonduegabeln 3-zinkig, Griff ABS schwarz mit weissem Dekor, Garnitur à 6 Stk. in Geschenkkarton

PVP/VP

38.00

UV/VE: 1/50



## APPENZEL GOLD

**26 454 000**

26 454 000

Fourchettes à fondue 3 dents, manche ABS noir et décor doré, set 6 pces /  
Fonduegabeln 3-zinkig, Griff ABS schwarz mit Dekor goldfarbig, Set 6 Stk.

PVP/VP

38.00

UV/VE: 1/50



**POINT DE CROIX** NEW

**26 457 000**

26 457 000 Fourchettes à fondue 3-dents, garniture 6 pces, manche ABS bordeaux/beige, en boîte cadeau / *Fonduegabeln 3-zinkig, Garnitur zu 6 Stk, Griff ABS weinrot/beige, in Geschenkkarton*

PVP/VP

19.50  
UV/VE: 1/24



**26 226 410**

26 226 410 Fourchette à fondue bourguignonne 2-dents, manche Nylon noir, garanti lave-vaisselle, en vrac / *Fondue Bourguignonne-Gabel 2-zinkig, Griff Nylon schwarz, spülmaschinene geeignet, lose*

PVP/VP

3.50  
UV/VE: 1/12

26 226 784 Dito, 6 pces en boîte cadeau / 6 Stk. in Geschenkkarton

23.00

UV/VE: 1/10

26 426 410 Fourchette à fondue 3-dents, manche Nylon noir, garanti lave-vaisselle, en vrac / *Fonduegabel 3-zinkig, Griff Nylon schwarz, spülmaschinene geeignet, lose*

3.50

UV/VE: 1/12

26 426 784 Dito, 6 pces en boîte / 6 Stk. in Geschenkkarton

23.00

UV/VE: 1/10



**26 255 000**

26 255 000 Fourchettes à fondue bourguignonne 2 dents, manche hêtre naturel, set 6 pces / *Fondue Bourguignonne-Gabeln 2-zinkig, Griff Buchenholz, Set 6 Stk.*

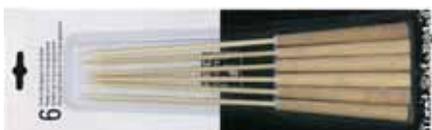
PVP/VP

12.50

26 455 000 Fourchettes à fondue 3 dents, set 6 pces, manche hêtre naturel / *Fonduegabeln 3-zinkig, Griff Buchenholz*

12.50

UV/VE: 1/24



**26 223 040**

26 223 040 Manches bois laqué avec piques en bois, garniture à 6 pces sur carte / *Griffe Holz lackiert mit Holzstäbchen, Garnitur à 6 Stk. auf Karte*

PVP/VP

10.80

UV/VE: 1/10



26 224 000 50 piques en bois de rechange ou pour mixed-grill /

*50 Ersatz- oder Mixed Grill-Stäbchen* 160 x 4 mm

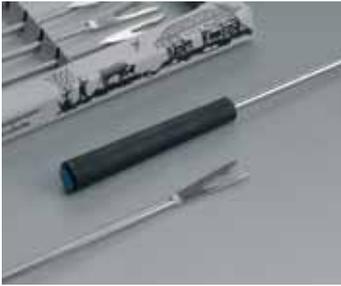
3.50

26 251 000 100 bâtonnets pour mixed-grill /

*100 Holzstäbchen für Mixed-Grill* 250 x 3 mm

6.80

UV/VE: 1/10



26 170

Fourchettes à fondue bourguignonne, 2-dents, manche PP noir, garn. 6 pces /  
*Fondue Bourguignonne-Gabeln 2-zinkig, Griff PP schwarz, Garn. 6 Stk.*

**26 170**

PVP/VP

9.90

UV/VE: 1/6



26 171

Fourchettes à fondue, 3-dents, manche PP noir, garn. 6 pces /  
*Fonduegabeln 3-zinkig, Griff PP schwarz, Garn. à 6 Stk.*

**26 171**

PVP/VP

12.00

UV/VE: 1/6



26 168

Fourchettes à fondue bourguignonne, 2-dents, manche bois naturel, garn. 6 pces /  
*Fondue Bourguignonne-Gabeln 2-zinkig, Griff Holz naturhell, Garn. 6 Stk.*

**26 168**

PVP/VP

9.90

UV/VE: 1/6



26 167

Fourchettes à fondue 3-dents, manche bois naturel, Garn. à 6 pces /  
*Fonduegabeln 3-zinkig, Griff Holz naturhell, Garn. à 6 Stk.*

**26 167**

PVP/VP

12.00

UV/VE: 1/6



26 248 000

Fourchettes à fondue bourguign. 2-dents, 6 pces /  
*Fondue Bourguign. -Gabeln 2-zinkig, 6 Stk.*

**26 248 000**

PVP/VP

12.50

UV/VE: 1/12



26 448 000

Fourchettes à fondue 3-dents, 6 pces / *Fonduegabeln 3-zinkig, 6 Stk.*

**26 448 000**

PVP/VP

16.90

UV/VE: 1/12



26 169

Fourchettes à fondue 3-dents, manche bois foncé, tourné, garn. à 6 pces /  
Fonduegabeln 3-zinkig, Griff dunkles Holz, gedrechselt, Garn. à 6 Stk.

**26 169**

PVP/VP

12.00

UV/VE: 1/6

## PIQUES ET CUILLERS / PELLGABELN UND LÖFFEL



26 544 000

Piques pommes de terre, manche hêtre naturel, garn. à 6 pces /  
Pellgabeln, Griff Buchenholz naturhell, Garn. à 6 Stk.

**26 544 000**

PVP/VP

21.00

UV/VE: 1/10



26 534 600

Pique pommes de terre, manche bois teinté /  
Pellgabel, Griff Holz gebeizt

**26 534 600**

PVP/VP

1.40

UV/VE: 1/12



26 165

Set 6 piques pommes de terre, manche bois naturel /  
Set 6 Stk. Pellgabeln, Griff holz naturhell

**26 165**

PVP/VP

8.00

UV/VE: 1/6



26 172

Piques pommes de terre, manche PP noir, garn. à 6 pces /  
Pellgabeln, Griff PP schwarz, Garn. à 6 Stk.

**26 172**

PVP/VP

8.50

UV/VE: 1/6



**26 173**

26 173 Cuillers fondue bourguignonne, manche PP noir, garniture à 6 pces /  
Fondue Bourguignonne-Löffel, Griff PP schwarz, Garnitur à 6 Stk.

PVP/VP

8.50  
UV/VE: 1/6



**26 548 000**

26 548 000 Piques pommes de terre, acier au chrome, garniture à 6 pces /  
Pellgabeln, Chromstahl, Garnitur à 6 Stk.

PVP/VP

9.90

26 648 000 Cuillers pour la fondue bourguignonne, acier au chrome, garniture à 6 pces /  
Fondue Bourguignonne-Löffel, Chromstahl, Garnitur à 6 Stk.

13.90  
UV/VE: 1/24



**SATIN**

**26 512 000**

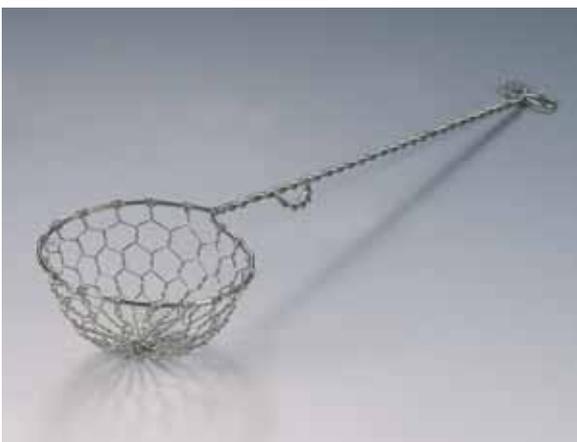
26 512 000 Piques pommes de terre, manche acier au chrome, satiné, garniture à 4 pces /  
Pellgabeln, Griff Chromstahl, satiniert, Garnitur à 4 Stk.

PVP/VP

29.50

26 612 000 Cuillers à fondue bourguignonne, manche acier au chrome, satiné, garniture à 4 pces /  
Fondue Bourguignonne-Löffel, Griff Chromstahl, satiniert, Garnitur à 4 Stk.

29.50  
UV/VE: 1/10



**26 176**

26 176 Passoires pour fondue chinoise, avec crochet, acier au chrome, garniture à 4 pces /  
Siebe für Fondue Chinoise, mit Haken, Chromstahl, Garnitur à 4 Stk.

PVP/VP

7.90  
UV/VE: 1/5



LA RACLETTE, LE FROMAGE, LE BEURRE, LA CRÈME ET LE LAIT  
*RACLETTE, KÄSE, BUTTER, RAHM UND MILCH*



SETS FOLKLORIQUES / SETS IN FOLKLORISTISCHEM STIL



		<b>68 200 24</b>	
Décor «croix suisse» / Dekor «CH-Kreuz»			PVP/VP
68 200 24	<b>CHEASY</b> – Râpe fromage avec 2 grilles / <i>Käsereibe mit 2 Einsätzen</i>		19.90
68 455 25	Couteau fromage / <i>Käsemesser</i>		26.00
			UV/VE: 6
68 408 60	Planche à découper en verre acrylique / <i>Acryl-Schneidebrett</i>	215 x 215 mm	22.00
			UV/VE: 24
68 408 62	Planche à découper en verre acrylique / <i>Acryl-Schneidebrett</i>	300 x 225 mm	21.00
			UV/VE: 48
68 408 72	Planche à découper en verre acrylique / <i>Acryl-Schneidebrett</i>	250 x 170 mm	19.90
			UV/VE: 40



		<b>68 200 26</b>	
Décor «fromage» / «Käse-Dekor»			PVP/VP
68 200 26	<b>CHEASY</b> – Râpe fromage avec 2 grilles / <i>Käsereibe mit 2 Einsätzen</i>		19.90
68 455 26	Couteau fromage / <i>Käsemesser</i>		26.00
			UV/VE: 6
68 407 60	Planche à découper en verre acrylique / <i>Acryl-Schneidebrett</i>	215 x 215 mm	22.00
			UV/VE: 24
68 407 62	Planche à découper en verre acrylique / <i>Acryl-Schneidebrett</i>	300 x 225 mm	21.00
			UV/VE: 48
68 407 72	Planche à découper en verre acrylique / <i>Acryl-Schneidebrett</i>	250 x 170 mm	19.90
			UV/VE: 40



		<b>68 200 28</b>	
Décor «vache» / «Kuh-Dekor»			PVP/VP
68 200 28	<b>CHEASY</b> – Râpe fromage avec 2 grilles / <i>Käsereibe mit 2 Einsätzen</i>		19.90
68 455 28	Couteau fromage / <i>Käsemesser</i>		26.00
			UV/VE: 6
68 406 60	Planche à découper en verre acrylique / <i>Acryl-Schneidebrett</i>	215 x 215 mm	22.00
			UV/VE: 24
68 406 62	Planche à découper en verre acrylique / <i>Acryl-Schneidebrett</i>	300 x 225 mm	21.00
			UV/VE: 48
68 406 72	Planche à découper en verre acrylique / <i>Acryl-Schneidebrett</i>	250 x 170 mm	19.90
			UV/VE: 40

**PALETTES ET COUTEAUX À FROMAGE / KÄSESCHAUFEL UND KÄSEMESSER**



24 110 000 Palette à fromage 11 x 11 cm avec support, en bois, en boîte cadeau /  
Käseschaufel 11 x 11 cm mit Ständer aus Holz, in Geschenkarton

**24 110 000**

PVP/VP

45.00  
UV/VE: 1



24 112 000 Palette à fromage 11 x 11 cm avec support, en hêtre naturel, en boîte cadeau /  
Käseschaufel 11 x 11 cm mit Ständer, aus Buchenholz, in Geschenkkarton

**24 112 000**

PVP/VP

48.00  
UV/VE: 1



24 192 000 Couteau Parmesan, lame 8,5 cm, manche POM noir avec 2 rivets /  
Parmesanmesser, Klinge 8,5 cm, Griff POM schwarz mit 2 Nieten

**24 192 000**

PVP/VP

39.90  
UV/VE: 1



24 190 000 Couteau fromage, lame perforée 14,5 cm, manche ABS noir avec 3 rivets /  
Käsemesser, Klinge gelocht 14,5 cm, Griff ABS schwarz mit 3 Nieten

**24 190 000**

PVP/VP

49.90  
UV/VE: 1



**STRETTISSIMO**  
24 137 000 Couteau fromage, lame étroite 15 cm, manche PP noir /  
Käsemesser, schmale Klinge 15 cm, Griff PP schwarz

**24 137 000**

PVP/VP

29.90  
UV/VE: 1



24 120 000 Couteau à fromage, lame 13 cm avec alvéoles, manche hêtre, en boîte cadeau /  
Käsemesser, Klinge 13 cm mit Kullenschliff, Griff Buchenholz, in Geschenkkarton

**24 120 000**

PVP/VP

29.00  
UV/VE: 1



**24 090 000**

Couteaux à fromage, manche hêtre, en boîte cadeau  
*Käsemesser, Griff Buchenholz, in Geschenkkarton*

24 090 000  
 24 092 000

Lame / Klinge 100 mm  
 Lame / Klinge 130 mm

PVP/VP  
 29.50  
 32.00  
 UV/VE: 1



**24 125 000**

24 125 000

Couteau Parmesan/Sbrinz, manche hêtre /  
*Parmesan-/Sbrinzmesser, Griff Buchenholz*

Lame / Klinge 75 mm

PVP/VP  
 8.20  
 UV/VE: 12



**24 140 000**

Couteau à fromage, poignée Polypropylène noir, résistant au lave-vaisselle  
*Käseschaufel, Griff Polypropylen schwarz, spülmaschinenbeständig*

24 140 000  
 24 141 000  
 24 142 000

150 x 90 mm  
 150 x 150 mm  
 170 x 170 mm

PVP/VP  
 36.00  
 46.00  
 54.00  
 UV/VE: 1



**24 128 000**

24 128 000

Couteau fromage, poignée hêtre naturel /  
*Käseschaufel, Griff Buchenholz naturhell*

150 x 90 mm

PVP/VP  
 29.90  
 UV/VE: 1

**INOX**

Couteau à fromage avec manche monocoque, en boîte individuelle  
*Hohlheft-Käsemesser, in Einzelkarton*

**24 201 000**24 201 000 Couteau à fromage universel / *Universal-Käsemesser*

100 mm

PVP/VP  
19.00  
UV/VE: 12**INOX**

Couteau à fromage avec manche monocoque, en boîte individuelle  
*Hohlheft-Käsemesser, in Einzelkarton*

**24 201 002**24 201 002 Couteau pour fromage à pâte molle et mi-molle  
*Käsemesser speziell für Weichkäse*

125 mm

PVP/VP  
19.00  
UV/VE: 12**INOX**

Couperet à fromage avec manche monocoque, en boîte individuelle  
*Hohlheft-Käsebeilchen, in Einzelkarton*

**24 201 004**24 201 004 Couperet à fromage / *Käsebeilchen*

80 mm

PVP/VP  
19.00  
UV/VE: 12**INOX**

Couteau à fromage avec manche monocoque, en boîte individuelle  
*Hohlheft-Käsemesser, in Einzelkarton*

**24 201 008**24 201 008 Couteau pour fromage à pâte molle et mi-molle  
*Käsemesser speziell für Weichkäse*

125 mm

PVP/VP  
19.00  
UV/VE: 12**INOX**

Couteau à fromage avec manche monocoque, en boîte individuelle  
*Hohlheft-Käsemesser, in Einzelkarton*

**24 201 010**24 201 010 Couteau Parmesan / *Parmesan/Sbrinz-Messer*

75 mm

PVP/VP  
19.00  
UV/VE: 12



### HEIDI CHEESE LINE

Manche Bakélite noire avec 3 rivets. En boîte cadeau  
*Griff Bakelit schwarz mit 3 Nieten. In Geschenkkarton*

**24 200 000**

24 200 000 Couteau pour fromages à pâte dure / *Hartkäsemesser*

130 mm

PVP/VP  
17.00  
UV/VE: 12



### HEIDI CHEESE LINE

Manche Bakélite noire avec 3 rivets. En boîte cadeau  
*Griff Bakelit schwarz mit 3 Nieten. In Geschenkkarton*

**24 200 002**

24 200 002 Couteau pour fromages à pâte molle et mi-molle /  
*Käsemesser speziell für Weichkäse*

150 mm

PVP/VP  
17.00  
UV/VE: 12



### HEIDI CHEESE LINE

Manche Bakélite noire avec 3 rivets. En boîte cadeau  
*Griff Bakelit schwarz mit 3 Nieten. In Geschenkkarton*

**24 200 004**

24 200 004 Couteau pour fromages à pâte molle et mi-molle /  
*Käsemesser speziell für Weichkäse*

110 mm

PVP/VP  
17.00  
UV/VE: 12



### HEIDI CHEESE LINE

Manche Bakélite noire avec 3 rivets. En boîte cadeau  
*Griff Bakelit schwarz mit 3 Nieten. In Geschenkkarton*

**24 200 006**

24 200 006 Petit couteau à fromage universel / *Universal-Käsemesser klein*

95 mm

PVP/VP  
12.00  
UV/VE: 12



### HEIDI CHEESE LINE

Manche Bakélite noire avec 3 rivets. En boîte cadeau  
*Griff Bakelit schwarz mit 3 Nieten. In Geschenkkarton*

**24 200 008**

24 200 008 Tartineur à fromage à pâte molle/couteau à beurre /  
*Käsestreicher/Buttermesser*

100 mm

PVP/VP  
12.00  
UV/VE: 12



### HEIDI CHEESE LINE

Manche Bakélite noire avec 3 rivets. En boîte cadeau  
*Griff Bakelit schwarz mit 3 Nieten. In Geschenkkarton*

**24 200 012**

24 200 012 Rabot à fromage / *Käsehobel*

90 mm

PVP/VP  
14.00  
UV/VE: 12

## LA RACLETTE / DAS RACLETTE



26 174

Spatules pour raclette, Polyamid noir, garn. à 4 pces en boîte illustrée /  
Raclette-Spachteln Polyamid schwarz, Garn. à 4 Stk. in illustriertem Karton

**26 174**

PVP/VP

7.90  
UV/VE: 6



26 570 000

Set 4 spatules à raclette / Set 4-tlg. Raclettespachteln

**26 570 000**

PVP/VP

8.50  
UV/VE: 6



### HEIDI CHEESE LINE

26 526 000

Tranche-fromage en métal, 9 cm, épaisseur des tranches réglable. Fil interchangeable /  
Käseschneider Metall, 9 cm, Käsescheibendicke regulierbar. Draht auswechselbar

**26 526 000**

PVP/VP

18.50  
UV/VE: 6

26 526 100

Fil de rechange / Ersatz-Draht

2.50  
UV/VE: 1



### IDEAL

Swiss made

26 524 000

Tranche-fromage noir / Käseschneider schwarz

100 mm

**26 524 000**

PVP/VP

9.90  
UV/VE: 12



### RACLETTE

26 525 000

Tranche-fromage, manche hêtre /  
Käseschneider, Griff Buchenholz

100 mm

**26 525 000**

PVP/VP

6.50  
UV/VE: 12



24 108 000

Rabot à fromage, manche hêtre / Käsehobel, Griff Buchenholz

**24 108 000**

PVP/VP

11.00  
UV/VE: 12



**RACLETTE****26 530 000**

26 530 000

Couteau à raclette, manche hêtre, 1 côté de la lame microdentée,  
 en boîte cadeau /  
*Raclette-Messer, Griff Buchenholz, 1 Klingenseite mit Mikro-WEF,  
 in Geschenkkarton*

PVP/VP

22.00

UW/VE: 1

**RACLETTINO****26 520 000**

26 520 000

Couteau à raclette pour portion individuelle,  
 avec tranchant microdenté, manche Palissandre /  
*Raclette-Messer für Einzelportion,  
 mit Mikrowellenschliff, Griff Palisanderholz*

PVP/VP

7.50

UW/VE: 12

**63 441 000**

63 441 000

Corbelle à pain ronde / Brotkorb aus Weide rund Ø 250 mm

PVP/VP

9.90

UW/VE: 6

**63 440 000**

63 440 000

Corbelle à pain ovale /  
 Brotkorb aus Weide oval

290 x 200 mm

PVP/VP

8.90

UW/VE: 6



APPAREILS À RACLER ET RABOTS À FROMAGE / KÄSESCHÄBER UND KÄSEHOBEL



RUSTICO **NEW**

24 102 000

24 102 000

Appareil à racler le fromage en frêne.  
Tige et lame en acier au chrome-nickel 18/10 /  
Käse-Schaber aus Esche. Stift und Klinge aus  
Chromnickelstahl 18/10 h 160 mm, Ø 230 mm

PVP/VP

98.00  
UV/VE: 1



24 100 000

24 100 000

Appareil à râcler le fromage /  
Käseschaber Ø 220 mm

PVP/VP

29.90

24 100 500

Cloche à fromage transparente avec décor Poya  
pour appareil à râcler le fromage /  
Transparente Glocke für Käseschaber mit Poya-Dekor  
Ø 157 x h 105 mm

7.50 **NEW**  
UV/VE: 1



90 000 822

Rabot à fromage en hêtre suisse, Swiss made  
Käsehobel aus Schweizer Buchenholz, Swiss made

PVP/VP

90 000 822

Petit modèle /  
Kleines Modell 100 x 300 mm, h 85 mm

39.00

90 000 824

Grand modèle /  
Grosses Modell 155 x 350 mm, h 150 mm

69.50  
UV/VE: 5



90 000 530

90 000 530

Rabot à fromage petit, hévéa de plantation /  
Käsehobel Holz lackiert klein, Plantagenholz Hevea  
100 x 300 x h 85 mm

PVP/VP

29.00

90 000 532

Rabot à fromage grand, hévéa de plantation /  
Käsehobel Holz lackiert gross, Plantagenholz Hevea  
155 x 350 x h 150 mm

42.00  
UV/VE: 1



68 205 20

Râpe à fromage et universelle / Käse- und Universalreibe

**68 205 20**

PVP/VP  
16.00  
UV/VE: 6



**MOULINEX**

60 224

Mouli-Râpe plastique blanc pour râper du fromage, du chocolat, des noix, etc., avec 2 tambours: 1 x fin, 1 x gros / Reibe Kunststoff weiss, für Käse, Schokolade, Nüsse, usw., mit zwei Zylindern: 1 x fin, 1 x grob

**60 224**

PVP/VP  
11.90  
UV/VE: 24



**CHEESE**

63 296 000

Râpe à fromage 18/10, lourde / Reibe-Mouli 18/10, schwer

**63 296 000**

PVP/VP  
27.00  
UV/VE: 30



**MOULINEX**

60 230

Mouli-Râpe en acier inoxydable pour râper du fromage, de chocolat, des noix, etc. / Reibe-Mouli aus Edelstahl zum Raffeln von Käse, Schokolade, Nüssen, usw.

**60 230**

PVP/VP  
17.50  
UV/VE: 24



**CHEASY**

Râpe à fromage et universelle  
Käse- und Universalreibe

**68 200 26**

68 200 26 Râpe fromage avec 2 grilles / Käsereibe mit 2 Einsätzen

PVP/VP  
19.90  
UV/VE: 6



**CHEASY**

Râpe à fromage et universelle  
Käse- und Universalreibe

**68 200 24**

68 200 24 Râpe fromage avec 2 grilles / Käsereibe mit 2 Einsätzen

PVP/VP  
19.90  
UV/VE: 6



**CHEASY**

Râpe à fromage et universelle  
Käse- und Universalreibe

**68 200 28**

68 200 28 Râpe fromage avec 2 grilles / Käsereibe mit 2 Einsätzen

PVP/VP  
19.90  
UV/VE: 6



**CHEASY**

Râpe à fromage et universelle  
Käse- und Universalreibe

**68 200 02**

68 200 02 Râpe fromage avec 2 grilles / Käsereibe mit 2 Einsätzen

PVP/VP  
14.00  
UV/VE: 6



**CHEASY**

Râpe à fromage et universelle  
Käse- und Universalreibe

**68 216 30**

68 216 30 Râpe fromage acier inox 18/10 avec 3 grilles /  
Käsereibe Edelstahl 18/10 mit 3 Einsätzen

PVP/VP  
31.00  
UV/VE: 6



**63 292 000**

63 292 000 Fromagère verre/18/10, avec cuiller 18/10 /  
Reibkäsebehälter Glas/Chromnickelstahl 18/10, mit Löffel 18/10

PVP/VP

29.00  
UV/VE: 6

64 404 000 Verre de remplacement pour fromagère /  
Ersatzglas für Reibkäsebehälter

3.90  
UV/VE: 1



**24 063 000**

24 063 000 Tartineur, manche Nylon noir /  
Butterstreicher, Griff Nylon schwarz

PVP/VP

Lame / Klinge 55 mm 4.90  
UV/VE: 12



**24 064 000**

24 064 000 Set 2 tartineurs, manche POM / 2er-Set Butterstreicher, Griff POM

PVP/VP

7.50  
UV/VE: 12



**63 290 000**

63 290 000 Beurrier avec couvercle, 18/10 poli / Butterschale mit Deckel, 18/10 poliert

PVP/VP

18.50  
UV/VE: 6



**88 000 507**

88 000 507 Beurrier de table en verre + cloche en 18/10 /  
Butterschale aus Glas + Deckel aus 18/10

PVP/VP

38.00  
UV/VE: 1

88 000 508 Beurrier de table en porcelaine + cloche en 18/10 /  
Butterschale aus Porzellan + Deckel aus 18/10

29.00  
UV/VE: 6

64 406 000 Verre de remplacement / Ersatzglas

17.90  
UV/VE: 12

88 000 505 Cloche en 18/10 / Deckel aus 18/10

24.00  
UV/VE: 6

88 000 509 Beurrier de rechange en porcelaine / Ersatzbutterschale aus Porzellan

9.90  
UV/VE: 1

POTS À LAIT / MILCHKRÜGE



95 000 789

Vache noir/blanc, porcelaine  
Kuh schwarz/weiss, Porzellan

95 000 789 Moyenne / Mittelgross  
95 000 790 Petite / Klein

120 x 115 mm PVP/VP 29.50  
75 x 70 mm 15.00  
UV/VE: 1



88 000 005

88 000 005 Crémiers, 18/10 poli brillant / Rahmkännchen, 18/10 glanzpoliert  
88 000 008 Crémiers, 18/10 poli brillant / Rahmkännchen, 18/10 glanzpoliert  
88 000 012 Pots à lait/eau 18/10 poli brillant / Milch-/Wasserkrüge, 18/10 glanzpoliert  
88 000 020 Pots à lait/eau 18/10 poli brillant / Milch-/Wasserkrüge, 18/10 glanzpoliert  
88 000 032 Pots à lait/eau 18/10 poli brillant / Milch-/Wasserkrüge, 18/10 glanzpoliert  
88 000 056 Pots à lait/eau 18/10 poli brillant / Milch-/Wasserkrüge, 18/10 glanzpoliert  
88 000 070 Pots à lait/eau 18/10 poli brillant / Milch-/Wasserkrüge, 18/10 glanzpoliert

0,15 l PVP/VP 17.00  
0,23 l 19.00  
0,35 l 27.00  
0,60 l 35.00  
0,90 l 39.00  
1,50 l 69.00  
2,00 l 79.00  
UV/VE: 1



**90 000 216**

90 000 216 Planche à fromage Ø 30,5 cm, bois de plantation (hévéa)  
+ cloche en verre Ø 25,5 cm, h 19 cm /  
Käsebrett Ø 30,5 cm, Plantagenholz (Hevea)  
+ Glocke Glas Ø 25,5 cm, h 19 cm

PVP/VP

45.00  
UV/VE: 1



**58 095 067**

58 095 067 Duo de coutellerie / Duo Messerset

PVP/VP

79.00  
UV/VE: 4



**58 095 065**

58 095 065 Ring céramique à fromage /  
Ringe Keramik-Käseplateau

PVP/VP

98.00  
UV/VE: 4



**58 095 107**

58 095 107 Cloche à fromage polyester, pliable /  
Käseglocke Polyester, faltbar

PVP/VP

Ø 300 mm 13.00  
UV/VE: 1



**24 300 000**

24 300 000 Cave à fromages anti-odeurs / geruchsneutrale Käsebox  
24 300 002 Recharge de 6 micro filtres au charbon actif /  
Nachfüllpackung mit 6 Aktivkohle-Mikrofiltern

PVP/VP

29.00  
6.00  
UV/VE: 10

## SWISS BY SCHWARZ

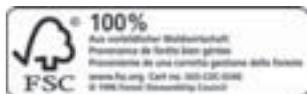
Articles avec la croix fédérale / Artikel mit Schweizerkreuz



			PVP/VP
26 855 000	Réchaud avec brûleur à pâte, haut chromé, Ø 17.5 cm, base bois teinté Ø 22 cm / Rechaud: Oberteil verchromt, Ø 17.5 cm, Unterteil aus gefärbtem Holz Ø 22 cm		39.00
26 772 000	Caquelon à fondue en fonte, émaillé rouge et blanc, intérieur crème / Fondue-Caqelon aus Gusseisen, rot und weiss emailliert, innen crème	Ø 20 cm	109.00
26 774 000	Idem / Dito	Ø 23 cm	129.00
63 516 000	Porte-serviettes 18/8 / Serviettenboy Edelstahl 18/8		29.00
63 518 000	20 serviettes en papier «croix suisse» / 20 Papierservietten «Schweizerkreuz»	330 x 330 mm	UV/VE: 1 5.80 UV/VE: 12
66 002 00	Moulin à poivre laqué rouge foncé et croix suisse, sans logo Peugeot / Pfeffermühle dunkelrot lackiert mit Schweizerkreuz, ohne Logo Peugeot	220 mm	49.00
68 200 24	Râpe fromage avec 2 grilles / Käsereiber mit 2 Einsätzen		19.90
68 455 25	Couteau fromage, décor «croix suisse» / Käsemesser, «CH-Kreuz-Dekor»		26.00
26 456 000	Fourchettes à fondue 3 dents, garniture 6 pces, manche ABS, rouge et croix blanche, en boîte cadeau / Fonduegabeln 3-zinkig, Garnitur zu 6 Stk, Griff ABS, rot und weisses Schweizerkreuz, in Geschenkkarton		UV/VE: 6 19.50
68 408 60	Planche à découper en verre acrylique / Acryl-Schneidebrett	215 x 215 mm	22.00
68 408 62	Planche à découper en verre acrylique / Acryl-Schneidebrett	300 x 225 mm	UV/VE: 24 21.00
68 408 72	Planche à découper en verre acrylique / Acryl-Schneidebrett	250 x 170 mm	UV/VE: 48 19.90
81 628 84	Emporte-pièces en fer blanc, Croix / Ausstechformen aus Weissblech, Kreuz	35 mm	UV/VE: 40 1.90
41 336 030	Couteau suisse Victorinox 9 pces en boîte / Schweiz-Taschenmesser Victorinox 9 Tlg Karton		16.00
			UV/VE: 10

Autres couteaux Victorinox voir le catalogue / Andere Messer Victorinox den Katalog konsultieren

# RUSTICO



Unsere Küchenbretter sind ausnahmslos aus Schweizerholz gefertigt.  
Toutes nos planches sont fabriquées exclusivement en bois d'origine suisse.

## When creation meets quality



<b>RUSTICO</b>	<b>NEW</b>			<b>24 102 000</b>
24 102 000	Appareil à racler le fromage en frêne. Tige et lame en acier au chrome-nickel 18/10 / Käse-Schaber aus Esche. Stift und Klinge aus Chromnickelstahl 18/10		h 160 mm, Ø 230 mm	PVP/VP 98.00 UV/VE: 1

<b>RUSTICO</b>	<b>NEW</b>			<b>90 001 000</b>
90 001 000	Planche ronde / <i>Rundes Brett</i>	Ø 230 mm, h 20 mm		PVP/VP 25.00
90 001 002	Planche ronde / <i>Rundes Brett</i>	Ø 300 mm, h 25 mm		39.00 UV/VE: 1

<b>RUSTICO</b>	<b>NEW</b>			<b>90 001 004</b>
90 001 004	Planche ovale / <i>Ovales Brett</i>	500 x 210 mm, h 20 mm		PVP/VP 29.00
90 001 006	Planche ovale / <i>Ovales Brett</i>	700 x 260 mm, h 20 mm		59.00 UV/VE: 1



ARTICLES EN BOIS ET PLANCHES EN ACRYLIQUE  
*HOLZARTIKEL UND SCHNEIBDEBRETTER AUS ACRYL*



## PLANCHES À FROMAGE / KÄSEBRETTER



32 426 000 Set fromage composé de: 1 planche à fromage 20 x 30 cm, hêtre, 2 couteaux à fromage / Käse-Set bestehend aus: 1 Käsebrett 20 x 30 cm, Buchenholz, 2 Käsemesser

**32 426 000**

PVP/VP

35.00  
UV/VE: 12



32 425 000 Set fromage composé de: 1 planche à fromage Ø 260 mm, hêtre, 3 couteaux à fromage / Käse-Set bestehend aus: 1 Käsebrett Ø 260 mm, Buchenholz, 3 Käsemesser

**32 425 000**

PVP/VP

35.00  
UV/VE: 12



90 000 211 Planche à fromage décor «Poya» 280 x 190 x 19 mm / Käsebrett Dekor «Poya» 280 x 190 x 19 mm

**90 000 211**

PVP/VP

19.90  
UV/VE: 1

90 000 213 Planche à fromage décor «Poya» 380 x 280 x 19 mm / Käsebrett Dekor «Poya» 380 x 280 x 19 mm

29.90  
UV/VE: 5



90 000 534 Plateau tournant en hévéa de plantation, base avec roulement à billes / Drehbares Servierbrett aus Plantagenholz (Hevea), Sockel mit Kugellager

**90 000 534**

PVP/VP

Ø 380 mm, h 40 mm  
25.00  
UV/VE: 1/10



Planches professionnelles / Professionelle Bretter

**90 000 617**

PVP/VP

90 000 617 Planche à fromage en hêtre et érable / Käsebrett Ulme und Ahorn

400 x 240 mm 66.00

90 000 618 Planche à fromage en hêtre et érable / Käsebrett Ulme und Ahorn

Ø 480 mm 79.00

90 000 847 Planche à fromage en sapin / Käsebrett aus Tanne

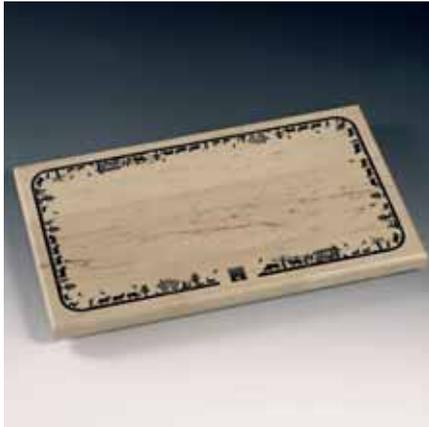
Ø 400 mm 62.00

90 000 848 Planche à fromage en sapin / Käsebrett aus Tanne

Ø 600 mm 79.00

UV/VE: 1

Support spécial sur demande / Spezieller Ständer auf Anfrage



## CHEESE FROM SWITZERLAND

**90 000 830**

90 000 830

Planche à fromage en aulne suisse avec décor, avec 2 barres en bois sous la planche pour pouvoir la soulever facilement / Käsebrett aus Schweizer Erlenholz mit Dekor, 2 Holzleisten unter dem Käsebrett ermöglichen ein leichtes Aufheben

340 x 200 x 20 mm

PVP/VP

55.00  
UV/VE: 5



**90 000 826**

90 000 826

Planche baguette avec rainures pour les miettes, hêtre suisse / Baguette-Brotbrett mit Krümelrillen, Schweizer Buchenholz

470 x 180 x 20 mm

PVP/VP

35.00  
UV/VE: 5



**90 000 812**

90 000 812

Planche à découper rondes, hêtre suisse / Schneidebrett rund, Schweizer Buchenholz

Ø 320 mm

PVP/VP

39.00  
UV/VE: 5



**90 000 804**

90 000 804

Planche à découper, hêtre suisse / Schneidebrett, Schweizer Buchenholz

280 x 180 mm

PVP/VP

17.90  
UV/VE: 5



**90 000 828**

90 000 828 Planche à découper avec poignée hêtre suisse /  
*Schneidebrett mit Griff, Schweizer Buchenholz*  
 400 x 200 x 20 mm PVP/VP 29.00  
 UV/VE: 5



**90 000 814**

90 000 814 Planches à découper avec poignée en métal, hêtre suisse /  
*Schneidebretter mit Metallgriff, Schweizer Buchenholz*  
 310 x 230 mm PVP/VP 39.00  
 90 000 816 Planches à découper avec poignée en métal, hêtre suisse /  
*Schneidebretter mit Metallgriff, Schweizer Buchenholz*  
 400 x 280 mm PVP/VP 49.50  
 UV/VE: 5

**COLLECTION SWISSLINE**



**90 000 802**

90 000 802 Dessous de plat, hêtre suisse /  
*Plattenuntersatz, Schweizer Buchenholz*  
 240 x 240 mm PVP/VP 25.00  
 UV/VE: 5



**90 000 820**

90 000 820 Planche à pain avec scie à pain, hêtre suisse /  
*Brotbrett mit Brotmesser, Schweizer Buchenholz*  
 400 x 320 mm PVP/VP 59.00  
 UV/VE: 2



**90 000 608**

90 000 608	Planche à pain, hêtre suisse naturel, avec scie à pain lame 170 mm, manche hêtre / <i>Brotbrett, Schweizer Buchenholz, mit Brotmesser</i>	350 x 250 x 17 mm	69.00	PVP/VP
90 000 609	Planche à pain seule, sans scie à pain / <i>Brotbrett allein, ohne Brotmesser</i>		48.00	UV/VE: 1



**92 100 001**

92 100 001	Plateau à servir, hêtre / <i>Servierplateau, Buchenholz</i>	380 x 560 mm	98.00	PVP/VP
			UV/VE: 1	



**92 100 003**

92 100 003	Plateau à servir, hêtre / <i>Servierplateau, Buchenholz</i>	320 x 500 mm	85.00	PVP/VP
			UV/VE: 1	



**92 101 204**

92 101 204	Planche à pain avec tiroir, hêtre / <i>Brotbrett mit Schublade, Buchenholz</i>	400 x 235 mm	98.00	PVP/VP
			UV/VE: 1	



**ECO**

**90 000 524**

90 000 524

Planche à viande, avec rainure et creux pour le jus,  
bois de plantation (hévéa) /  
*Fleischbrett, mit Rinne und Saftmulde,  
Plantagenholz (Hevea)*

400 x 250 x 20 mm

PVP/VP

10.50  
UV/VE: 1



**ECO**

**90 000 526**

90 000 526

Planche à pain, bois de plantation (hévéa) /  
*Brotbrett, Plantagenholz (Hevea)*

360 x 250 x 20 mm

PVP/VP

19.90  
UV/VE: 1



90 000 700

Planchette à découper, hêtre /  
*Spätzlibrett, Buchenholz*

160 x 310 mm

PVP/VP

3.90  
UV/VE: 10



90 000 528

Set de 6 planchettes 225 x 150 mm, bois de plantation (hévéa) /  
*Brettchen 225 x 150 mm, 6er-Set, Plantagenholz (Hevea)*

**90 000 700**

PVP/VP

19.90  
UV/VE: 8



90 000 714

2 cuillers en bois (érable) /  
*2 Kochlöffel (Ahorn)*

L 300 mm

**90 000 528**

PVP/VP

2.90  
UV/VE: 20



90 000 712

2 cuillers en bois (érable) /  
*2 Kochlöffel (Ahorn)*

L 300 mm

**90 000 714**

PVP/VP

2.90  
UV/VE: 10



90 000 716

2 spatules en bois (érable) /  
*2 Bratenschaufeln (Ahorn)*

L 300 mm

**90 000 712**

PVP/VP

2.90  
UV/VE: 10



**90 000 958**

90 000 958 Planche à viande, bois de plantation, avec couteau viande /  
*Fleischbrett, Plantagenholz, mit Fleischmesser* 300 x 400 mm

PVP/VP

36.00  
UV/VE: 1



**90 000 960**

90 000 960 Planche à pain à claie, bois de plantation (hévéa), avec scie à pain /  
*Gitterbrotbrett, Plantagenholz (Hevea), mit Brotmesser* 270 x 380 x 25 cm

PVP/VP

39.00  
UV/VE: 1



**90 000 956**

90 000 956 Planche à viande, bois de plantation (hévéa) /  
*Fleischbrett, Plantagenholz (Hevea)* 255 x 460 mm

PVP/VP

22.00  
UV/VE: 1

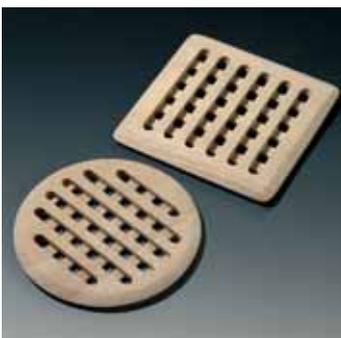


**90 000 955**

90 000 955 Planche à pain à claie, bois de plantation (hévéa) /  
*Gitterbrotbrett, Plantagenholz (Hevea)* 270 x 380 x 25 mm

PVP/VP

28.50  
UV/VE: 1



**90 000 510**

90 000 510 **ROUND** – Dessous de plat en bois de plantation /  
*Plattenuntersatz aus Plantagenholz* Ø 200 mm  
90 000 512 **SQUARE** – Dessous de plat en bois de plantation /  
*Plattenuntersatz aus Plantagenholz* 200 x 200 mm

PVP/VP

8.50  
UV/VE: 6

## NICHES À PAIN / BROTKASTEN



**92 101 206**

92 101 206

Niche à pain avec planche, hêtre /  
Brotkasten mit Brotbrett, Buchenholz

365 x 275 x 180 mm

PVP/VP

149.00  
UV/VE: 1



**92 500 720**

92 500 720

Niche à pain, hêtre /  
Brotkasten, Buchenholz

205 x 300 x 180 mm

PVP/VP

49.00  
UV/VE: 1



**92 500 830**

92 500 830

Niche à pain, hêtre /  
Brotkasten, Buchenholz

300 x 300 x 180 mm

PVP/VP

57.00  
UV/VE: 1



**92 500 940**

92 500 940

Niche à pain, hêtre /  
Brotkasten, Buchenholz

400 x 300 x 180 mm

PVP/VP

62.00  
UV/VE: 1



**63 295 000**

63 295 000

Niche à pain en inox / Brotdose Chromstahl

450 x 270 x 190 mm

PVP/VP

49.90  
UV/VE: 1

## PLANCHES ACRYLIQUE / ACRYLGLASBRETTER



68 401 60 Planche à découper, verre acrylique, forme pagaie /  
Schneidebrett aus Acrylglas, paddelförmig

**68 401 60**

PVP/VP

19.00  
UV/VE: 24



Planche à découper, verre acrylique /  
Schneidebrett aus Acrylglas

68 402 61

200 x 150 mm

PVP/VP

12.00

68 402 62

300 x 225 mm

19.00

UV/VE: 48

68 402 63

380 x 280 mm

26.00

UV/VE: 24



68 401 68 Planche à découper, verre acrylique avec baguette de retenue /  
Schneidebrett aus Acrylglas mit Anstell-Leiste 480 X 505 mm

**68 401 68**

PVP/VP

86.00

UV/VE: 6



68 400 69 Planche à découper, verre acrylique /  
Schneidebrett aus Acrylglas

**68 400 69**

PVP/VP

Ø 275 mm

23.00

UV/VE: 12

## SCHWARZ®



Planches à découper en Polyéthylène blanc  
Schneidebretter aus Polyäthylen weiss

**91 000 100**

91 000 100

150 x 245 mm

PVP/VP

3.90

UV/VE: 24

91 000 200

245 x 345 mm

9.90

UV/VE: 20

**PLANCHES SUISSES DE QUALITÉ / SCHWEIZER QUALITÄTSBRETTER**



**RUSTICO NEW**

**90 001 000**

Planche à découper ou pour la présentation en frêne ou aulne naturel  
*Schneide- oder Servierbrett aus Erle/Esche*

90 001 000	Planche ronde / <i>Rundes Brett</i>	Ø 230 mm, h 20 mm	PVP/VP 25.00
90 001 002	Planche ronde / <i>Rundes Brett</i>	Ø 300 mm, h 25 mm	39.00

UV/VE: 1



**RUSTICO NEW**

**90 001 004**

Planche à découper ou pour la présentation en frêne ou aulne naturel  
*Schneide- oder Servierbrett aus Erle/Esche*

90 001 004	Planche ovale / <i>Ovales Brett</i>	500 x 210 mm, h 20 mm	PVP/VP 29.00
90 001 006	Planche ovale / <i>Ovales Brett</i>	700 x 260 mm, h 20 mm	59.00

UV/VE: 1



**WELLE NEW**

**90 001 100**

Planche à découper ou pour la présentation en hêtre naturel  
*Schneide- oder Brotbrett aus Buchenholz*

90 001 100	Planche longue / <i>Langes Brett</i>	400 x 160 mm, h 20 mm	PVP/VP 29.00
------------	--------------------------------------	-----------------------	-----------------

UV/VE: 1



**WELLE NEW**

**90 001 102**

Planche à découper ou pour la présentation en hêtre naturel  
*Schneide- oder Brotbrett aus Buchenholz*

90 001 102	Planche à pain longue / <i>Langes Brotbrett</i>	400 x 160 mm, h 20 mm	PVP/VP 29.00
------------	---	-----------------------	-----------------

UV/VE: 1



**WELLE NEW**

**90 001 200**

Planche à découper ou pour la présentation en hêtre naturel  
*Schneide- oder Brotbrett aus Buchenholz*

90 001 200	Planche courte / <i>Kurzes Brett</i>	200 x 280 mm, h 20 mm	PVP/VP 29.00
------------	--------------------------------------	-----------------------	-----------------

UV/VE: 1



**WELLE NEW**

**90 001 202**

Planche à découper ou pour la présentation en hêtre naturel  
*Schneide- oder Brotbrett aus Buchenholz*

90 001 202	Planche à pain courte / <i>Kurzes Brotbrett</i>	200 x 280 mm, h 20 mm	PVP/VP 29.00
------------	---	-----------------------	-----------------

UV/VE: 1



**WELLE NEW**

**90 001 300**

Planche à découper ou pour la présentation en hêtre naturel  
*Schneide- oder Brotbrett aus Buchenholz*

90 001 300	Planche grande / <i>Grosses Brett</i>	400 x 290 mm, h 20 mm	PVP/VP 49.00
------------	---------------------------------------	-----------------------	-----------------

UV/VE: 1



**WELLE NEW**

**90 001 302**

Planche à découper ou pour la présentation en hêtre naturel  
*Schneide- oder Brotbrett aus Buchenholz*

90 001 302	Planche à pain grande / <i>Grosses Brotbrett</i>	400 x 290 mm, h 20 mm	PVP/VP 49.00
------------	--	-----------------------	-----------------

UV/VE: 1



LE SEL, LE POIVRE ET LES ÉPICES  
*SALZ, PFEFFER UND GEWÜRZE*



HEIDI  
cheese  
line

TOUTE LA COLLECTION PEUGEOT / DIE GANZE KOLLEKTION PEUGEOT



SÉRIE PARIS - NATUREL, HÊTRE CLAIR / BUCHENHOLZ NATURHELL

66 004 10

66 004 10	Moulin à poivre / Pfeffermühle	100 mm	PVP/VP 27.00
66 004 12	Moulin à poivre / Pfeffermühle	120 mm	29.90
66 004 18	Moulin à poivre / Pfeffermühle	180 mm	38.00
66 004 22	Moulin à poivre / Pfeffermühle	220 mm	42.00
			UV/VE: 6
66 004 30	Moulin à poivre / Pfeffermühle	300 mm	59.90
66 004 40	Moulin à poivre / Pfeffermühle	400 mm	85.00
			UV/VE: 3
66 004 50	Moulin à poivre / Pfeffermühle	500 mm	139.00
			UV/VE: 1



66 014 10	Moulin à sel / Salzmühle	100 mm	27.00
66 014 12	Moulin à sel / Salzmühle	120 mm	29.90
66 014 18	Moulin à sel / Salzmühle	180 mm	38.00
66 014 22	Moulin à sel / Salzmühle	220 mm	42.00
			UV/VE: 6
66 014 30	Moulin à sel / Salzmühle	300 mm	59.90
			UV/VE: 3



SÉRIE PARIS - CHOCOLAT, HÊTRE FONCÉ / BUCHENHOLZ DUNKELBRAUN

66 024 10

66 024 10	Moulin à poivre / Pfeffermühle	100 mm	PVP/VP 27.00
66 024 12	Moulin à poivre / Pfeffermühle	120 mm	29.90
66 024 18	Moulin à poivre / Pfeffermühle	180 mm	38.00
66 024 22	Moulin à poivre / Pfeffermühle	220 mm	42.00
			UV/VE: 6
66 024 30	Moulin à poivre / Pfeffermühle	300 mm	59.90
66 024 40	Moulin à poivre / Pfeffermühle	400 mm	85.00
			UV/VE: 3
66 024 50	Moulin à poivre / Pfeffermühle	500 mm	139.00
			UV/VE: 1



66 034 10	Moulin à sel / Salzmühle	100 mm	27.00
66 034 12	Moulin à sel / Salzmühle	120 mm	29.90
66 034 18	Moulin à sel / Salzmühle	180 mm	38.00
66 034 22	Moulin à sel / Salzmühle	220 mm	42.00
			UV/VE: 6
66 034 30	Moulin à sel / Salzmühle	300 mm	59.90
			UV/VE: 3



SÉRIE PARIS - LAQUÉ NOIR / SCHWARZ LACKIERT

66 04 450

66 04 450	Moulin à poivre / Pfeffermühle	500 mm	PVP/VP 159.00
			UV/VE: 1



**SÉRIE BISTRO - NATUREL, HÊTRE CLAIR / BUCHENHOLZ NATURHELL 66 048 10**

66 048 10 Moulin à poivre / *Pfeffermühle* 100 mm PVP/VP 29.90  
UV/VE: 6



**SÉRIE BISTRO - CHOCOLAT / SCHOKOLADENFARBIG NEW 66 225 94**

66 225 94 Moulin à poivre / *Pfeffermühle* 100 mm PVP/VP 29.90  
UV/VE: 6



**SÉRIE HOSTELLERIE - NATUREL, HÊTRE CLAIR / BUCHENHOLZ NATURHELL 66 078 06**

66 078 06 Moulin à poivre / *Pfeffermühle* 220 mm PVP/VP 39.90  
UV/VE: 6



**SÉRIE HOSTELLERIE - CHOCOLAT / SCHOKOLADENFARBIG NEW 66 226 48**

66 226 48 Moulin à poivre / *Pfeffermühle* 220 mm PVP/VP 39.90  
UV/VE: 6



**SÉRIE AUBERGE - NATUREL, HÊTRE CLAIR / BUCHENHOLZ NATURHELL 66 088 08**

66 088 08 Moulin à poivre / *Pfeffermühle* 270 mm PVP/VP 59.00  
UV/VE: 3



**SÉRIE AUBERGE - CHOCOLAT / SCHOKOLADENFARBIG NEW 66 225 32**

66 225 32 Moulin à poivre / *Pfeffermühle* 270 mm PVP/VP 59.00  
UV/VE: 3



**SÉRIE COMMERCY - INOX, ACRYLIQUE / CHROMSTAHL, ACRYL**

**66 123 28**

66 123 28	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	200 mm	PVP/VP 98.00
66 123 35	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	200 mm	98.00
			UV/VE: 1



**SÉRIE COMMERCY - INOX, ACRYLIQUE / CHROMSTAHL, ACRYL**

**66 139 50**

66 139 50	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	150 mm	PVP/VP 79.00
66 139 67	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	150 mm	79.00
			UV/VE: 1



**SÉRIE SAINT-EMILION - BOUTEILLE A VIN / WEINFLASCHE**

**66 139 81**

66 139 81	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	290 mm	PVP/VP 69.00
			UV/VE: 3



**SÉRIE VERONA  
FORME MOULIN TYPE CAFE, NOYER / FORM KAFFEEMUEHLE, NUSSBAUM**

**66 151 90**

66 151 90	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	115x115x220 mm	PVP/VP 88.00
			UV/VE: 1


**SÉRIE FIDJI - INOX, BOIS CLAIR / CHROMSTAHL, HOLZ NATURHELL**
**66 224 88**

			PVP/VP
66 224 88	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	120 mm	42.00
66 224 95	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	120 mm	42.00
66 164 25	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	150 mm	49.90
66 164 32	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	150 mm	49.90
66 164 49	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	200 mm	62.00
66 164 56	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	200 mm	62.00
			UV/VE: 6


**SÉRIE FIDJI - INOX, NOIR MAT / CHROMSTAHL, SCHWARZ MATT**
**66 212 83**

			PVP/VP
66 212 83	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	120 mm	42.00
66 212 90	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	120 mm	42.00
66 171 32	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	150 mm	49.90
66 171 49	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	150 mm	49.90
66 171 56	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	200 mm	62.00
66 171 63	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	200 mm	62.00
			UV/VE: 6
66 213 37	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	270 mm	68.00
66 213 51	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	270 mm	68.00
			UV/VE: 3


**SÉRIE FIDJI - INOX, LAQUE ROUGE / CHROMSTAHL, ROT LACKIERT**
**66 213 06**

			PVP/VP
66 213 06	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	120 mm	46.00
66 213 13	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	120 mm	46.00
66 205 52	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	150 mm	55.00
66 205 69	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	150 mm	55.00
66 205 76	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	200 mm	65.00
66 205 86	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	200 mm	65.00
			UV/VE: 6
66 213 68	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	270 mm	75.00
66 213 75	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	270 mm	75.00
			UV/VE: 3


**SÉRIE VENDÔME - ACRYL/HÊTRE NATUREL / ACRYL/BUCHENHOLZ NATURHELL**
**66 176 51**

			PVP/VP
66 176 51	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	140 mm	36.00
66 176 68	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	140 mm	36.00
66 176 75	Moulin à épices / <i>Gewürzmühle</i>	140 mm	36.00
66 184 50	Moulin à piment / <i>Pfefferschotenmühle</i>	140 mm	39.50
66 195 25	Moulin à sel de guérande / <i>Meersalzmühle</i>	140 mm	39.50
			UV/VE: 6
66 20 453	Set de 5 moulins en boîte acrylique / <i>5-Tlg Mühlen-Set in Akryl-Box</i>		169.00
			UV/VE: 1


**SÉRIE TERNATE - ACRYL/CHROME / ACRYL/CHROM**
**66 190 06**

 66 190 06 Moulin à muscade rond / *Muskatmühle rund*

 PVP/VP  
49.50  
UV/VE: 6

**SÉRIE AMBOINE - ACRYL/HÊTRE NATUREL / ACRYL/BUCHENHOLZ NATURHELL**
**66 194 88**

 66 194 88 Moulin à muscade / *Muskatmühle*

 PVP/VP  
59.00  
UV/VE: 6

**SÉRIE CHATEAUNEUF - BOIS ROUGE MAT / HOLZ ROT MATT**
**66 203 30**

 66 203 30 Moulin à poivre / *Pfeffermühle*

230 mm

PVP/VP

72.00

 66 203 47 Moulin à sel / *Salzmühle*

230 mm

72.00

UV/VE: 6


**SÉRIE CHATEAUNEUF - BOIS NOIR MAT / HOLZ SCHWARZ MATT**
**66 203 92**

 66 203 92 Moulin à poivre / *Pfeffermühle*

300 mm

PVP/VP

89.00

 66 203 78 Moulin à poivre / *Pfeffermühle*

230 mm

UV/VE: 3

72.00

 66 203 85 Moulin à sel / *Salzmühle*

230 mm

72.00

UV/VE: 6


**BOUTON LAITON / MESSINGKNOPF**
**66 207 45**

 66 207 45 Bouton laiton pour moulin à poivre PARIS /  
*PARIS Messingknopf für Pfeffermühle*

PVP/VP

2.50

 66 207 49 Bouton laiton pour moulin à sel PARIS /  
*PARIS Messingknopf für Salzmühle*

2.50

UV/VE: 1


**SÉRIE BLOIS - BOIS CLAIR, ACRYLIQUE / HELLES HOLZ, ACRYL**
**66 398 18**

 66 398 18 Moulin à poivre / *Pfeffermühle*

180 mm

PVP/VP

45.00

 66 398 19 Moulin à sel / *Salzmühle*

180 mm

45.00

UV/VE: 6



### SÉRIE REIMS - INOX / CHROMSTAHL

66 710 10

66 710 10	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	100 mm	PVP/VP 59.00
66 710 15	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	150 mm	77.00
66 710 20	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	200 mm	97.00
66 711 15	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	150 mm	77.00
66 711 20	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	200 mm	97.00

UV/VE: 1



### SÉRIE BACCARAT - ACRYLIQUE / ACRYL

66 861 02

Commande spéciale / *Spezialbestellung*

66 861 02	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	130 mm	PVP/VP 39.00
66 861 05	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	110 mm	29.90
66 861 12	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	130 mm	39.00
66 861 15	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	110 mm	29.90

UV/VE: 6



### SÉRIE NANCY - ACRYLIQUE / ACRYL

66 908 09

66 908 09	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	90 mm	PVP/VP 29.90
66 908 12	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	120 mm	39.90
66 908 18	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	180 mm	49.00
66 908 22	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	220 mm	52.00
66 908 30	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	300 mm	64.00
66 908 38	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	380 mm	92.00
66 918 09	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	90 mm	29.90
66 918 12	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	120 mm	39.90
66 918 18	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	180 mm	49.00
66 918 22	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	220 mm	52.00
66 918 30	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	300 mm	64.00
66 918 38	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	380 mm	92.00

UV/VE: 3

UV/VE: 3

### MOULIN À CAFÉ / KAFFEEMÜHLEN

67 017 65



67 017 65	BRESIL Moulin à café, noyer / <i>Kaffeemühle, Nussbaum</i>	PVP/VP 119.00
67 017 66	TANZANIE Moulin à café, noir mat / <i>Kaffeemühle, schwarz matt</i>	119.00
67 018 19	COSTA RICA Moulin à café, naturel / <i>Kaffeemühle, naturhell</i>	119.00

UV/VE: 3



**SÉRIE PARIS - AVEC DÉCOR «SWISS» / MIT DEKOR «SWISS»**

**66 002 00**

66 002 00 Moulin à poivre laqué rouge sans logo Peugeot /  
Pfeffermühle rot lackiert ohne Logo Peugeot

220 mm

PVP/VP  
49.00  
UV/VE: 6



**SÉRIE PARIS  
AVEC DÉCOR «POINT DE CROIX» / MIT DEKOR «KREUZSTICH» NEW**

**66 003 00**

66 003 00 Moulin à poivre laqué rouge foncé sans logo Peugeot, motif beige /  
Pfeffermühle weinrot lackiert, Motiv beige ohne Logo Peugeot

200 mm

PVP/VP  
59.00  
UV/VE: 6



**SÉRIE PARIS  
LAQUÉ NOIR AVEC DÉCOR «ALPES» / SCHWARZ LACKIERT MIT DEKOR «ALPES»**

**66 001 00**

66 001 00 Moulin à poivre / Pfeffermühle

220 mm

PVP/VP  
59.00  
UV/VE: 6



**SÉRIE PARIS  
BRUN FONCÉ AVEC DÉCOR «APPENZEL GOLD» /  
FARBE DUNKELBRAUN MIT DEKOR «APPENZEL GOLD» NEW**

**66 000 01**

66 000 01 Moulin à poivre / Pfeffermühle

220 mm

PVP/VP  
49.00  
UV/VE: 6



**SÉRIE ZEST**  
**MOULINS ÉLECTRIQUES EN MATIÈRE SYNTHÉTIQUE /**  
**ELEKTRISCHE PFEFFER-UND SALZMÜHLEN AUS KUNSTSTOFF**

66 220 51

			PVP/VP
66 220 51	Moulin à poivre orange / <i>Pfeffermühle orange</i>	180 mm	49.50
66 220 68	Moulin à sel orange / <i>Salzmühle orange</i>	180 mm	49.50
66 220 37	Moulin à poivre rouge / <i>Pfeffermühle rot</i>	180 mm	49.50
66 220 44	Moulin à sel rouge / <i>Salzmühle rot</i>	180 mm	49.50
66 219 31	Moulin à poivre violet / <i>Pfeffermühle violett</i>	180 mm	49.50
66 219 48	Moulin à sel violet / <i>Salzmühle violett</i>	180 mm	49.50

UV/VE: 6



**SÉRIE TAHITI**  
**SET 2 PIÈCES MOULIN À POIVRE ET SEL BICOLORE EN BOIS TEINTÉ /**  
**2-TLG SET PFEFFER- UND SALZMÜHLEN AUS HOLZ GEBEIZT**

66 223 89

66 223 89	<b>SPRING GREEN</b> set vert / <i>Set grün</i>	150 mm	PVP/VP 79.00
-----------	--	--------	-----------------

UV/VE: 6



**SÉRIE ELIS**  
**MOULINS À POIVRE OU SEL ÉLECTRIQUES INOX, MOULIN REMPLI /**  
**ELEKTRISCHE PFEFFER- ODER SALZMÜHLEN EDELSTAHL, MÜHLE GEFÜLLT**

66 206 13

			PVP/VP
66 206 13	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	200 mm	129.00
66 206 20	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	200 mm	129.00
66 232 25	Moulin à poivre rechargeable / <i>Wiederaufladbar Pfeffermühle</i>	200 mm	149.00 <b>NEW</b>
66 232 32	Moulin à sel rechargeable / <i>Wiederaufladbar Salzmühle</i>	200 mm	149.00 <b>NEW</b>

UV/VE: 6

**Select** 6 moutures  
 6 Voreinstellungen



**SÉRIE RENNES**  
**MOULIN À POIVRE ÉLECTRIQUE, ABS NICKELÉ BROSSÉ, MOULIN REMPLI /**  
**ELEKTRISCHE PFEFFERMÜHLE, ABS VERNICKELT MATT, MÜHLE GEFÜLLT**

66 203 23

66 203 23	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	200 mm	PVP/VP 89.00
66 209 10	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	200 mm	89.00

UV/VE: 6

**NOUVEAUTÉS PEUGEOT / NEUHEITEN PEUGEOT**



**SÉRIE MALAGA - MOULINS EN ACRYL / MÜHLEN AUS ACRYL NEW**

**66 230 10**

			PVP/VP
66 230 10	Moulin à poivre noir / <i>Pfeffermühle schwarz</i>	140 mm	39.00
66 230 27	Moulin à sel noir / <i>Salzmühle schwarz</i>	140 mm	39.00
66 230 34	Moulin à poivre basalt / <i>Pfeffermühle Basalt</i>	140 mm	39.00
66 230 41	Moulin à sel basalt / <i>Salzmühle Basalt</i>	140 mm	39.00
66 230 58	Moulin à poivre blanc / <i>Pfeffermühle weiss</i>	140 mm	39.00
66 230 68	Moulin à sel blanc / <i>Salzmühle weiss</i>	140 mm	39.00

UV/VE: 6



**SÉRIE BANDOL - MOULINS EN ACRYL ET ABS CHROMÉ / MÜHLEN AUS ACRYL UND ABS VERCHROMT NEW**

**66 219 17**

			PVP/VP
66 219 17	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	150 mm	49.90
66 219 24	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	150 mm	49.90

UV/VE: 6



**SÉRIE PARIS U-SELECT - LAQUÉ NOIR / SCHWARZ LACKIERT NEW**

**66 236 83**

Moulins en hêtre laqué / *Mühlen aus Buchenholz lackiert*

			PVP/VP
66 236 83	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	120 mm	39.00
66 236 90	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	120 mm	39.00
66 237 06	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	180 mm	49.00
66 237 13	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	180 mm	49.00
66 237 20	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	220 mm	59.00
66 237 37	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	220 mm	59.00
66 237 68	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	300 mm	79.00
66 237 75	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	300 mm	79.00
66 237 82	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	400 mm	109.00

UV/VE: 6

**U Select** 6 moutures  
6 Voreinstellungen



**SÉRIE PARIS U-SELECT - LAQUÉ ROUGE / ROT LACKIERT NEW**

**66 235 60**

Moulins en hêtre laqué / *Mühlen aus Buchenholz lackiert*

			PVP/VP
66 235 60	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	120 mm	39.00
66 235 77	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	120 mm	39.00
66 235 84	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	180 mm	49.00
66 235 91	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	180 mm	49.00
66 236 07	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	220 mm	59.00
66 236 14	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	220 mm	59.00
66 236 45	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	300 mm	79.00
66 236 52	Moulin à sel / <i>Salzmühle</i>	300 mm	79.00
66 236 69	Moulin à poivre / <i>Pfeffermühle</i>	400 mm	109.00

UV/VE: 6

**U Select** 6 moutures  
6 Voreinstellungen



ARTICLES PERSONNALISABLES  
*PERSÖNLICH GESTALTBARE ARTIKEL*



---

**ARTICLES PERSONNALISABLES / PERSONALISIERBARE ARTIKEL**



Sets fondue avec marquage personnalisé sur caquelons en fonte émaillée /  
*Fondue-Sets mit personalisiertem Aufdruck dem emaillierten Fondue-Caqelons aus Gusseisen*



Planche à découper avec marquage personnalisé /  
*Schneidebrett mit personalisiertem Aufdruck*



Planche à fromage avec pyrogravure et couteau à fromage avec marquage à l'acide sur la lame /  
*Käse Brett mit Pyrogravur und Käsemesser mit eingätzter Markierung auf der Klinge*



Brûleur en acier inox avec marquage personnalisé sur le couvercle /  
*Pastenbrenner aus Chromstahl satiniert, mit personalisiertem Aufdruck auf Deckel*

Sur demande nous soumettons volontiers une offre spéciale / *Auf Wunsch unterbreiten wir gerne ein Spezialangebot*



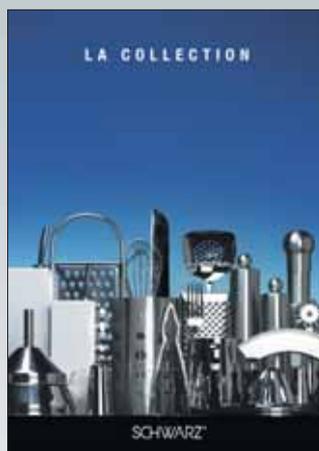




Demandez nos catalogues «Vinart», «Schwarz», «pâtisserie»  
*Verlangen Sie unseren Katalogen «Vinart», «Schwarz», «Backen»*



500 références  
500 Hinweise



2100 références  
2100 Hinweise



350 références  
350 Hinweise

**SCHWARZ FRÈRES SA**

7, rue des Sablières – Case postale 835 – CH -1214 Vernier/Genève  
Tél. +41 (0)22 341 26 55 – Fax +41 (0)22 341 05 53 – Email [info@schwarzfreres.ch](mailto:info@schwarzfreres.ch)

