

ANCIENNE MAISON GODART-GOELOT
FONDÉE EN 1858

Téléphone ROQUETTE 93-74

R. C. SEINE 61-B-3834

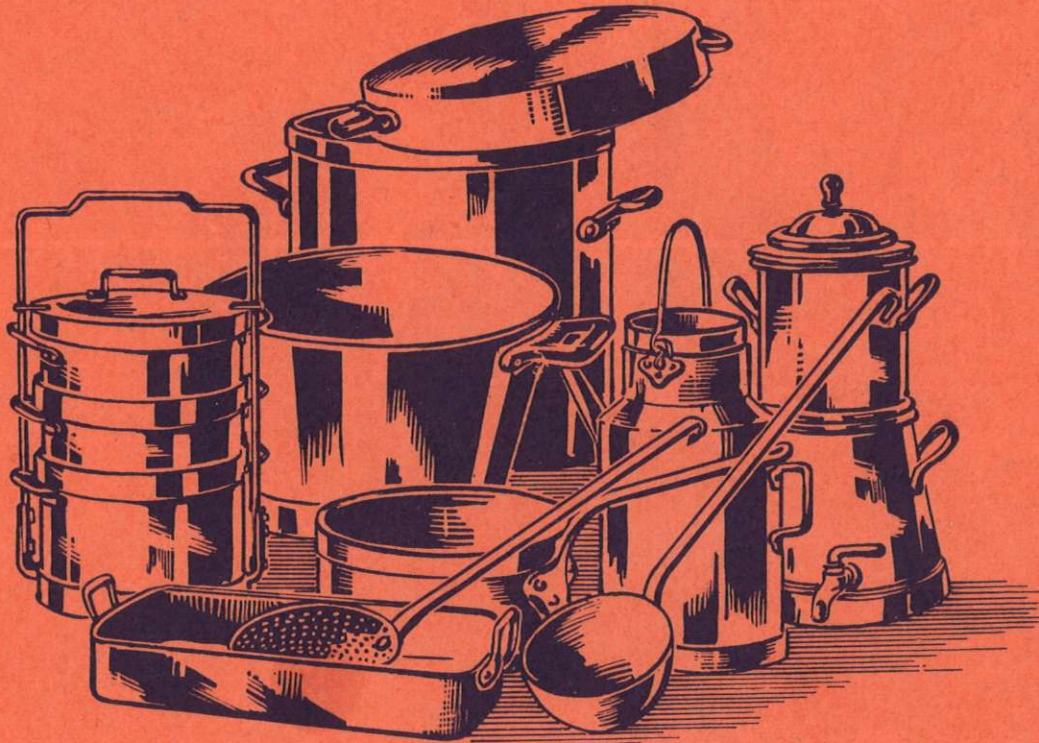
COMPTES CHÈQUES POSTAUX : PARIS 18.379-21
NUMÉRO D'ENTREPRISE : 733.75-111-2-240



ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

JEAN POUTEAU

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 150.000 F.



ALBUM GÉNÉRAL SEPTEMBRE 1970

USTENSILES DE CUISINE ET ARTICLES DE MÉNAGE POUR GRANDES COLLECTIVITÉS

ÉMAIL - FER BATTU ÉTAMÉ
ALUMINIUM - ACIER INOXYDABLE
TOLE GALVANISÉE - FERBLANTERIE
QUINCAILLERIE ET DIVERS

11, Rue Neuve-Popincourt - PARIS (XI^e)

(MÉTRO PARMENTIER ET OBERKAMPF)



TABLE DES CHAPITRES

Page 1	- USTENSILES EN TOLE ÉMAILLÉE, 1 ^{er} CHOIX
Pages 2 à 4	- USTENSILES EN FER BATTU ÉTAMÉ
Pages 5 à 15	- USTENSILES EN ALUMINIUM, UNI ET MARTELÉ
Pages 16 à 18	- USTENSILES EN ALUMINIUM, FOND TOURNÉ ÉPAIS POUR CUISINE ÉLECTRIQUE
Page 19	- USTENSILES EN CUIVRE
Pages 20 à 22	- USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE
Page 23	- USTENSILES EN TOLE GALVANISÉE
Pages 24 à 26	- USTENSILES EN FER BLANC ET USTENSILES DE PATISSERIE
Pages 27 à 37	- ARTICLES DE QUINCAILLERIE ET DIVERS
Page 37	- VAISSELLE DE TABLE " DURALEX " ET " ARCOPAL "
Pages 38 à 40	- ARTICLES EN MATIÈRE PLASTIQUE
Page 41	- MACHINES DE CUISINE " SAMA "

(Voir Table des Matières générale aux deux dernières pages de ce catalogue)

CONDITIONS DE VENTE

Les prix du présent Catalogue s'entendent **NETS**, marchandises prises en magasins, à Paris ; **HORS TAXE**, taxe à la valeur ajoutée en sus (taux actuel 23 %).

Ils sont modifiables sans préavis, suivant fluctuations des cours.

Les fournitures destinées à l'**Armement Maritime** sont facturées hors taxe à la valeur ajoutée, contre remise de l'attestation réglementaire.

PAIEMENTS : Toutes les factures sont payables à 30 jours de fin de mois d'expédition ou d'enlèvement, net, sans escompte, par chèque de banque ou par virement postal ; un délai maximum de 3 mois est toutefois accordé aux collectivités dont les règlements sont effectués par le Trésor Public.

Le seul fait de passer commande comporte l'engagement de se conformer à cette prescription.

EXPÉDITIONS : Les envois par fer sont expédiés en gare du réseau desservant la localité destinataire: ils voyagent toujours aux risques et périls du client, sous la responsabilité du transporteur en cas de retard, d'avaries, de casse ou de manquants. Le destinataire est seul fondé à faire valoir ses droits contre le transporteur et il lui incombe le soin de vérifier, à l'arrivée, les marques, nombre, poids, ainsi que le contenu des caisses et colis, et de formuler les réserves nécessaires, en cas de dommages ou de manquants. Il a le droit de vérifier, en présence du livreur, l'état intérieur des colis, même si ceux-ci ne présentent aucune trace d'avaries extérieures.

Le destinataire doit notifier sa réclamation au transporteur, par lettre recommandée, dans les 3 jours suivant la réception (Articles 100 et 106 du Code du Commerce — Loi du 11 avril 1888 et 17 mars 1905).

EMBALLAGES : Les emballages sont facturés à prix coûtant et ne doivent pas être retournés, à moins qu'un accord spécial ait été conclu à ce sujet.

RETOUR DES MARCHANDISES : Aucun retour de marchandises ne peut être effectué sans accord préalable : les articles retournés doivent parvenir franco, en bon état, sans avoir été employés et sous emballage suffisant.

Pour pouvoir être vérifiées, toutes réclamations ou demandes de retour doivent être formulées dans les 8 jours suivant la réception des envois.

Afin d'éviter les retards de correspondance, bien adresser les lettres :

II, RUE NEUVE-POPINCOURT - PARIS (XI^e)

Paris, le 1^{er} Septembre 1970

Jean POUTEAU



USTENSILES EN TOLE ÉMAILLÉE 1^{er} CHOIX



402	ASSIETTES CALOTTE, forme " Balance " émail blanc, bord bleu, diamètre 22 cm.....	pce	2,41
411	BASSINS A INJECTIONS, forme " Pantoufle " émail blanc, en cartons individuels	la pce	14,20
412	BASSINS A PANSEMENTS " Haricot " émail blanc, bord bleu, longueur 25 cm	la pce	6,66
420	BIDETS GROSSE GORGE Cuvette émail blanc, longueur 48 cm	la pce	14,35
421	Couvercle —	—	9,85
423	Pied fer pliant, bronzé argent.....	—	11,45
500	CRACHOIRS INDIVIDUELS, couvercle plein à charnière, émail blanc, diamètre 10 cm en cartons individuels .	la pce	6,13
513	CUVETTES RONDES ORDINAIRES, émail blanc, bord bleu cm 26 28 32 36 38 40 pce 3,43 4,25 4,70 6,04 7,06 8,09		
516	CUVETTES A PANSEMENTS RECTANGULAIRES, coins ronds cm 20×14 24×18 33×24 40×30 émail blanc, bord bleu pce 5,04 6,78 9,16 13,99		
520	DOUCHES OU BOCKS, contenance 2 litres agrafées, émail moucheté	la pce	4,09
522	embouties, émail blanc, bord bleu, en cartons	—	7,20
577	INHALATEURS, émail blanc, en cartons indiv.	la pce	7,81
608	POISSONNIÈRES OU BOUILLEURS pour stérilisation des instruments de chirurgie émail blanc, longueur 40 cm	la pce	51,78
634	POTS FLAMANDS pour tisanes et boissons émail ivoire, bord vert, contenance 1 l 1/2	la pce	8,49
641	SEAUX CYLINDRIQUES, corps soudé, pied feuillard diamètre 24 cm, contenance 10 litres émail bleu	la pce	12,20
643	émail blanc, bord bleu	—	14,37
648	SEAUX HYGIÉNIQUES " LYONNAIS ", à large bord diamètre 30 cm bord compris, corps soudé émail bleu	la pce	19,69
649	émail blanc, bord bleu	—	23,14
669	VASES DE NUIT émail blanc, bord bleu cm 18 20 22 forme bombée, pour adultes	pce	5,48 6,04
671	forme cylindrique, pour enfants	—	5,06 —

USTENSILES EN FER BATTU ÉTAMÉ



800



803



801



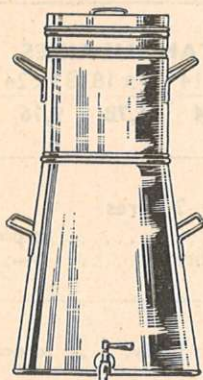
805



0819



807



810



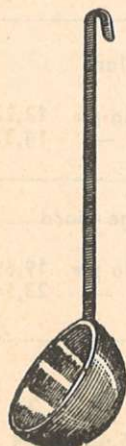
823



822



820



825



826



0826



828



833



0833

828 B

ASSIETTES CALOTTE

	cm	20	22
800	tôle étamée, forme " balance "	pce 3,13	4. »

BASSINES CONIQUES embouties, fond plat, 2 anses

	cm	32	36	40	44	50	60
	litres	8,5	10,7	15,5	20	28	56
801	tôle étamée	pce 14,26	18,55	22,09	25,68	35,08	80,12

BASSINES 1/2 SPHÉRIQUES

	cm	28	32	35	40
	litres	5,7	8,5	11	16,5
803	tôle étamée	pce 9,62	12,93	15,31	19,71

BASSINES PATISSIER, angle rond, sans anses

	cm	20	24	28	32	36	40
	litres	2,3	3,7	5,3	8,5	10,7	15,5
805	tôle étamée	pce 5,28	7,25	9,28	12,76	16,70	19,25

BOUILLOIRES BOMBÉES, anse pliante

	litres	3	5	8
807	tôle étamée	pce 17,16	19,94	27,95

CAFETIÈRES A FILTRE, robinet cuivre

	litres	6	10	20
810	tôle étamée	pce 47,19	60,12	93,05

CASSEROLES A QUEUE

	cm	16	18	20	22	24	26	28	32
	non bordées litres	1,5	2	3	3,8	4,9	6,2	7,5	11
819	fortes, à bec	pce 5,80	7,13	9,33	10,90	13,62	20,18	22,61	30,15
		cm	24	28	32	36			
	extra-fortes, queue fonte	litres	5,5	8,5	13,5	18			
0819	Modèle " Restaurant "	pce 23,65	31,48	40,76	50,15				

CASSEROLES BOMBÉES

	cm	28	32	
	ou FAITOUTS BOMBÉS	litres	6,2	9,2
820	tôle étamée, 2 anses et couvercle	pce 18,55	22,84	
820 B	SOUPIÈRES, même modèle, sans couvercle	pce	13,80	16,41

822	COUPE-PATE, tôle étamée, 12 cm	la pce	2,32
-----	--------------------------------	--------	------

CRUCHES CYLINDRIQUES

	litres	5	10
823	tôle étamée, fortes, avec tube verseur	pce 35,77	51,48

CUILLERS A POT

	cm	9	10	11	12	
	tôle étamée	litres	0,15	0,20	0,25	0,35
825	ordinaires	pce 2,32	2,72	3,19	3,59	
826	d'une seule pièce, fortes	pce	—	3,77	—	4,29

POCHONS extra-forts

	cm	6	7	8	10	12	
	tôle étamée	litres	0,08	0,10	0,12	0,20	0,35
0826	queue forgée, rivée	pce 3,36	3,88	4,29	5,22	5,80	
		cm	14	16	18	20	22
	tôle étamée	litres	0,50	0,80	1,25	1,80	2,30
0826	queue forgée, rivée	pce 7,48	8,58	11,94	15,19	16,87	

CUILLERS A RAGOUT

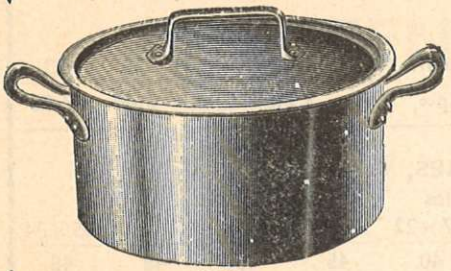
828	tôle étamée, bec droit, queue plate 30 cm	la pce	2,15
-----	---	--------	------

CUILLERS A SAUCE

828 B	tôle étamée, bec de côté, queue plate 30 cm	la pce	2,15
-------	---	--------	------

ÉCUMOIRES

	cm	11	12	13		
833	tôle étamée, fortes, non bordées	pce 2,55	2,78	3,13		
	extra-fortes	cm	8	10	12	14
0833	queue forgée rivée	pce 3,36	3,77	4,41	5,45	
		cm	16	18	20	22
0833	queue forgée rivée	pce 7,36	9,33	10,90	12,70	



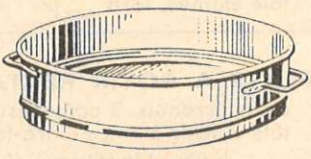
0838



841



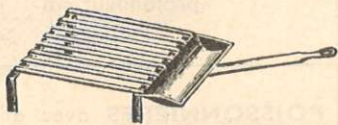
839 B



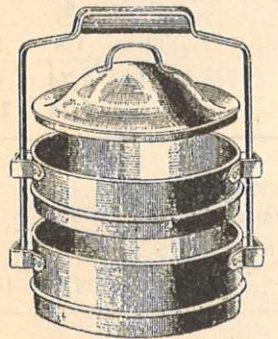
842



868



847



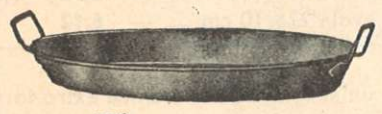
854



851



855



870



858



862



863



864



0863



867

FAITOUTS CYLINDRIQUES " RONDEAUX "

diamètre cm	32	36	40		
épaisseur mm	2	2	2		
litres	13,5	18	26	38	53

0838	tôle étamée extra-forte.. pce	48,70	57,28	71,54	94,39	117,40
------	-------------------------------	-------	-------	-------	-------	--------

GAMELLES MILITAIRES, ancien modèle de l'Armée
tôle étamée, diamètre 15 cm, contenance l l. 30

839	corps seul	la pce	4,41
839 B	corps avec couvercle et chaînette	—	6,73
839 T	complètes, avec couvercle et compartiment	—	9,04

GAMELLES BOMBÉES, anse tombante

	cm	28	32
	litres	6,2	9,2
841	tôle étamée	pce	13,80
842	GAMELOTS, 2 oreillons, s'emboîtant	—	10,44
			12,58

GRAPPINS longueur du manche

845	cm	30	40	50	70	
	fer étamé, 2 dents	pce	3,13	3,65	4,52	6,84

GRILS A VIANDE

847	Nombre de barres	6	8
	tôle étamée, barres creuses	pce	4,31
			5,41

MARMITES " PORTE-MANGER "

851	1 gamelle, 2 compartiments, avec anse portative	cm	28	30
	contenance de la gamelle	litres	13,5	16
	— du grand compartiment	—	5,2	6
	— du petit compartiment	—	4	5
	tôle étamée, fortes	pce	61,92	66,56

MARMITES DE TRAITEUR, cylindriques, couvercle à degré

	diamètre et hauteur cm	28	32	36	40		
	litres	17	25	36	50		
854	tôle étamée, fortes	pce	28,64	42,90	52,18	64,41	
	Modèle " Restaurant ", en tôle d'acier extra-forte						
	diamètre cm	32	36	40	45	50	
	épaisseur mm	2	2	2	2,5	2,5	
	litres	25	36	50	71	98	
0854	extra-fortes	pce	75,83	88,76	111,61	138,80	171,73

(Voir également à aluminium, page 9)

MARMITES " BAHUTS " à débarrasser

	cm	20	22	24	28	
	tôle étamée	litres	5	6,5	8,6	13,7
855	sans couvercle, avec oreillons ..	pce	11,89	15,07	17,22	25,34

MOULES A CHARLOTTE

	cm	12	14	16	18	
	tôle étamée	litres	0,7	1	1,6	2,2
858	sans couvercle	pce	3,54	4,93	6,20	7,48

PASSOIRES BOMBÉES A QUEUE

	cm	16	20	24	28	
862	tôle étamée, fortes	pce	5,62	7,25	10,44	—
0862	— extra-fortes,	pce	—	—	—	22,44

PASSOIRES DEMI-SPHÉRIQUES

	cm	20	24	28	32	
863	tôle étamée, avec 3 pieds	pce	7,94	10,26	12,58	16,47

PASSOIRES CONIQUES, PIED CERCLÉ, 2 poignées

	cm	36	40	45	50	
0863	tôle étamée, extra-fortes	pce	39,66	45,57	58,67	72,99

PELLES À FARINE

	long. et larg. cm	16 x 10	20 x 12	24 x 15	
864	tôle étamée, à queue	pce	6,67	8,29	9,62

PLAQUES A ESCARGOTS

	places	18	24
867	tôle étamée	pce	4,29
			5,67

PLATS DE CAMPMENT, modèle " Armée ", anses pliantes

868	tôle étamée, diamètre 30 cm, 5 litres	la pce	12,70
-----	---	--------	-------

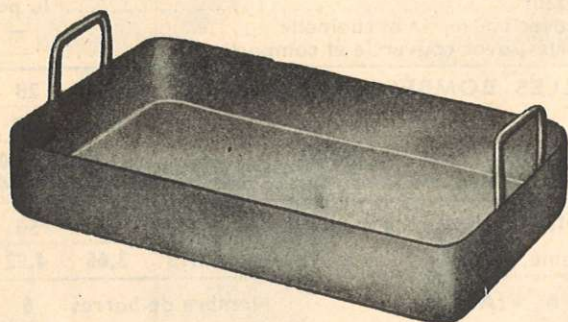
PLATS OVALES, 2 anses

	cm	32	36	40	44	
870	tôle étamée, profonds, forts	pce	7,94	10,90	12,58	15,48

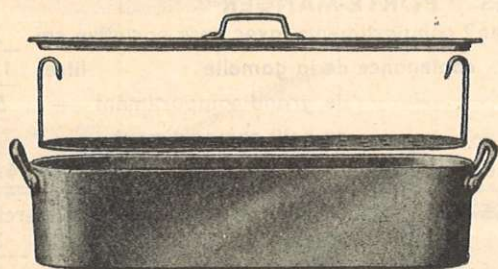


873

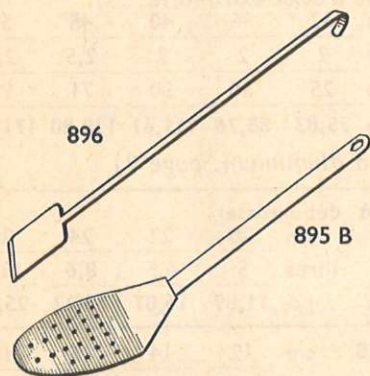
872



0875



877



896

895 B



887

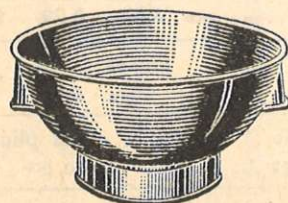


888

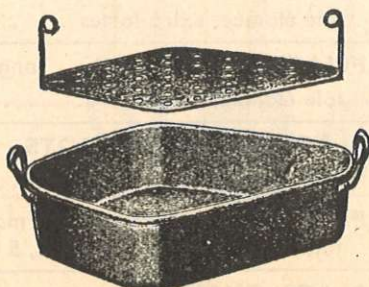


0892

895



893



897

PLATS ROUNDS, 2 anses

	cm	16	20	24	28	32	
872	tôle étamée, forts	pce	2,61	3,71	5,10	6,44	8,58

PLATS RECTANGULAIRES, bords évasés

coins arrondis, anses pliantes

	long. et larg. cm	27×22	30×25	35×27	40×30	45×34	
	profondeur mm	40	45	45	48	48	
873	tôle étamée, forts	pce	8,35	9,62	11,77	14,73	20,06

PLATS A ROTIR RECTANGULAIRES, EXTRA-FORTS

coins arrondis, 2 poignées verticales fixes

tôle d'acier étamée extra-forte, épaisseur 2 mm

	long. et larg. cm	40×30	45×35	50×40	55×45	60×50	
	profondeur cm	8	8	9	9	10	
0875		pce	34,79	40,76	50,15	58,62	68,70

POISSONNIÈRES avec grille et couvercle

	longueur cm	50	60	70	90	
	profondeur cm	11,5	13	14	17	
877	tôle étamée	pce	41,57	51,83	60,88	99,08

QUARTS OU TASSES BOMBÉES A ANSE

	cm	9	10	
	litres	1/4	1/3	
887	fond étroit, modèle " Armée "	pce	1,74	—
888	fond large	—	1,74	2,03

SAUTEUSES bord droit, extra-fortes, queue fonte

	diamètre cm	28	32	36	
	hauteur cm	5,5	8	11	
0892	tôle d'acier étamée, épaisseur 2 mm	pce	27,19	35,77	44,35

SOUPIÈRES DEMI-SPHÉRIQUES

avec pied et goussets, sans couvercle

	cm	28	32	
	litres	5,7	8,5	
893	tôle étamée, fortes	pce	13,91	17,22

820 B **SOUPIÈRES BOMBÉES, voir N° 820 B, page 2.****SPATULES A POISSON longueur du manche**

	cm	30	40	
894	tôle étamée, unies	pce	2,61	3,54
895	— percées	—	2,72	3,65
895 B	— palette ovale 22×10 cm	..	6,12	—

SPATULES A RÉDUIRE, unies tôle d'acier étamée extra-forte

896	longueur totale 70 cm	la pce	7,43
-----	-----------------------	--------	------

TURBOTIÈRES avec grille et couvercle

	longueur cm	45	60	
897	tôle étamée, fortes	pce	62,85	97,63

NOTE IMPORTANTE

Les articles en fer étamé, dont les prix sont soulignés, ne sont pas tenus en stock. Ils peuvent être procurés dans un délai de 4 à 6 semaines

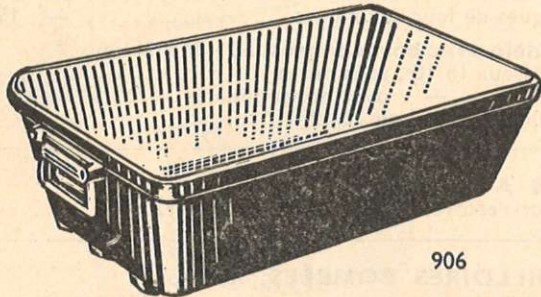
USTENSILES EN ALUMINIUM PUR



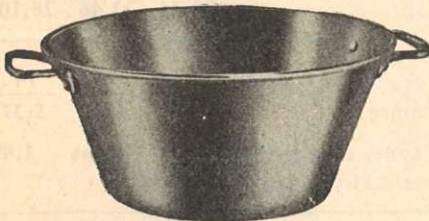
902



903



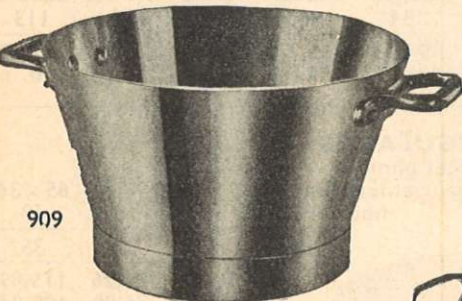
906



908



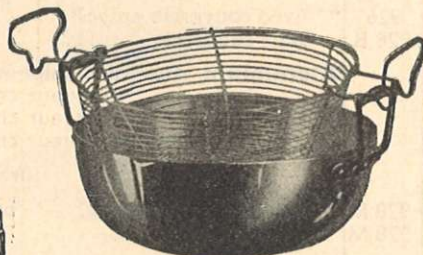
907



909



910



911



913



916



915

ASSIETTES CALOTTE, creuses, forme "Balance"

	cm	18	20
900 fortes, épaisseur 0 mm 4	pce	0,66	0,84
901 extra-fortes, épaisseur 8/10 ^e mm 100 gr	—	—	2,49
902 extra-renforcées, épais ^r 16/10 ^e mm 200 gr	—	—	3,81

ASSIETTES PLATES, forme "Coqueret"

903 fortes, bord plat, diamètre 20 cm	la pce	1,96
---------------------------------------	--------	------

BACS A VIANDE, rectangulaires, fonte d'aluminium avec glissières au fond

Modèles avec bords droits							
	cm	60×40×9	60×40×12	60×40×15			
	litres	20	25	32			
904 poignées pliantes	pce	91,57	109,41	122,50			
	cm	60×40×18	75×50×17	75×50×20			
	litres	40	55	70			
904 poignées pliantes ...	pce	127,25	191,47	228,34			
Modèles avec bords droits, très profonds							
	cm	53×33×21	53×33×42	65×40×30			
	litres	35	70	75			
905 poignées pliantes ...	pce	137,96	192,66	206,93			
Modèles avec bords évasés, s'emboîtant							
	cm	55×30	60×35	70×40	75×45	78×50	85×55
		×15	×17	×18	×20	×23	×24
	litres	18	25	40	50	70	90
906	pce	71,36	90,39	122,50	147,47	222,40	265,21

BASSINES A BLANCS, demi-sphériques, oxydation anodique

	cm	24	28	32	36	40
907	pce	12,35	18,36	23,74	32,01	40,51

BASSINES CONIQUES SANS PIED, anses fixes

	cm	36	40	45	50	60
	litres	11	14,5	21	33	58
908 extra-fortes	pce	15,36	17,79	23,68	—	—
908 B lourdes	—	23,74	31,28	41,02	58,76	83,75

BASSINES CONIQUES PIED CERCLÉ

	cm	36	40	45	50	60
	litres	13	19	28	38	68
909 anses aluminium	pce	36	40	45	50	60
super-renforcées ..	pce	53,26	66,52	87,77	109,64	152,76

BASSINES CONIQUES, sans anses, oxydation anodique

	cm	24	28	32	36
	litres	3,9	5,6	8,7	11,4
910 extra-fortes	pce	9,01	11,73	15,36	21,47

BASSINES A FRITURE, avec panier fil étamé

	cm	30	36	40	45	50
911 extra-fortes	pce	16,32	25,87	30,21	—	—
912 super-renforcées ..	—	—	67,48	85,90	108,51	134,52

BIDONS CYLINDRIQUES extra-renforcés pied cerclé, anse tombante, couvercle tampon à chaînette

	litres	5	10	15	20
913 avec tube verseur	pce	37,85	54,23	71,22	91,11
913 B sans tube	—	33,15	49,35	—	—

BOITES A ÉPICES, avec couvercle drageoir.

915 fortes, en série de 6 boîtes, de 7 à 12 cm ...	la série	20,04
--	----------	-------

BOITES A LAIT CYLINDRIQUES

	litres	1 1/2	2	3	5
916 extra-fortes	pce	8,68	10,11	11,54	16,41


BOITES DE MANUTENTION RECTANGULAIRES
 en alliage d'aluminium décapé

Modèles avec bords droits

	long. et larg. cm	60×34	60×34	60×34	75×45	75×45
	profondeur cm	11	15	21	15	22
	litres	22	30	40	50	74

917	sans anses	pce 37,82	51,61	60,89	84,91	100,61
917 B	anses pliantes	— 51,32	65,81	75,55	102,90	119,38

917 C	couvercles pour bacs	pce 28,72	41,58	60×34	75×45
917 P	plaques de fond pour bacs	— 15,80	38,71		

Modèle avec bords évasés, 60×34×11 cm

918	épaisseur 18/10°, sans anses	la pce 41,58
918 B	— avec anses pliantes	— 53,20
918 P	Plaques de fond en 12/10°	— 14,49

BOLS A CAFÉ

919 B	super-renforcés, 2 oreilles, diamètre 12 cm	la pce 3,53
-------	---	-------------

BOULLOIRES BOMBÉES, fond plat

		litres	3	4	5
921	extra-fortes, poignée bakélite	pce 12,81	15,02	17,79	
922	lourdes, poignée bakélite	— 20,34	23,46	28,10	

	diamètre cm	12	14
--	-------------	----	----

923	BOULES A RIZ , à charnière	pce 4,75	5,37
-----	-----------------------------------	----------	------

924	BOULES A THÉ , à chaînette, diamètre 38 mm	la pce 1,49
-----	---	-------------

Les boules à riz peuvent être employées pour le thé

BRAISIÈRES CYLINDRIQUES, super-renforcées

	diam. et haut. cm	36×24	40×27	45×30	50×34	55×37	60×40
	épais ^r du fond mm	6	7	8	9	10	10
	litres	24	34	48	67	87	113
925	couv. plat	pce 73,60	94,23	125,73	167,27	225,85	257,87
925 B	— sautoir—	97,12	122,33	158,99	209,37	269,88	310, »

BRAISIÈRES RECTANGULAIRES

extra-renforcées, poignées pliantes

	longueur et largeur cm	45×26	55×30	65×34
	hauteur cm	14	16	18
	litres	16	25	35
926	avec couvercle emboîtant	pce 78,14	121,26	175,09
926 B	sans couvercle	— 47,26	76,89	105,84

Aluminium martelé, poignées fixes, couvercle emboîtant

	longueur cm	40	44	50	55	60
	largeur cm	23	25	28	30	34
	hauteur cm	22	24	27	29	30
	litres	20	26	38	48	60
928 M	épais ^r 4 mm	pce 110,35	130,93	—	—	—
928 M	épais ^r 5 mm	—	—	194,21	215,97	249,38

CAFETIÈRES A FILTRE, FORME "NORD", extra-fortes

	litres	1	1 1/2	2	3
930	anse et bouton bakélite	pce 11,84	13,43	15,75	18,13

CAFETIÈRES RÉVERSIBLES

	fasses	6	8	10	12
931	anses bakélite	pce 18,73	21,48	23,60	29,35

CAFETIÈRES VERSEUSES, modèle "Restaurant" extra-fortes
 manche bakélite, couvercle à charnière, 2 litres

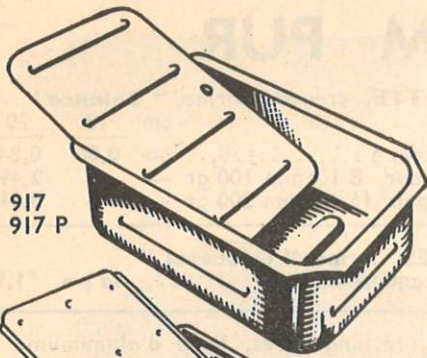
933	la pce 17,06
-----	--------------

CAFETIÈRES A FILTRE, avec robinet bronze à crépine

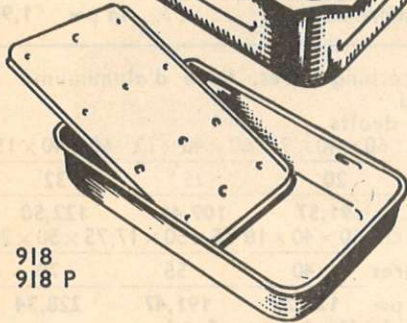
	litres	4	8	12	20	30
937	Modèle "Restaurant"	pce 129,26	159,21	181, »	229,83	259,86

CAFETIÈRES INDIVIDUELLES "MONOFILTRES"

938	modèle ordinaire, grille mobile	la pce 2,81
-----	---------------------------------	-------------

917
917 P

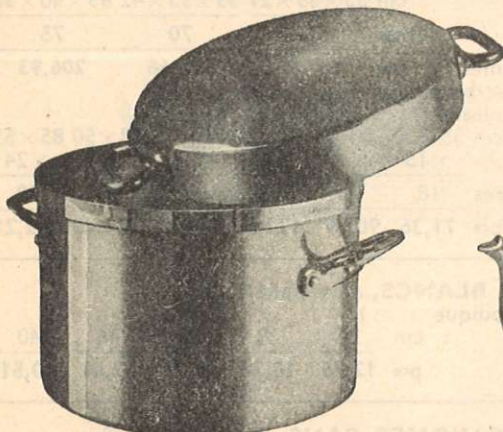
919 B

918
918 P

923



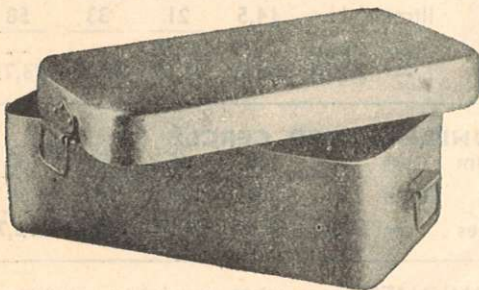
924



925 B



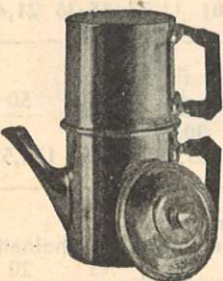
922



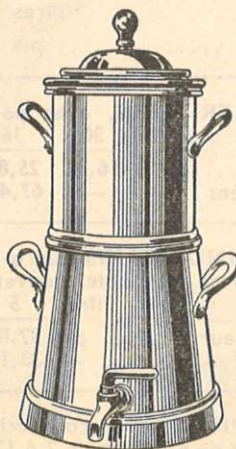
926



930



931



937



933



938

ALUMINIUM



CASSEROLES CYLINDRIQUES

	diamètre cm	12	14	16	18	20	22
	contenance litres	0,6	1	1,6	2,3	3,1	4,2
940	Extra-fortes						
	queue bakélite pce	3,74	4,59	5,67	7,48	9,07	11,73
944	Lourdes						
945	queue bakélite —	5,21	6,40	7,88	9,58	13,32	—
	— alu massive —	4,36	5,61	6,86	8,39	11,11	13,77
	Super renforcées, queue alu massive						
	diamètre cm	14	16	18	20	22	
	contenance litres	1,1	1,6	2,3	3,1	4,2	
946	pce	8,61	10,99	14,90	16,60	20, »	
	diamètre cm	24	26	28	30	32	
	contenance litres	5,2	6,9	8,6	10,6	12,8	
946	pce	23,63	29,97	34, »	37,23	48,90	
	Aluminium martelé, queue fonte, modèle " Restaurant "						
	litres	2,5	3,5	4,5	6	7,5	9,5
	cm	18	20	22	24	26	28
947 M	ép. 4 mm pce	15,52	18,73	23,12	—	—	—
—	ép. 5 mm —	—	—	—	31,38	35,77	42,86
					48,93	51,46	

CORBEILLES A PAIN HEXAGONALES

948	ajourées, brillantées, 30 x 20 cm	la pce	5,44
-----	---	--------	------

COUSCOUSIERS aluminium laminé

	diam. du corps supérieur cm	40	45	50	55
	diam. du corps inférieur cm	32	36	40	45
	haut. du corps inférieur cm	32	36	40	45
	contenance litres	20	30	45	60
950	sans couvercle	pce 100,63	121,88	158,88	220,25
950 B	avec couvercle	— 115,87	141,37	183,02	251,24

COCOTTES RONDEN, en fonte d'aluminium

	cm	20	23	26	29	32	35	40	45	50
	litres	2,5	3,7	4,8	7,5	10	12	17	24	30
951	pce	30,28	37,52	46,43	58,36	69,17	62,47	85,67	116, »	152,54

COQUELLES OVALES cm 24x16 28x19 32x22 36x25

	litres	3,5	5,5	8	11,5
952	anses aluminium..... pce	17,57	20,79	30,48	41,02

COUVERCLE A DEGRÉ EXTRA-FORTS, queue aluminium

	cm	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32
954	pce	2,61	3,23	3,74	4,36	4,99	5,72	6,46	7,65	8,61	11,50

COUVERCLES A DEGRÉ LOURDS, poignée aluminium

	cm	36	40	45	50	55	60
955	pce	12,86	15,24	19,49	24,14	30,99	36,60

COUVERCLES EMOITANTS " SAUTOIRS "

2 poignées aluminium pour marmites cm		36	40	45	50	55	60
956	lourds..... pce	36,38	43,35	52,75	66,24	75,02	88,73

COUVERCLES " UNIVERSELS " 3 degrés, queue aluminium

	N° 1 : 12-14-16 cm	N° 2 : 16-18-20 cm	N° 3 : 18-20-22 cm	
958	pce	2,55	3,17	3,80

CUILLERS A POT, queue aluminium méplate

	diamètre cm	10	11,5	14	17	20
	litres	0,25	0,4	0,7	1,3	2,1
963	extra-fortes	pce 2,89	3,51	—	—	—
964	lourdes	— 3,40	4,02	—	—	—
965	super-renf.	—	—	7,43	9,12	15,53

CUILLERS A POT A DOUILLE

	diamètre cm	20	22	24
	litres	2,1	2,8	3,6
966	Super renforcées	pce 15,13	18,08	36,26

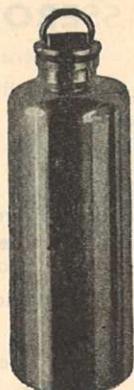
967	CUILLERS A RAGOUT bec droit, queue alu ..	la pce	2,68
968	CUILLERS A SAUCE bec de côté, queue alu ...	—	2,68



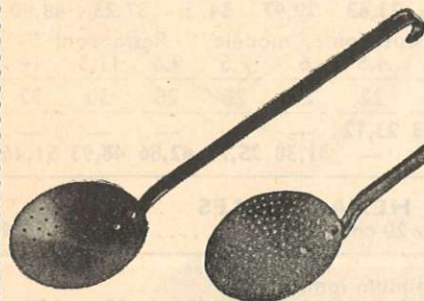
972



979



974



980

982



984



986



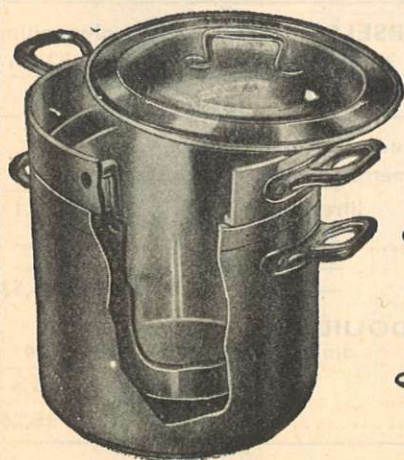
987



988



989



993



992

CUVETTES RONDES

972 extra-fortes, rayonnées pce 5,33 8,27 8,51

974 **CYLINDRES A EAU CHAUDE DE LITS**, gros bouchon
grand modèle, diamètre 9 cm la pce 7,25

979 **DESSOUS DE PLATS AJOURÉS**
forme ovale, modèle fort, 24x20 cm la pce 2,66

ÉCUMOIRES, queue aluminium méplate

		diamètre cm	11	12,5	14	17	20
980	extra-fortes	pce	2,32	2,55	—	—	—
981	lourdes	—	2,78	2,89	—	—	—
982	super-renforcées	—	—	—	5,41	7,03	8,50

ENTONNOIRS CONIQUES

		cm	10	12	14	16	20	24
984	forts	pce	2,32	2,66	3,17	4,14	—	—
985	extra-forts	—	—	—	—	—	8,84	12,71

FAITOUTS BOMBÉS, anses aluminium massives

		cm	24	26	28	30	32	36
		litres	4,8	6,2	7,6	9,2	11,5	16,8
986	lourds	pce	17,81	20,43	23,84	26,98	32,21	40,59

FAITOUTS CYLINDRIQUES

		cm	24	26	28	30
	Extra-forts	litres	5,4	7	8,5	10,5
987	anses bakélite	pce	17,57	20,45	22,27	—

987 B	Renforcés anses bakélite	pce	20,73	23,73	28,10	31,16
-------	-----------------------------	-----	-------	-------	-------	-------

	Lourds, anses aluminium massives	cm	26	28	30	32
		litres	7	8,5	10,5	13
988		pce	23,12	27,76	31,11	36,38

Super-renforcés, anses aluminium massives

		diamètre cm	32	36	40	45	50	55	60
		hauteur cm	16	18	20	22,5	25	27,5	30
		épaisseur du fond mm	6	6	7	8	9	10	10
		litres	13	18	25	36	49	60	85
989	couvercle plat	pce	54,51	66,75	91,34	123,47	157,86	212,26	252,83
989 S	— sautoir	—	70,15	90,26	119,44	156,73	199,96	256,28	304,95

Aluminium martelé

		diam. et haut. cm	30x17	32x18	34x19	36x20	38x21
		épaisseur mm	4	4	4	4	4
		litres	11	14	17	20	24
990 M	couvercle plat	pce	42,69	45,89	50,79	58,38	73,57
991 M	— sautoir	—	60,91	65,47	70,87	77,28	96,18

		diam. et haut. cm	40 x 22	45 x 24	50 x 27	55 x 29	60 x 32
		épaisseur mm	4	5	5	5	5
		litres	27	38	53	68	90
990 M	couvercle plat	pce	80,99	104,61	139,71	186,28	210,41
991 M	— sautoir	—	110,18	154,39	187,80	230,15	261,02

MARMITES A CAFÉ à immersion, aluminium super-renforcé avec filtre cylindrique perforé à l'intérieur et robinet bronze avec crépine

		litres	17	25	36	50	98
992		pce	113,66	151,12	176,11	204,83	336, »

MARMITES A LAIT double corps avec bain-marie intérieur et tube d'évacuation de vapeur

		Aluminium laminé, tube de côté	contée du bain-marie	litres	25	36	50	75	100
		diam. de la marmite	—	36	40	45	50	55	
993	super-renforcée	pce	149,02	195,88	271,24	352,26	477,81		



994



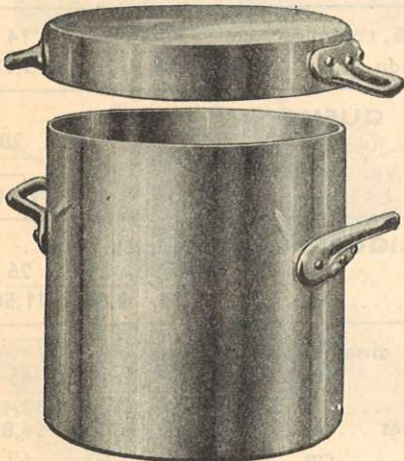
995



996



995 B



997 S



998 M



999



1001

1/2 et 1 litre



1001 - 1/4 litre



1002 R



1002 B



1002 A



1000



1002 C



1002 S

MARMITES BOMBÉES, anse tombante et poignée de côté		diamètre cm			
		20	22	26	30
extra-fortes	contenance litres	8	10,5	14	17,5
avec couvercle à drageoir	pce	23,05	26,98	31,56	37,32

994

995
995 B

996

997
997 S

997
997 S

998 M
998 S

998 M
998 S

MARMITES DE TRAITEUR cylindriques		cm			
		24	26	28	30
	litres	10	14	17	21
extra-fortes, anses bakélite	pce	22,89	26,12	29,86	35,70
renforcées, anses bakélite	—	28,47	36,46	41,21	47,02
Lourdes, anses aluminium massives	cm	26	28	30	32
	litres	14	17	21	25
	pce	32,01	38,76	43,74	50,88

Super-renforcées, anses aluminium massives		diamètre et hauteur cm			
		32×32	34×34	36×36	40×40
	épaisseur du fond mm	6	6	6	7
	litres	25	31	36	50
avec couvercle plat	pce	69,98	79,84	87,88	116,72
— sautoir	—	85,62	96,21	111,40	144,83
	diamètre et hauteur cm	45×45	50×50	55×55	60×60
	épaisseur du fond mm	8	9	10	10
	litres	71	98	130	170
avec couvercle plat	pce	162,22	206,65	273,51	330,34
— sautoir	—	195,48	248,75	317,53	382,47

Aluminium martelé		diam. et haut. cm				
		30×30	32×32	34×34	36×36	38×38
	épaisseur mm	4	4	4	4	4
	litres	21	25	31	36	43
couvercle plat	pce	49,44	70,70	76,43	86,56	104,61
— sautoir	—	71,37	91,96	100,23	111,53	126,88
	diam. et haut. cm	40×40	45×45	50×50	55×55	60×60
	épaisseur mm	4	5	5	5	5
	litres	50	71	98	130	170

couvercle plat	pce	112,71	180,37	220,02	278,74	303,71
— sautoir	—	145,44	213,61	258,32	322,27	352,47
Les marmites de grandes contenances peuvent être fournies avec robinet bronze et crépine.						
	diamètre des marmites cm	24 à 28	30 à 40	45 à 60		
	orifice des robinets mm	12	15	18		
	supplément	45,90	57,85	78,48		

MARMITES "BAHUTS" à oreillons lourds		diamètre cm						
		18	20	22	24	26	28	
	litres	3,4	4,6	6,2	8,1	10,2	12,8	
999	sans couvercle	pce	10,99	12,52	14,62	15,53	18,02	20, »

MARMITES A POTAGE, cylindriques extra-renforcées		anse tombante, couvercle emboîtant	
	diamètre et hauteur cm	24×24	28×28
	litres	10	17
1000	pce	38,13	47,60

MESURES CYLINDRIQUES, pour rations (non poinçonnées, interdites pour le commerce)		litres				
		1/4	1/2	1	2	
1001	embouties, avec poignée	pce	2,79	4,24	5,45	7,86

MOULES DIVERS		longueur mm				
		70	75	80	85	
1002 A	à aspics, ovales, extra-forts	pce	0,94	1, »	1,19	1,25
1002 B	à babas, ou darioles, diamètre 60 mm	la pce	0,87			
		longueur cm	25	30		
1002 C	à cakes, rectangulaires	pce	5,24	6,12		
1002 R	à ramequins, bord évasé, diamètre 75 mm	la pce	1,30			
	diamètre cm	20	22	24	26	
1002 S	à savarins, avec anneau	pce	4, »	4,56	5,31	6,37



	MOULES A PATÉS rectangulaires, fonte d'aluminium			
	contenance en kg	2,3	3	3,4
long. et larg. mm	200 × 100	215 × 110	230 × 115	250 × 125
hauteur mm	130	140	145	160
pce	17,14	19,56	22,29	25,93

1003

	MOULES A JAMBONS, fonte d'aluminium			
	contenance en kg	4,2	5	5,8
forme rectangulaire..... pce	48,76	51,14	54,71	63,03
contenance en kg	3,5	5,5	7	8,5
forme "Mandoline" pce	45,19	52,33	64,22	67,79

1004

1004 B

	PASSE-BOUILLON, forme bombée, trous fins	
	forts, queue aluminium, 18 cm	la pce
		6,63

1005

	PASSE-LAIT emboutis, fond toile métallique démontable	
	à anneau, 28 cm, livrés avec 1 fond	la pce
		12,49
	à grandes anses, 28 cm, livrés avec 2 fonds	—
		17,99

1006

1007

	PASSE-SAUCES CONIQUES "CHINOIS"				
	cm	18	20	22	26
queue aluminium massive pce		14,11	16,26	18,47	28,27
					33,60

1008

1009

1011

	PASSE-THÉ A POUCKETTE	
	la pce	0,74
PASSE-THÉ A QUEUE estampée, 7 cm		—
		1,13

1010

	PASOIRES A INFUSIONS, coniques		
	cm	8	10
fortes, queue aluminium fondu pce		1,81	2,04
			3,17

1012

1012

	PASOIRES BOMBÉES A QUEUE				
	cm	20	22	24	26
extra-fortes, queue bakélite ... pce		8,93	—	—	—
extra-renforcées, queue alu ...		—	13,60	16,49	17,74
					19,49

1015

1016

	PASOIRES DEMI-SPHÉRIQUES, anses aluminium			
	cm	20	22	24
3 pieds, extra-fortes pce		7,37	7,76	9,80
				11,50

1017

	PASOIRES CONIQUES, anses aluminium massives			
	cm	32	36	40
sans pieds, extra-renforcées pce		22,49	28,50	39,38
avec 3 pieds, extra-renforcées ...		26,86	32,86	43,74
				54,85
	cm	40	45	50
pied cerclé, super-renforcées ... pce		75,02	96,50	119,27
				176,84

1018

1019

1020

	PLATS OVALES, BORDS ÉVASÉS			
	cm	32	36	40
anses aluminium extra-forts pce		6,40	8,10	9,80
Aluminium martelé 3 mm				11,26
anses fonte..... pce				15,69
				19,57

1025

1027 M

	PLATS A GRATINS OVALES, BORDS DROITS			
	forme "Sabot" cm	28	32	36
anses aluminium, extra-forts ... pce		7,43	10,18	12,67
sans anses, extra-forts		5,87	8,55	11,36
				14,55

1028

1029

	PLATS A GRATINS OVALES, ÉVASÉS		
	cm	30	34
genre Orfèvrerie, anses détournées pce		6,66	9,04
			10,88

1030

	PLATS RONDS, anses aluminium massives				
	diamètre cm	12	14	16	18
extra-forts pce		3,17	3,63	3,85	4,36
					4,99
	diamètre cm	22	24	26	28
extra-forts pce		6,18	6,52	7,48	8,56
					9,69

1031

1031

	PLATS RECTANGULAIRES, BORDS ÉVASÉS				
	cm	28 × 20	32 × 23	35 × 26	45 × 30
forts, sans anses pce		5,95	8,62	9,99	14,51
Fonte d'aluminium					18,76
extra-renforcés, anses plates pce		17,81	24,10		32,86

1035

1036



ALUMINIUM

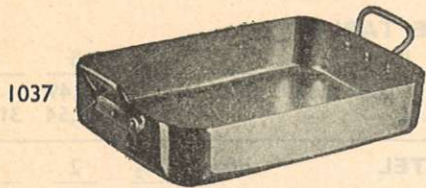
PLAQUES A ROTIR RECTANGULAIRES, angles ronds, bords droits **ULTIMHEAT**®
Aluminium laminé, extra-fortes cm 30×20 **3 VIRTUAL MUSEUM**
 anses fixes, sans couvercle pce 9,46 13,09 15,36

Aluminium laminé, extra-renforcées, type long
 cm 26×18 30×20 34×23 38×26 45×26 55×30 65×34
 profondeur cm 4,6 5,8 6,2 6,6 7 8 9
 anses fixes, sans couvercle.. pce — — — — 29,75 43,23 67,60
 1038 anses pliantes, sans couv. ... — — — — 30,88 44,37 69,24
 1038 B anses pliantes, avec couv. ... — 17,91 22,72 29,35 37,51 48,28 71,34 104,26
 1038 C

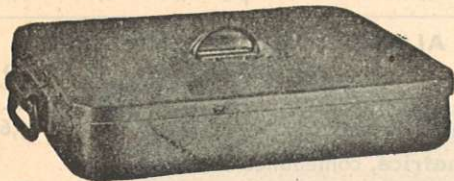
Aluminium laminé, super-renforcées, type Paris
 cm 35×28 40×32 45×36 50×40 55×44 60×48 65×52
 profondeur cm 7,5 8 8,5 9 9,5 10 10,5
 anses fixes, sans couvercle.. pce 31,84 39,38 47,99 57,51 67,09 94,85 109,98
 1039 anses pliantes, sans couv. ... — 32,98 40,51 49,13 58,65 68,73 96,50 111,62
 1039 B anses pliantes, avec couv. ... — 47,09 59,78 75,02 88,90 104,26 139,11 160,86
 1039 C

Aluminium martelé, super-renforcées
 cm 40×30×7 45×35×7 50×40×8 55×45×8 60×50×9 65×55×9
 anses fixes pce 40,83 48,09 59,06 81,83 119,46 132,79
 1039 M

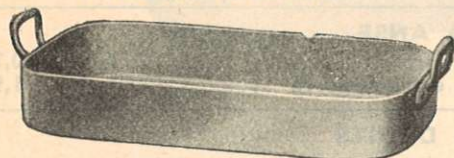
Les dimensions des plaques à rôtir sont prises intérieurement
 Pour l'encombrement, majorer la longueur de 5 cm, et la largeur de 1 cm



1037



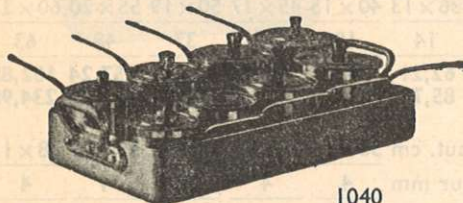
1038 C avec couvercle



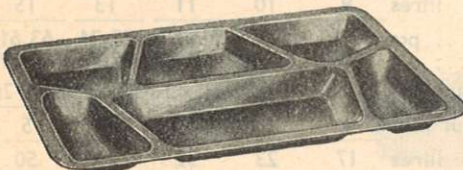
1039



1039 B



1040



1043



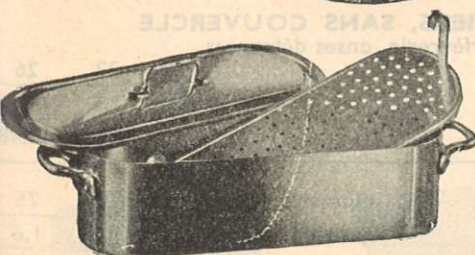
1041



1044



1044 B



1045



Compartiment bas complétant les porte-mangers 1048 B et 1049 B



1047



1041 B



1049 B

PLAQUES A BAIN-MARIE, anses fixes
 cm 45×26 55×30 65×34
 Nombre de bain-marie 6 8 9
 pce 77,80 108,39 143,75

BAIN-MARIE, queue alu, avec couvercle
 cm 10 12 14 16 18 20
 pce 6,12 8,27 10,99 14,11 17, » 20,62

PLATS A SERVIR renforcés, polis, genre Orfèvrerie
 cm 30 34 38 42
 1041 ovales, plats pce 7,20 9,37 11,63 14,42
 1041 B ronds, creux, diamètre 30 cm la pce 10,62

PLATEAUX DE SERVICE RECTANGULAIRES
 Modèle " Armée Américaine " à 6 alvéoles
 400×300 mm, profondeur 20 mm la pce 13,15

POELES A FRIRE
 cm 24 26 28 30
 1044 extra-fortes, queue bakélite pce 7,65 8,10 9,58 10,99
 cm 32 36 40 45 50
 1044 B lourdes, queue alu pce 28,10 34,39 41,02 62,50 76,27

POISSONNIÈRES avec grille et couvercle
 cm 45 50 55 60 70 80
 1045 extra-fortes pce 30,99 36,83 43,57 52,02 95,14 115,41
Aluminium martelé, extra-renforcées, épaisseur 3 mm
 cm 50 60 70 80 90
 1046 M pce 71,54 83,52 104,27 126,55 147,13

PORTE-MANGER
 Modèle fort, poignée bois, 1 gamelle et 3 compartiments
 diamètre cm 14 16 18
 Contenance de la gamelle, litres 1,9 2,8 4,5
 1047 article courant, bordé cm 17,48 20,99 24,20

Modèle " Hôpital " , non bordé, comprenant :
 1 gamelle profonde, 2 compartiments moyens, 1 compartiment bas,
 3 couvercles intermédiaires

Renforcés diamètre cm 20 24 28 32
 contenance de la gamelle litres 2,5 5,7 9,2 12,5
 1048 avec compartiment bas pce 53,82 70,87 88,25 117,27
 1048 B sans compartiment bas — 46,57 60,40 73,90 96,51

Extra-renforcés diamètre cm 18 22 26 30
 contenance de la gamelle litres 2,3 4,2 7,2 11,3
 1049 avec compartiment bas pce 54,40 77,85 103,24 135,25
 1049 B sans compartiment bas — 46,63 66,24 87,49 112,87



POTS FLAMANDS DE TABLE

	litres	1	1 1/2	2	3
1052	extra-forts	pce 8,32	9,22	11,71	16,49
1052 B	extra-renforcés, bec pincé	—	—	22,77	28,54 31,69

POTS A EAU D'HOTEL

	litres	1 1/2	2	3
1053	forts, col évasé, anse bakélite	pce 7,65	8,61	10,03

POTS LAITIERS EN ALMASILIUM "MONOBLOC"

	litres	10	15	20
1054	Modèle fort			
1054 B	avec anse tombante	pce 31,16	42,10	—
	avec poignées verticales	—	—	44,69
1054 C	Modèle extra-fort, matricé, contenance 20 litres			
	avec poignées verticales et chaînette	la pce 65,44		

QUARTS BOMBÉS A ANSE

1056	diamètre 9 cm, modèle fort	la pce 0,78
1057	— modèle extra renforcé	— 1,96

SAUTEUSES BORDS DROITS

	super-renforcées	cm 28	30	32	34	36
1058	queue aluminium massive	pce 29,01	33,15	44,65	48,90	57, »
	Aluminium martelé	cm 32	34	36	38	40
1059 M	épais. 5 mm, queue fonte	pce 39,48	42,52	47,24	55,51	60,74

SAUTOIRS CYLINDRIQUES, anses aluminium Super-renforcés

	diam. et haut. cm	36 x 13	40 x 15	45 x 17	50 x 19	55 x 20	60 x 22
	litres	14	19	27	37	48	63
1060	couv. plat	pce 62,21	74,62	96,38	116,61	157,24	182,85
1061	couv. sautoir	— 85,73	102,73	129,64	158,71	201,26	234,98

Aluminium martelé

	diam. et haut. cm	30 x 11	32 x 12	34 x 12	36 x 13	38 x 13
	épaisseur mm	4	4	4	4	4
	litres	9	10	11	13	15
1060 M	couvercle plat	pce 38,13	41,17	46,57	52,31	63,61
1061 M	— sautoir	— 56,02	59,90	64,29	71,71	84,87
	diam. et haut. cm	40 x 14	45 x 15	50 x 16	55 x 17	60 x 20
	épaisseur mm	4	5	5	5	5
	litres	17	23	32	38	50
1060 M	couvercle plat	pce 69,18	89,09	117,27	148,31	169,40
1061 M	— sautoir	— 98,71	134,31	162,49	193,36	218,67

SEAUX A CHAMPAGNE

1062	avec boutons et anneaux	la pce 13,83
------	-------------------------	--------------

SEAUX A GLACE

1063	avec anse tombante, 14 cm	la pce 7,65
------	---------------------------	-------------

SEAUX A LAIT forme évasée

	cm	28	30
	litres	12	15
1064	renforcés, sans bec	pce 26,16	29,63
1064 B	— avec bec pincé	— 27,58	31,04

SOUPIÈRES-LÉGUMIERS, SANS COUVERCLE

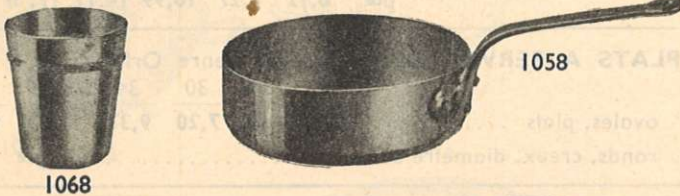
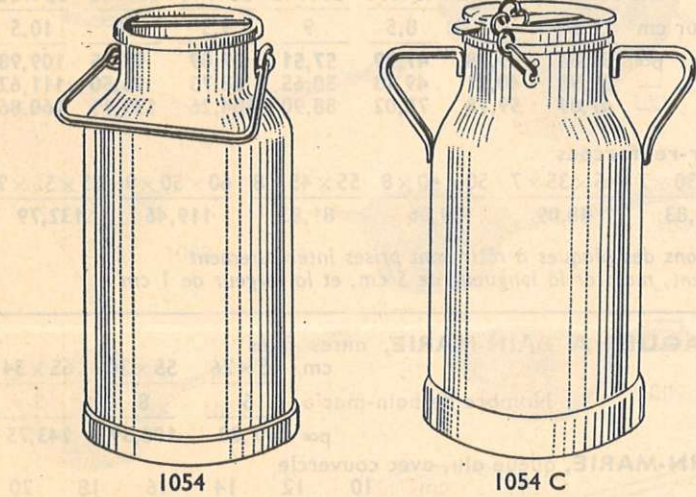
	extra-fortes, genre Orfèvrerie, anses détournées	cm 22	26
		litres 2,5	4
1065		pce 7,48	10,48

TIMBALES CONIQUES

	diamètre mm	65	70	75
	épaisseur mm	1,2	1,2	1,6
	contenance cl	15	20	25
1068	extra-renforcées	pce 1,31	1,59	1,83

TURBOTIÈRES avec grille et couvercle

	cm	50	60	70	80
	Aluminium martelé				
1070 M	épaisseur 3 mm	pce 93,81	127,22	156,58	187,29

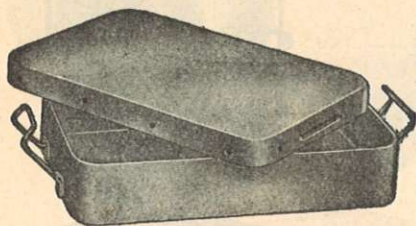


Jean POUTEAU

11, rue Neuve-Popincourt — PARIS (XI)

ARTICLES SPÉCIAUX POUR HOPITAUX

SURFACE PROTÉGÉE PAR TRAITEMENT ANODIQUE
ALUMITAGE MAT INCOLORE



1071

BOITES A STÉRILISER, modèle du Service de Santé

longueur cm	17	33	40,5
largeur cm	16,3	22	23
hauteur cm	5	6	9

1071 anses fil laiton chromé pce 20,40 31,90 43,74

BOITES POUR APPAREILS FRIGORIFIQUES

longueur cm	17	33	40,5
largeur cm	16,3	22	23
hauteur cm	5	6	9

1072 sans anses pce 10,54 22,38 34,51

BOITES CHIRURGICALES, modèle du Service de Santé

	N ^{os}	1	2	3
longueur cm		18	18	21,5
largeur cm		9	9	10
hauteur cm		2,5	4,5	4

1073 simples pce 4,02 5,27 6,12
 1073 C à chevalet mobile — 7,48 — —
 1073 I pour instruments — 7,48 — —
 1073 D à davier universel — 7,65 — —
 1073 S à seringue — 8,27 — —

BOITES A SERINGUES, modèle du Service de Santé

	N ^{os}	1	2	3	4
longueur cm		8,8	11,8	13,3	15,3
largeur cm		2,8	2,8	4,3	4,3
hauteur cm		1,8	2,4	2,9	3,3

1074 simples pce 1,64 1,87 2,49 3, »
 1074 B avec support pour seringues — 2,49 3,12 3,85 4,48

BOITES OPHTALMOSCOPIES, modèle du Service de Santé

1075 simples, 70×65 mm, hauteur 15 mm la pce 2,49

BOITES OTOSCOPIES, modèle du Service de Santé

1076 simples, 130×77×34 mm la pce 4,65

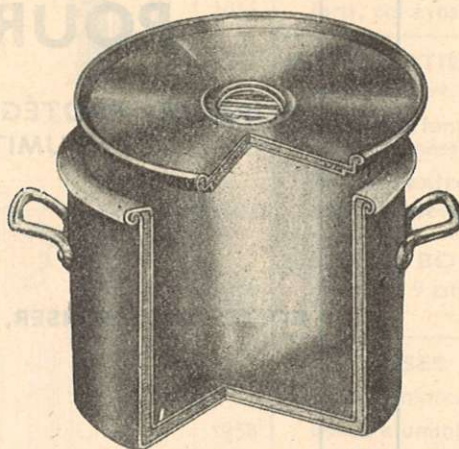
NOTA : les articles spéciaux pour hôpitaux ne sont pas tenus en stock
 Délai de livraison : 3 semaines environ.



RÉCIPIENTS CALORIFUGÉS



1082



1081



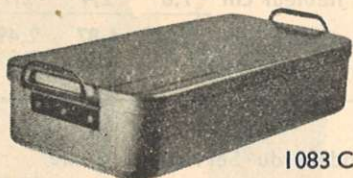
1080



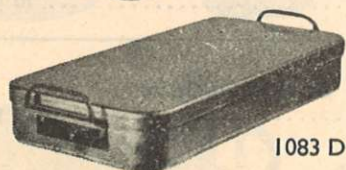
1083 - 20 l.



1083 - 40 l.



1083 C



1083 D



1083 E

PORTE-MANGER CALORIFUGÉS, comprenant :

- 1 gamelle et 1 compartiment moyen, calorifugés
- 1 compartiment bas, pour dessert, non calorifugé
- 2 couvercles intermédiaires calorifugés, formant plats

	N ^{os}			
		1	2	3
quantité approximative de rations		12	20	30
diamètre intérieur et extérieur	cm	20/24	24/28	28/32
contenance de la gamelle	litres	4,7	8,1	12,9
contenance du compartiment moyen	—	3,1	5,4	8,6
— bas	—	2,7	4,3	6,4
Prix de l'ensemble	pce	120,86	143,24	191,23

1080

MARMITES CALORIFUGÉES CYLINDRIQUES

double corps aluminium, couvercle calorifugé

	litres				
		12	20	30	50
Couvercle emboîtant					
dimensions extérieures	cm	34×25	39×32	43×36	53×39
— intérieures	—	28×21	32×26	36×30	45×33
avec 2 anses alu fixes	pce	71,85	141,49	194,63	312,49
Couvercle hermétique, 4 agrafes et joint caoutchouc	litres		10		17
diamètres intérieur et extérieur	cm	27,2×32,5	27,2×32,5		
hauteurs intérieure et extérieure	cm	18,5×26	30×37,5		
	pce		174,81		229,20
La marmite de 17 litres peut recevoir 3 compartiments de 4 litres	la pce				17,77
Les 2 modèles peuvent être munis d'un robinet avec un supplément de					59,88

1081

1082

1082 C

MARMITES CALORIFUGÉES RECTANGULAIRES

fermeture hermétique, 4 agrafes et joint caoutchouc, poignées pliantes

Modèle long	litres			
		20	30	40
dimensions extérieures	cm	62×33,5×25	62×33,5×31	62×33,5×41
dimensions intérieures	cm	50×25×17,5	50×25×24	50×25×34
	pce	362,23	384,27	403,90

1083

1083 C

1083 D

1083 E

Ces marmites peuvent recevoir 3 sortes de compartiments
 1° rectangulaires grand modèle : 45×24×10,5 cm - 10 litres la pce 34, »
 2° — petit modèle : 45×24×7,5 cm - 7 litres — 30,82
 3° carrés : 24×24×7,5 cm - 3,7 litres — 10,97
 Ce qui permet de réaliser de nombreuses combinaisons

Modèle haut	litres			
		10	20	30
dimensions extérieures	cm	34,5×34,5×25,8	34,5×34,5×41,2	34,5×34,5×56,5
— intérieures	—	25×25×18	25×25×34	25×25×49
	pce	276,25	308,16	365,85

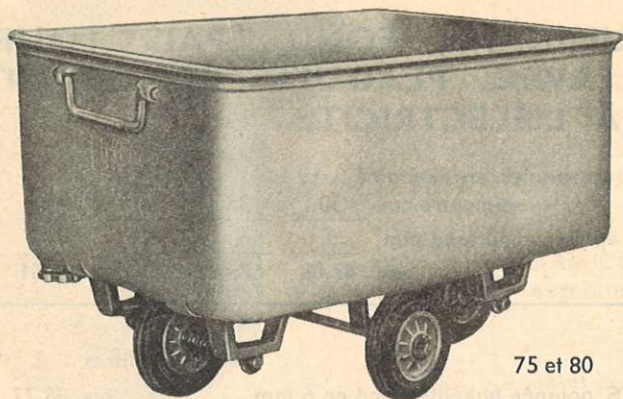
1084

Ces marmites peuvent recevoir le compartiment carré n° 1083 E.
 Les 2 modèles peuvent être équipés d'un robinet avec un supplément de 59,88

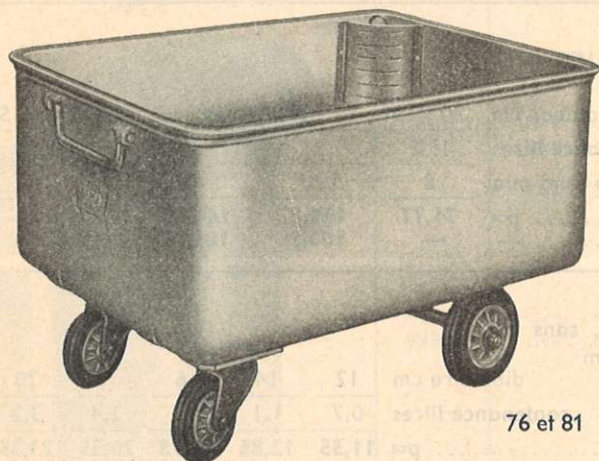


BACS ROULANTS ET PLONGES FONTE ALU

Equipés de roues diam. 160 et 200 mm, en matière plastique, avec bandage caoutchouc résistant aux graisses.



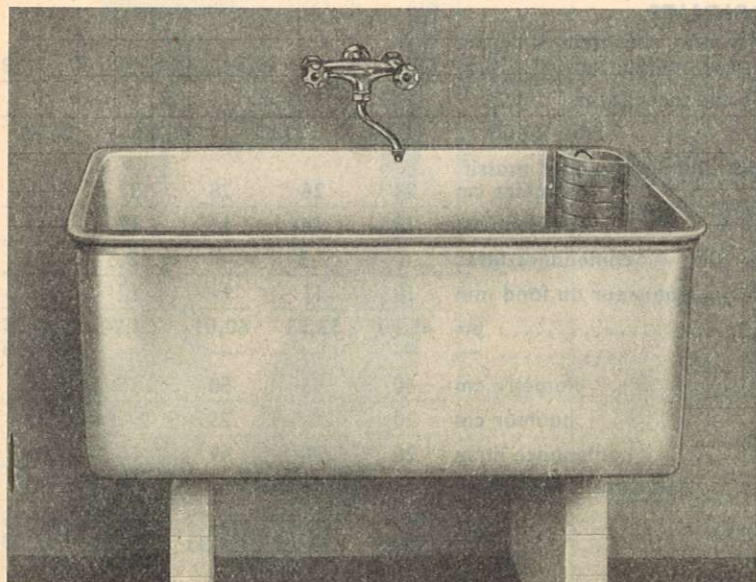
75 et 80



76 et 81



77 et 82



78 et 83

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Contenance litres	Dimensions intérieures en cm	Encombrement en cm
150	80 × 55 × 35	86 × 60
250	100 × 65 × 40	106 × 70

MODÈLES N° 75 = 150 l. - N° 80 = 250 l.

Montage le plus robuste, avec trois essieux fixes et 4 roues ordinaires placées en losange.

Poignées rabattantes.

Hauteur totale : 0,55 m et 0,62 m.

Pour la manutention de tous produits non liquides, alimentaires ou non, viandes, linge mouillé, etc.

Vidage par bouchon vissé ou bonde à trop plein avec crépine mobile.

(Préciser le système choisi).

MODÈLES N° 76 = 150 l. - N° 81 = 250 l.

Montage : un essieu fixe avec 2 roues ordinaires et 2 roues pivotantes sur billes. Poignées rabattantes.

Hauteur totale 0,55 m et 0,62 m.

Pour le lavage et trempage de légumes, choucroute, poissons et viandes salées, fruits et légumes secs. Lavage d'ustensiles lourds, bouteilles, etc.

Vidage par bouchon vissé ou bonde à trop plein à crépine mobile. (Préciser le système choisi).

MODÈLES N° 77 = 150 l. - N° 82 = 250 l.

Mêmes caractéristiques et mêmes utilisations que le modèle 81, mais le bord de la cuve est porté à 0,80 m du sol par l'adjonction d'un bâti. Livrés sans poignées.

Vidage par bonde à trop plein et crépine mobile, ou bouchon vissé.

MODÈLES N° 78 = 150 l. - N° 83 = 250 l.

Pour montage à poste fixe, par scellement au mur ou au sol.

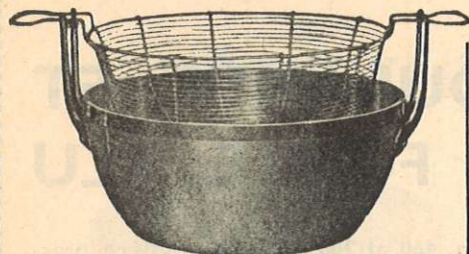
Mêmes utilisations que les modèles 81 et 82.

L'emplacement du raccord de vidange 40 × 49 mm est à nous préciser, lors de la commande. Livré avec bonde à trop plein et crépine mobile. 4 bossages sont prévus sous le fond pour la fixation sur supports appropriés (non fournis).

N°	Avec bonde de trop plein	Avec bouchon vissé
75	La pce 630,32	La pce 574,42
80	— 891,96	— 836,06
76	— 600,59	— 544,69
81	— 880,07	— 824,17
77	— 695,73	— 639,83
82	— 999, »	— 943,10
78	— 451,93	
83	— 706,43	

	150 l.	250 l.
Cloisons mobiles pour bacs	la pce 71,36	80,87
Egouttoirs cannelés	— 121,31	158,17

USTENSILES EN ALUMINIUM, FOND ÉPAIS POUR CUISINIÈRES AVEC PLAQUES CHAUFFANTES A L'ÉLECTRICITÉ



910 E

BASSINES A FRITURE, avec panier en fil étamé

Aluminium laminé

bombées, anses alu

diamètre cm	30	36	40	45	50
épaisseur du fond mm	9	9	9	10	10
pce	47,88	67,48	85,90	108,51	134,52

910 E



920 E

920 E

BOUILLOIRES BOMBÉES poignée bakélite, fond en 6 mm pce

litres	3	5
pce	33,77	43,74

BRAISIÈRES CYLINDRIQUES

lourdes, anses aluminium

diamètre et hauteur cm	30×19	36×21,5	40×22,5	45×23,5	50×28,5
contenance litres	13,5	21	28	36	56
épaisseur du fond mm	8	10	10	12	12
avec couvercle à degré pce	71,77	124,87	144,20	227,39	280,73
avec couvercle sautoir —	—	160,55	181,90	269,97	326,34

927 E
928 E

948 E

CASSEROLES A QUEUE, sans bec
extra-fortes, fond en 6 mm

diamètre cm	12	14	16	18	20	22
contenance litres	0,7	1,1	1,7	2,4	3,2	4,3
queue bakélite pce	11,55	12,86	16,73	20,35	23,35	27,41
lourdes						
diamètre cm	18	22	26	30		
contenance litres	2,5	4,5	7,4	11,3		
épaisseur du fond mm	8	8	8	8		
queue aluminium pce	22,48	34,96	45,20	67,37		

943 E



951 E

945 E

Super-renforcées, bord massif, queue aluminium

diamètre cm	12	14	16	18	20	22	24	26	28	32
hauteur cm	7	8	9	10	11	12	13	14	15	17
contenance litres	0,7	1,2	1,8	2,6	3,4	4,7	6	7,5	9	13,5
épais. du fond mm	8	8	8	9	9	10	10	11	11	12
pce	12,35	16,49	19,89	24,02	27,99	33,26	38,76	44,99	53,77	75,02

948 E

951 E

COCOTTES RONDES

cm	20	23	26	29	32	36
litres	2,5	3,7	4,8	7,5	10	12
fonte d'aluminium pce	32,25	40,41	48,98	60,15	74,24	92,48



987 E

987 E

FAITOUTS CYLINDRIQUES

extra-forts, fond en 6 mm, couvercle à degré

diamètre et hauteur cm	20×10,5	22×11,4	24×12,5	26×13,5	30×15,8
contenance litres	3,2	4,3	5,6	7	11
anses bakélite pce	29,66	35,09	39,27	45,52	60,75

Super-renforcés, anses aluminium, bord massif

diamètre cm	24	26	28	32	36
hauteur cm	13	14	15	17	19
contenance litres	6	7,5	9	13,5	19
épaisseur du fond mm	10	11	11	12	13
avec couv. à degré pce	45,90	53,53	60,01	82,50	103,75
avec couv. sautoir —	—	—	—	—	127,26
diamètre cm	40	45	50	55	60
hauteur cm	20	22,5	25	27,5	30
contenance litres	25	36	49	60	85
épaisseur du fond mm	16	16	16	20	20
avec couv. à degré pce	169,99	205, »	273,73	368,76	469,95
avec couv. sautoir —	198,09	238,26	315,83	412,78	522,08

988 E
989 E

988 E

988 E
989 E

Jean POUTEAU
11, rue Neuve-Popincourt — PARIS (XI^e)



ALUMINIUM POUR CUISINE A L'ÉLECTRICITÉ

MARMITES A LAIT DOUBLE CORPS, avec bain-marie intérieur

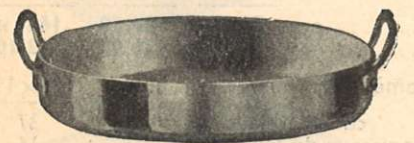
	conten. du bain-marie int. litres	17	25	36	50
	diam. et cont. de la marmite ext.	32 cm - 25 l.	36 cm - 36 l.	40 cm - 50 l.	45 cm - 72 l.
993 E	super-renforcées, anses alu ... pce	161,09	208,57	279,06	355,27



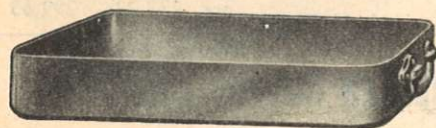
993 E



998 E



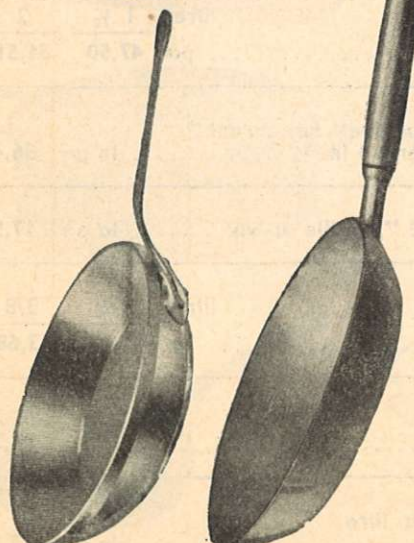
1010 E



1020 E



1032 E



1040 E

1042 E

MARMITES DE TRAITEUR cylindriques, très profondes

	extra-fortes, fond en 6 mm, couvercle à degré	diamètre et hauteur cm				
		22×22	24×24	26×26	30×30	
	contenance litres	8,3	10,8	13,8	21,2	
995 E	anses bakélite pce	45,27	54,38	61,38	83,54	
	lourdes, anses aluminium	diamètre et hauteur cm				
		30×30	36×36	40×40	45×45	50×50
	contenance litres	21	36	50	72	100
	épaisseur du fond mm	8	10	10	12	12
996 E	avec couvercle à degré pce	84,62	145,33	172,86	286,20	344,47
997 E	avec couvercle sautoir —	—	181. »	210,56	328,78	390,08

super-renforcées, anses aluminium, bord massif :

	diamètre et hauteur cm	24×24	26×26	28×28	32×32	36×36
	contenance litres	10,8	13,8	17,2	25,7	36,5
	épaisseur du fond mm	10	11	11	12	13
998 E	avec couvercle à degré pce	60,63	66,24	78,76	111,23	147,49
999 E	avec couvercle sautoir —	—	—	—	—	171,01
	diamètre et hauteur cm	40×40	45×45	50×50	55×55	60×60
	contenance litres	50	72	98	130	170
	épaisseur du fond mm	16	16	16	20	20
998 E	avec couvercle à degré pce	199,96	246,25	377,48	488,71	587,47
999 E	avec couvercle sautoir —	228,06	279,51	419,58	532,74	639,60

PLATS A GRATINS OVALES, BORDS DROITS

	forme " Sabot ", fond en 6 mm	cm		
		27×18	31×21	35×24
	hauteur	5	5,5	6
1010 E	anses aluminium pce	28,10	34,39	44,37

PLATS A ROTIR RECTANGULAIRES, 2 anses pliantes

1020 E	fond en 6 mm, 51×32 cm, hauteur 10 cm pce	83,52
--------	---	-------

PLATS ROUNDS A ANSES

super-renforcés, bord massif :

	diamètre supérieur cm	16	18	20	22
	épaisseur du fond mm	4	4	8	8
1032 E	anses aluminium pce	9,52	10,48	17,11	20,62
	diamètre supérieur cm	24	26	28	30
	épaisseur du fond mm	9	9	10	10
1032 E	anses aluminium pce	24,02	28,73	29,97	34,56

POELES A FRIRE

extra-fortes, épaisseur du fond 6 mm

	diamètres supérieur et du fond cm	22×16	24×18	26×20	28×22	30×24
1039 E	queue bakélite pce	17,73	19,42	22,17	25,35	29,60

super-renforcées, bord massif :

	diamètre supérieur cm	20	22	24	26	28
	épaisseur du fond mm	8	8	9	9	9
1040 E	queue aluminium pce	17,23	20. »	23,51	28,10	29,24
	diamètre supérieur cm	30	32	36	40	
	épaisseur du fond mm	10	10	10	10	
1040 E	queue aluminium pce	33,77	40,51	62,50	78,76	

fonte d'aluminium, super-renforcées :

1042 E	queue bakélite, diamètre supérieur 36 cm la pce	43,63
--------	---	-------



ALUMINIUM POUR CUISINE A L'ÉLECTRICITÉ (suite)

**SAUTEUSES BORD DROIT, forme basse
extra-fortes, fond en 6 mm**

	diamètre et hauteur cm	22 × 7,5	24 × 8
	contenance litres	2,8	3,6
1056 E	queue bakélite..... pce	26,04	27,35

extra-renforcées, bord massif

	diamètre et hauteur cm	20 × 7,5	24 × 9
	contenance litres	2,25	4
	épaisseur du fond mm	9	10
1058 E	queue aluminium pce	25,89	30,37

super-renforcées, queue aluminium, bord massif

	diamètre et hauteur cm	28 × 10	32 × 12	36 × 13,5	40 × 15
	épaisseur du fond mm	11	12	13	16
1059 E	pce	51,22	69,98	97,52	156,27

**SAUTOIRS ou RONDEAUX, forme basse, 2 anses
lourds, anses aluminium**

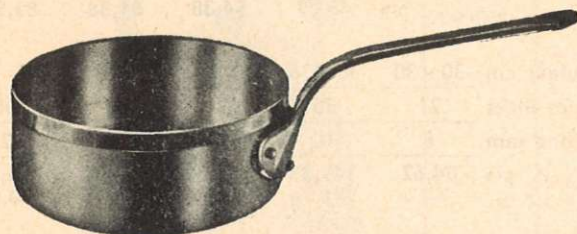
	diamètre cm	36	40	45	50
	hauteur cm	13,5	14	15	16,5
	contenance litres	13,7	18	23	32
	épaisseur du fond mm	10	10	12	12
1060 E	avec couvercle à degré pce	99,42	124,46	201,76	228,40
1061 E	avec couvercle sautoir —	135,10	162,16	244,34	274,01

super-renforcés, anses aluminium, bord massif.

	diamètre et hauteur cm	32 × 12	36 × 13,5	40 × 15
	contenance litres	9,6	13,7	19
	épaisseur du fond mm	12	13	16
1062 E	avec couvercle à degré pce	81,25	102,50	165, »
1063 E	avec couvercle sautoir —	96,89	126,02	193,10
	diamètre et hauteur cm	45 × 17	50 × 19	
	contenance litres	27	37	
	épaisseur du fond mm	16	16	
1062 E	avec couvercle à degré..... pce	199,96	257,53	
1063 E	avec couvercle sautoir pce	233,22	299,63	



1056 E



1057 E



1063 E



2922



2942



2960



2938



2930



2967

USTENSILES DE TABLE EN CUIVRE CHROMÉ

BOUILLOIRES BOMBÉES

	litres	3	4	5
2922	à facettes, poignée bakélite pce	47,42	50,84	57,53

BOULES A THÉ, à chaînette, diamètre 42 mm..... la pce 2,88

CAFETIÈRES A FILTRE

	litres	1 1/2	2
2930	à facettes, anse bakélite pce	47,50	51,51

CAFETIÈRES VERSEUSES, modèle " Restaurant "

2933	manche bois, couvercle à charnière, 1 lit. 3/4 la pce	56,43
------	---	-------

CAFETIÈRES " MONOFILTRE ", grille à vis la pce 17,54

CRÉMIERS CONIQUES

	litres	1/5	3/8
2942	à facettes, anse bakélite pce	12,04	13,68

SUCRIERS CONIQUES

2960	à facettes, anses bakélite..... la pce	18,73
------	--	-------

THÉIÈRES CONIQUES 3/4 de litre

2967	à facettes, anse bakélite la pce	32,11
------	--	-------

Jean POUTEAU

11, rue Neuve-Popincourt — PARIS (XI^e)



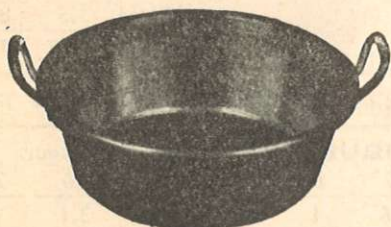
USTENSILES EN CUIVRE ROUGE



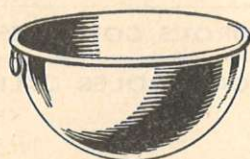
1090



1096



1092



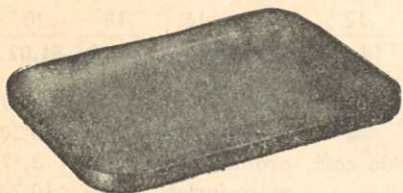
1091



1095



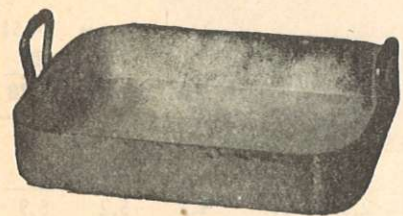
1097



1099



1094



1100



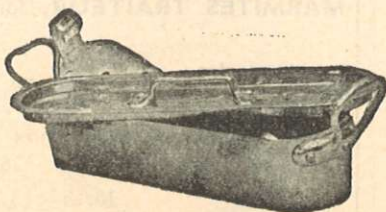
1103



1104



1102



1101

BAIN-MARIE A SAUCE, couvercle à bouton

	queue fonte								
	diam. et haut. cm	12x14	14x16	16x18	18x20	20x22			
	poids	1,2	1,8	2,8	3,3	3,9			
1090	le kg	32,85							

BASSINES A BLANCS demi-sphériques à anneau

	cm	32	34	36	38	40			
	poids	2	2,4	2,6	2,8	3,1			
1091	le kg	29,58							

BASSINES A CONFITURES

	cm	36	38	40					
	poids	3,8	4,2	4,5					
1092	2 poignées le kg	29,58							

BASSINES A RAGOUT

	diamètre et hauteur cm	28x16	32x18	36x20				
	poids	6	8,4	10,4				
1093	couvercle à degré le kg	29,73						
	diamètre et hauteur cm	40x22	44x24	50x27				
	poids	13	17	24,5				
1093	couvercle à degré le kg	29,73						
1094	les mêmes avec couvercle sautoir le kg	29,73						

BRAISIÈRES RECTANGULAIRES

	couvercle emboîtant								
	long. et larg. cm	42x24	46x26	50x28	55x30	60x34			
	hauteur cm	23	25	27	29	30			
	poids	14	16,4	19,6	24,6	30,2			
1095	le kg	40,14							

CASSEROLES ORDINAIRES, queue fer

	diamètre cm	16	18	20	22	24	26	28	30	32
	poids	1,8	2,2	2,9	3,5	4,5	5,3	6,5	7,4	7,8
1096	le kg	25,72								

MARMITES DE TRAITEUR

	diamètre et hauteur cm	30	32	34	36			
	poids	10,2	11,6	12,7	15			
1097	couvercle à degré le kg	29,73						
	diamètre et hauteur cm	38	40	44	50			
	poids	16,5	18	26,3	35,3			
1097	couvercle à degré le kg	29,73						
1098	les mêmes avec couvercle sautoir le kg	29,73						

PLAQUES A DÉBARRASSER

	cm	35x25	40x30	45x35			
	bords droits poids	1,7	2,8	3,6			
1099	le kg	32,85					

PLAQUES A ROTIR RECTANGULAIRES

	poignées fixes cm	40x30	45x35	50x40	55x45	60x50		
	poids	6,5	8	10,3	13	16,3		
1100	le kg	32,85						

POISSONNIÈRES avec grille et couvercle

	longueur cm	50	55	60	65	70	80	
	poids	5,8	6,8	8,5	9,8	11,5	15,5	
1101	le kg	39,84						

SAUTEUSES BORDS DROITS, queue fer

	diamètre cm	26	28	30	32	34	36	40
	poids	4,1	5	5,6	6,5	7,1	8,4	9,7
1102	le kg	25,72						

SAUTOIRS, couvercle à degré, 2 poignées

	diam. et haut. cm	32x12	36x13	40x14	44x15	50x16		
	poids	7	9,6	11,5	15	20		
1103	le kg	29,73						

TURBOTIÈRES avec grille et couvercle

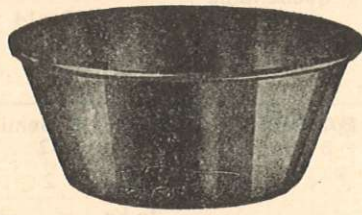
	cm	45	50	55	60	65	70	80
	poids	7	9,7	11	15	18	20	26
1104	le kg	39,84						



USTENSILES DE CUISINE



1110



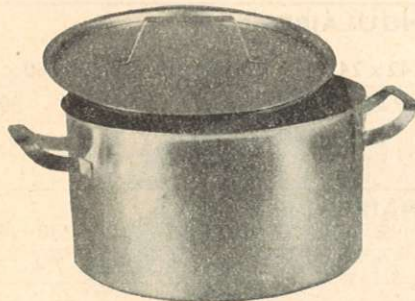
1111



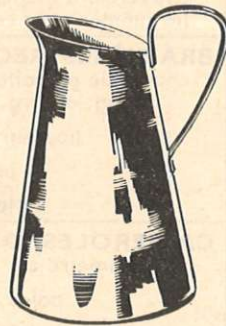
1114 C



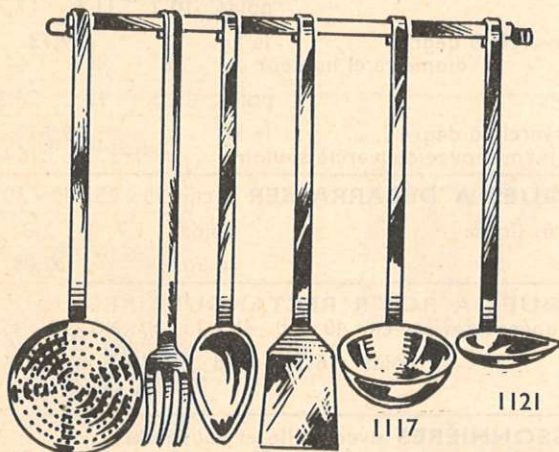
1112



1125 B



1113



1123

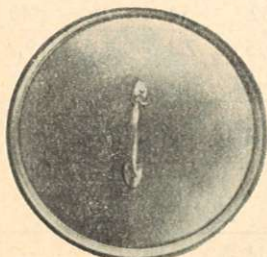
1126

1119

1136

1117

1121



1115



1127 B

	BAHUTS A OREILLONS				
	cm	16	20	24	28
	litres	2,4	4,9	8,6	13,7
1110	poli satiné	pce 34,79	46,38	63,78	86,97

	BASSINES CONIQUES, fond rond, sans anses						
	cm	20	24	28	32	36	40
	litres	2,3	3,7	5,3	8,5	10,7	15,5
1111	fortes	pce 14,61	19,02	25,28	32,47	45,45	58,79

	BASSINES A BLANCS		
	cm	24	32
	litres	3,5	8,5
1112	poli satiné.....	pce 32,47	57,98

1113	BROCS CONIQUES, anse inox, contenance 5 litres ..	pce 77,46
------	---	-----------

	CASSEROLES CYLINDRIQUES, fond diffuseur de chaleur								
	cm	12	14	16	18	20	22		
	litres	0,6	1	1,6	2,3	3,1	4		
1114	fortes, queue bakél. pce	10,14	12,01	14,62	17,23	21,02	—		
1114 B	ex.-ftes, queue bak. —	24,89	29,17	33,98	39,87	45,49	52,31		
	super renforcées, queue inox.								
	cm	14	16	18	20	22	24	26	28
	litres	1,1	1,6	2,3	3,1	4,5	5,8	7,5	9
1114 C	pce	35,26	39,41	46,47	51,49	106,28	118,61	131,60	147,12

	COUVERCLES A DEGRÉ, anse inox							
	diam. cm	22	24	26	28	30	34	40
1115	pce	21,62	22,37	24,10	26,89	30,64	36,68	41,14

	CUILLERS A POT								
	cm	6	8	10	12	14	16	18	20
1117	ordinaires, diamètre 9 cm	la pce	4,51						
	extra-fortes								
1118	cm	8,12	9,28	11,02	14,61	25,51	30,15	42,90	51,02

1119	CUILLERS A RAGOUT, bec droit, ordinaires ..	la pce	3,17
1120	—	—	10,20
1121	CUILLERS A SAUCE, bec de côté, ordinaires ..	—	3,17
1122	—	—	10,20

	ÉCUMOIRES							
	cm	9	11	13	15	18	20	
1123	ordinaires, diamètre 10 cm	la pce	4,51					
1124	extra-fortes	pce	8,35	9,51	12,29	19,94	31,66	34,78

	FAITOUTS CYLINDRIQUES, fond diffuseur de chaleur						
	cm	18	20	22	24	26	
	extra-forts	litres	2,3	3,1	4,2	5,2	6,9
1125	anses bakélite	pce	56,06	64,49	72,78	78,14	86,43
	super-renforcés, anses inox. couvercle à degré						
	diam. cm	26	28	30	34	40	
	litres	9	11	13,4	19	30	
1125 B	pce	160,46	192,07	226,46	283,84	356,69	

1126	FOURCHETTES DE CUISINE, 2 dents, ordinaires. la pce	3,05
1126 B	GRAPPINS A VIANDE, 2 dents, 35 cm	— 13,91

	MARMITES TRAITEUR, fond diffuseur de chaleur					
	cm	22	24	26		
	extra-fortes	litres	8,3	10,8	13,8	
1127	anses bakélite.....	pce	83,49	97,13	109,98	
	super-renforcées, anses inox, couvercle à degré					
	diam. cm	26	28	30	34	40
	litres	13,7	17	21	30	50
1127 B	pce	171,17	208,40	244,52	308,03	387,98

USTENSILES DE CUISINE



1133

1128

1129

1135

1131

1130

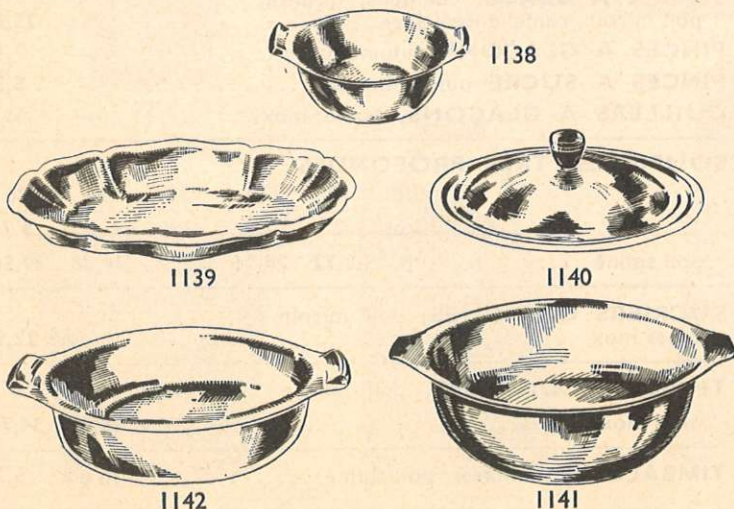
1134

1132

1131 C

1128	PASSE-SAUCE CHINOIS	cm	18	20	24
	queue inox, avec crochet d'appui	pce	49,58	54,41	63,55
1128 B	PASSE-SAUCE CHINOIS	cm	20	24	
	toile métallique inox, queue feuillard	pce	57,23	64,74	
1129	PASSOIRES CONIQUES, anses inox				
	pied cerclé, diamètre cm		32	40	50
		pce	98,56	137,99	191,33
1130	PELLES A FARINE	cm	12	16	20
		pce	5,22	8,12	11,02
1131	PLATS A ROTIR RECTANGULAIRES	cm	30×21×5	37×25×4	
1131 B	sans anses	pce	21,70	24,01	
	2 anses	pce	25,23	27,79	
1131 C	PLAQUES A ROTIR, RECTANGULAIRES				
	angles ronds, anses fixes, épaisseur 3 mm.	cm	35×28×8	40×30×8	45×35×8
		pce	99,72	113,64	127,55
1131 C		cm	50×40×9	55×45×9	60×50×10
		pce	156,54	173,93	202,92
1132	POÊLES A FRIRE, queue inox, fond cuivre				
	diamètre cm		18	22	28
		pce	67,49	76,41	115,84
				34	40
				169,64	223,33
1133	POISSONNIÈRES, avec grille et couvercle, 2 anses fixes				
	longueur cm		50	60	70
		pce	155,38	185,53	214,52
1134	SAUTEUSES BORDS DROITS, queue inox				
	fond diffuseur de chaleur diamètre cm		24	26	28
		pce	110,29	119,93	135,45
1135	SAUTOIRS CYLINDRIQUES, anses inox,				
	couvercle à degré	diamètre cm	30	34	40
		litres	7,7	10,8	17,5
		pce	210,83	262,73	327,37
1136	SPATULES UNIES, extra-fortes, 30 cm	la pce			8,58
1137	— PERCÉES, — 30 cm				8,58

USTENSILES DE TABLE



1138

1139

1140

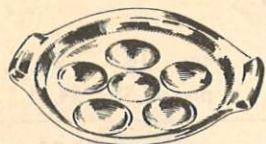
1142

1141

1138	BOLS A OREILLES, poli satiné				
	diamètre 12 cm, 0,55 litre	la pce			7,80
1139	CORBEILLES A PAIN OVALES	cm	30×20	34×23	
		pce	12,43	15,12	
1140	COUVERCLES POUR JATTES, LÉGUMIERS, SOUPIÈRES	cm	16	18	20
	poli satiné	pce	8,90	10,»	11,09
				12,49	13,77
				14,63	
1141	JATTES UNIVERSELLES, PROFONDES	cm	18	20	22
		litres	1,4	1,9	2,5
	poli satiné	pce	18,07	20,76	25,13
				29,35	34,54
1142	LÉGUMIERS, DEMI-PROFONDS	cm	16	18	20
		litres	0,8	1,2	1,5
	poli satiné	pce	10,97	12,80	15,48
				19,20	21,94
				25,05	



USTENSILES DE TABLE



1143



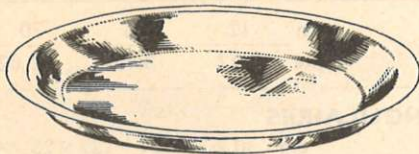
1143 B



1144



1146



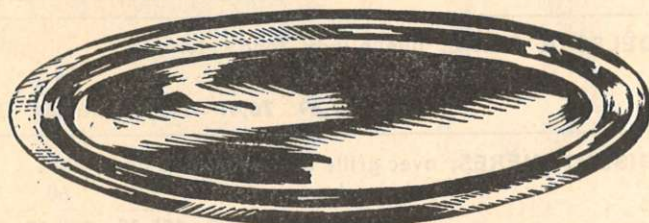
1145



1148



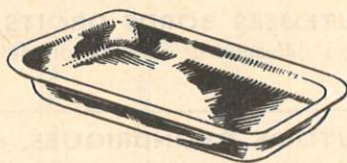
1147



1150



1158



1156



1153



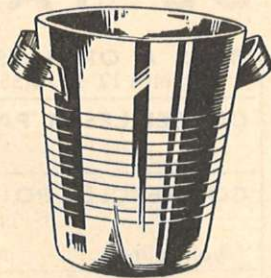
1171



1154



1161



1160



1168



1164



1162/1163

PLATS A ESCARGOTS, poli satiné

1143	2 anses	places	6	12
		pce	5,19	6,99

1143 B PINCES A ESCARGOTS — 2,80

PLATS A GRATIN OVALES, poli satiné

	cm	28	32	38	44	
1144	évasés, 2 anses	pce	15,92	18,69	23,33	45,75
	cm	30	35	38		
1145	profonds, sans anses	pce	17,01	20,72	25,05	

PLATS A GRATIN RONDS ou PLATS A ŒUFS

	cm	12	16	20	24	28	32	
1146		pce	7,06	10,38	14,74	22,36	27,96	34,33

PLATS A SERVIR OVALES

	cm	27 × 19	31 × 20	34 × 22	38 × 25	41 × 27	46 × 30	
1147	poli satiné	pce	10,97	13,17	15,36	18,10	20,24	23,53

PLATS A SERVIR RONDS PLATS

	cm	26	30	35	
1148	poli satiné	pce	13,65	18,16	22,91

PLATS A SERVIR RONDS CREUX

	cm	26	30	35	
1149	poli satiné	pce	15,36	20,24	24,99

PLATS A POISSON OVALES

	cm	60	80	97	
1150	poli satiné	pce	37,18	51,56	65,10

PLATS RECTANGULAIRES ÉVASÉS

	cm	24 × 16	30 × 20	36 × 24	
1152	poli satiné	pce	19,31	21,11	23,95

PLATEAUX SELF-SERVICE, 6 alvéoles rectangulaires

1153	40 × 30 cm, profondeur 18 mm	la pce	22,38
------	------------------------------	--------	-------

PLATEAUX A SERVIR rectangulaires

	cm	44 × 33	52 × 41
1153 B	pce	22,86	58,59

POTS VERSEURS CYLINDRIQUES

	litres	1/8	1/4	1/2	1	1 1/2	2	
1154	poli satiné	pce	11,70	14,51	18,29	22,55	29,87	32,30

RAVIERS RECTANGULAIRES

	cm	17 × 11	20 × 12	22 × 14	28 × 15	
1156	poli satiné	pce	6,03	7,13	8,53	11,46

SAUCIÈRES OVALES, poli satiné

1158	gras et maigre, contenance 0,22 litre	la pce	12,80
------	---------------------------------------	--------	-------

SEAUX A CHAMPAGNE, coniques, à oreilles

1160	poli miroir, contenance 4 litres	la pce	55,22
------	----------------------------------	--------	-------

SEAUX A GLACE, coniques, à anse

1161	poli miroir, contenance 1 litre		25,60
------	---------------------------------	--	-------

PINCES A GLAÇONS automatiques

1162			7,13
------	--	--	------

PINCES A SUCRE automatiques

1163			5,36
------	--	--	------

CUILLERS A GLAÇONS, boule inox.

1164			5, »
------	--	--	------

SOUPIÈRES, TRÈS PROFONDES

	cm	18	20	22	24	26	
	litres	2	2,5	3,4	4	5,7	
1168	poli satiné	pce	20,72	24,26	30,35	34,38	39,50

SUCRIERS CONIQUES, poli miroir

1169	anses inox	la pce	22,94
------	------------	--------	-------

THÉIÈRES CONIQUES, poli miroir

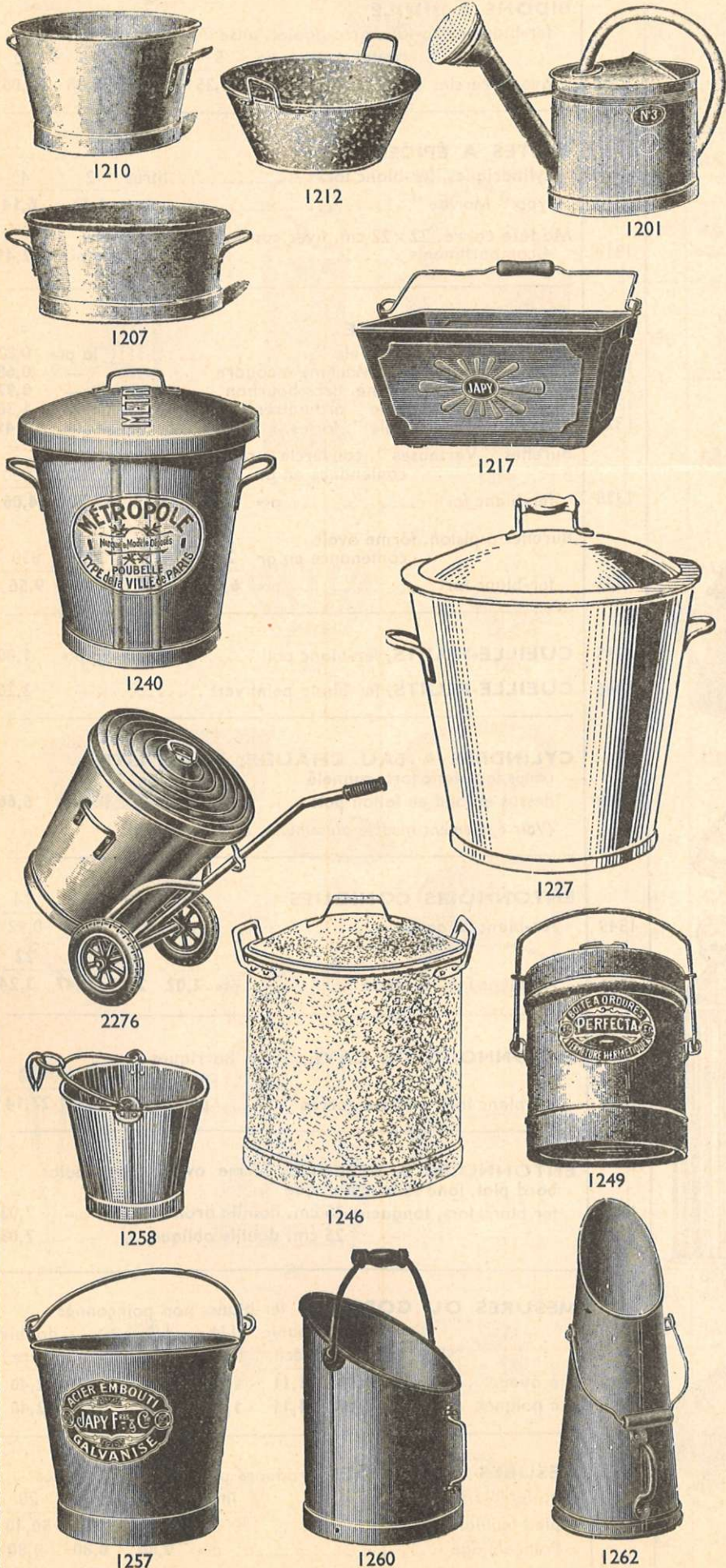
	tasses	3	6	
1170	anse inox	pce	28,46	34,72

1171 TIMBALES 18 centilitres, poli satiné la pce 5,79

Jean POUTEAU

11, rue Neuve-Popincourt — PARIS (XI^e)

USTENSILES EN TOLE GALVANISÉE

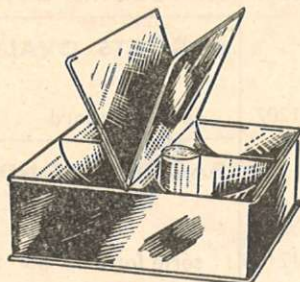


1201	ARROSOIRS OVALES	forts, 13 litres	la pce	18,09						
	BAQUETS OVALES	cm	50	60	70					
		litres	20	38	60					
1207	série Standard	pce	13,26	18, »	28,04				
	BAQUETS RONDS	cm	50	55	60	70	80			
		litres	45	58	74	103	170			
1210	série forte	..	pce	17,21	19,76	24,53	36,98	51,59		
	BASSINES CONIQUES	2 anses	cm	36	38	40	42	44	48	50
			litres	13	14	16	18	20	26	29
1212	agrafées	..	pce	6,55	7,13	7,63	8,11	9,20	11,65	13,37
1213	embouties, extra-fortes	pce	9,18	—	—	—	—	—	—	—
	BOITES A ORDURES	rectangulaires " Ménagères "	cm	40 x 30	45 x 32					
1217	série forte	pce	13,95	16,03					
	LESSIVEUSES, avec plateau, tube et chaînette	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
		litres	22	28	39	55	70	85	110	130
1227		pce	19,24	21,59	26,96	31,15	39,09	44,29	57,31	69,08
	POUBELLES CONIQUES " Ville de Paris "	75 litres								
	Ancien modèle, série extra-renforcée.	avec couvercle emboîtant	la pce	37,04					
1240		sans couvercle	—	28,76					
1240 B										
	Nouveau modèle insonore, corps tôle galva.	couvercle et pied caoutchouc								
1242		avec couvercle emboîtant	la pce	55,70					
1242 B		sans couvercle	—	47,30					
	Tout caoutchouc noir									
1244		avec couvercle emboîtant	la pce	46,09					
1244 B		sans couvercle	—	37,64					
	PORTE-POUBELLES, bâti tube d'acier	roues caoutchoutées	la pce	61,10					
2276										
	POUBELLES CYLINDRIQUES	extra-fortes	diam. et contée	40 cm-50 l.	45 cm-70 l.	50 cm-105 l.				
1246		avec couvercle	pce	30,98	34,68	40,53				
1246 B		sans couvercle	—	25,24	28,29	33,26				
	SEAUX A ORDURES	cylindriques	couvercle emboîtant et coulissant sur l'anse							
		cm	28	30	32	36	38	40		
		litres	15	20	25	36	40	50		
1249		pce	15,92	16,75	20,24	22,81	25,05	30,33		
	SEAUX A EAU ÉVASÉS, pied feuillard	diamètre cm	26	28	30	32				
		contenance litres	10	12	15	18				
1255		série Standard	pce	6,95	7,82	—	—		
1257		série Professionnelle	—	—	10,09	11,10	11,74			
	SEAUX DE MARINIERS	anse à anneau et cosse, 26 cm - 6 l. ½ ...	la pce	8,35						
1258										
	SEAUX A CHARBON	pied feuillard								
1260		cylindriques extra-forts diam. 26 cm	la pce	10,58						
1262		coniques, forme flûte, haut. 50 cm	la pce	12,46					
	TINETTES A EAUX GRASSES, coniques	extra-renforcées, avec couvercle								
		litres	75	100	150	200				
1275		pce	94,49	135,58	159,44	174,75				

USTENSILES EN FER BLANC



1308



1314



1313



1323



1322



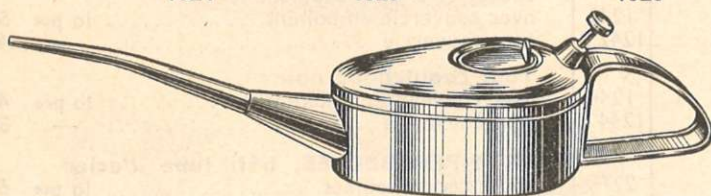
1324



1325



1328



1331



1369



1346



1367 - 1/4 litre



1367



1348



1349



1366



1354



1357

BIDONS A HUILE

	fer-blanc extra-fort, gros goulot, anse fil, sans bouchon				
	contenance en kg	5	10	15	20
1308	avec 3 cercles	pce 19,35	28,03	49,38	56,05

BOITES A ÉPICES

	cylindriques, fer-blanc fort	litres	2	4
1313	type " Marine "	pce	4,43	6,14
1314	Modèle carré, 22x22 cm. avec couvercles à charnière			
	4 compartiments	la pce	52,41	

BURETTES A HUILE

1322	fer-blanc, modèle " Vélo "	la pce	0,82
1323	— modèle " Machine à coudre "	—	0,68
1324	— forme dôme, gros bouchon	—	0,97
1325	— " Agricole " ordinaires	—	1,30
1326	— " Agricole ", fortes, à bouton	—	1,41

Burettes " Verseuses ", couvercle à charnière

	contenance en gr	500	1.000	1.500	2.000	
1328	fer-blanc fort	pce	9,34	11,12	12,90	14,06

Burettes à piston, forme ovale

	contenance en gr	285	425	570	850	
1331	fer-blanc fort	pce	6,01	6,98	8,45	9,56

1345	CUEILLE-FRUIT, fer-blanc poli	la pce	1,80
------	-------------------------------	--------	------

1346	CUEILLE-FRUIT, fer-blanc peint vert	—	3,20
------	-------------------------------------	---	------

CYLINDRES A EAU CHAUDE, POUR LITS

	corps fer-blanc fort, cannelé			
	dessus et fond en laiton poli	la pce	5,66	
1348	(Voir également modèle aluminium, n° 974 page 8).			

ENTONNOIRS CONIQUES

		cm	10	12	14	
1349	fer-blanc, à gorge	pce	0,73	0,79	0,92	
		cm	14	16	18	22
1350	fer-blanc fort à cercle	pce	2,02	2,25	2,47	3,24

ENTONNOIRS DE CAVE, pour barriques

		cm	30	35	40
1354	fer-blanc fort, embase carrée	pce	20,55	23,36	27,14

ENTONNOIRS A ESSENCE, forme ovale, pour autos

	bord plat, fond toile métallique			
1356	fer blanc fort, longueur 25 cm, douille droite	la pce	7,03	
1357	— — 25 cm, douille oblique	—	7,03	

MESURES OU GOBELETS fer-blanc, non poinçonnés

		double	1/4	1/2	double		
		décil.	décil.	litre	litre	litre	litre
1366	à queue	pce 1,08	1,11	1,16	1,46	1,72	2,40
1367	à poignée	— 1,08	1,11	1,16	1,46	1,72	2,40

MESURES A LIQUIDES graduées par litre poinçonnées

	en fer-blanc étamé	litres	5	10	20
1369	ped feillard	pce	26,31	30,03	50,40
	Poinçonnage	pce	0,80	0,80	0,80

Jean POUTEAU

11, rue Neuve-Popincourt — PARIS (XI^e)



FERBLANTERIE



1381



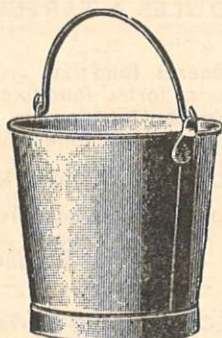
1382



1388



1386



1390



1401



1403



1404



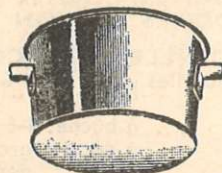
1408



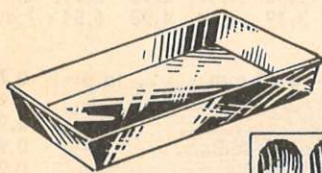
1411



1423



1414



1419



1422



1415



1417



1421



1420



1424



1425



1426



1428

1380	PASSE-SAUCE " CHINOIS " cerclés fer-blanc, queue feuillard, 17 cm					
	modèle " Restaurant " fer-blanc extra-fort	cm	18	20	22	24
						26
						30
1381	queue fonte	pce	17,37	19,96	20,72	22,46
	(Voir également aluminium. n° 1008, page 9)					30,51
	modèle en toile métallique, avec croisillon,					
1382	queue feuillard plate, diam. 20 cm	pce				16,06

1386	RAPE A FROMAGE A MAIN forme 1/2 ronde, à poignée fil, 19 cm	la pce	1,86
------	--	--------	------

1388	RAPES PLATES 4 USAGES, pour Juliennes	la pce	1,34
------	---	--------	------

	SEAUX A LAIT ÉVASÉS	cm	28	30
		litres	12	14
1390	fer-blanc extra-fort XXXX, sans bec	pce	12,77	14,18
	(voir également n° 1064 et 1064 B, page 12)			

MOULES A GATEAUX ET USTENSILES POUR PATISSERIE

		mm	50	55	60
1401	MOULES A BABAS " DARIOLES "	pce	1,17	1,24	1,37
		cm	17 1/2	19	21 1/2
					23 1/2

1403	MOULES A BrioCHES	pce	0,98	1,06	1,32	1,62
1404	petit modèle individuel, à grosses côtes, 80 mm	la pce				0,24

	MOULES A CAKES	cm	24	26	28	30	32	36
1408	forts	pce	2,08	2,47	2,71	2,92	3,09	3,39

	CERCLES A FLAN	cm	16	18	20	22	24	26	28
1411		pce	1,14	1,37	1,46	1,59	1,68	1,78	2,01

1414	MOULES A CHARLOTTES ..	cm	14	16	18
	sans couvercle	pce	1,84	2,07	2,32

1415	CORNETS A CRÈME, longueur 14 cm	la pce	0,73
------	---------------------------------------	--------	------

1417	CORNETS A JAMBON, en biais, diamètre 60 mm		1,04
------	--	--	------

	MOULES A GÉNOISES,	cm	22x22	26x26
1418	carrés	pce	2,65	2,93
		cm	20x30	25x35
			30x40	36x51
			41x61	

1419	rectangulaires	pce	4,83	5,93	6,84	13,68	15,51
------	----------------------	-----	------	------	------	-------	-------

	MOULES A GLACES	cm	25x8x4	25x8x6
	forme " brique ", 2 couvercles	parts	10	12
1420		pce	15,21	17,37

		contenance litres	1/2	3/4	1	1 1/2
1421	forme carrée, glace portative ...	pce	6,99	7,41	8,05	9,53

		places	6	12
--	--	--------	---	----

1422	MOULES A MADELEINES sur plaques ...	pce	2,71	4,61
------	-------------------------------------	-----	------	------

1423	MOULES A MADELEINES SÉPARÉES	la pce	0,37
------	------------------------------------	--------	------

	MOULES A MANQUÉS ROUNDS UNIS	cm	16	18	20	22	24	26	28
1424		pce	1,96	2,09	2,20	2,65	2,91	3,32	3,94

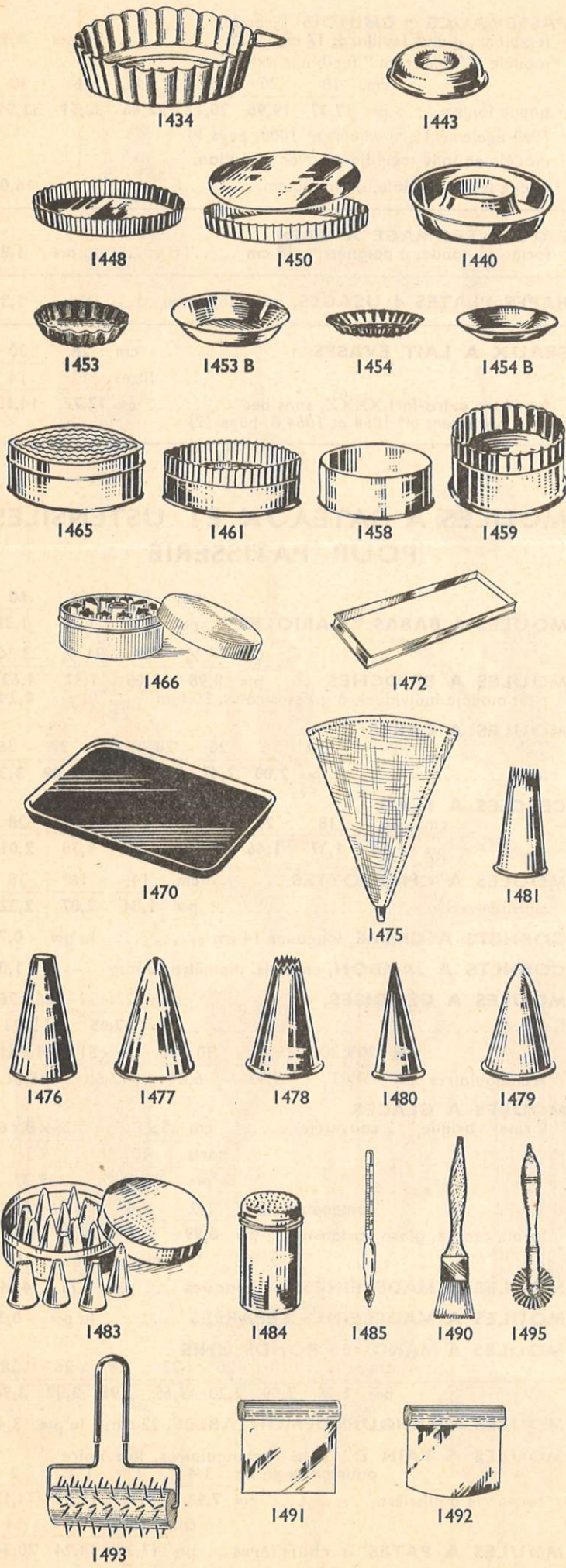
1425	MOULES A MANQUÉS DÉMONTABLES, 22 cm..	la pce	3,49
------	---------------------------------------	--------	------

	MOULES A PAIN DE MIE rectangulaires, tôle noire					
	pour pains de kg		3/4	1	1 1/2	2
1426	couvercle à glissière	pce	7,98	9,12	11,94	14,12
		cm	18	21	24	

1428	MOULES A PATÉS à charnières ..	pce	17,34	18,24	20,34
------	--------------------------------	-----	-------	-------	-------



MOULES A GATEAUX ET POUR PATISSERIE (suite)

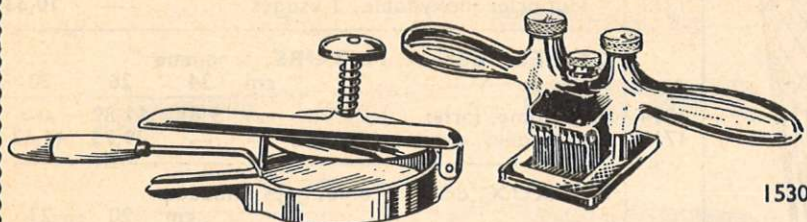


1434	MOULES QUATRE-QUARTS, cannelés	cm	20	22	25				
		pce	1,26	1,49	1,83				
		cm	22	24	26				
1440	MOULES A SAVARINS emboutis	pce	2,37	3,14					
1441	— — agrafés					4,15			
1442	— — individuels, 7 cm, sans trou	la pce				0,50			
1443	— — 7 cm, avec trou					0,78			
	MOULES A TARTES RONDS "TOURTIÈRES", bord plissé	cm	20	24	28	32			
1448	légères fond fixe	pce	—	1,31	1,44	1,78			
1449	extra fortes fond fixe		1,14	1,36	1,61	2,63			
1450	légères fond mobile		—	1,65	1,78	2,20			
1451	extra-fortes fond mobile		1,40	1,61	1,95	3,30			
	MOULES A TARTELETTES	cm	8	9	10	11			
1453	forme ronde, cannelées	pce	0,23	0,26	0,32	—			
1453 B	— — unies		0,26	0,32	0,36	—			
1454	— ovale "Barquettes" cannelées		—	0,20	0,21	0,22			
1454 B	— — unies		—	0,26	0,30	0,31			
	DÉCOUPOIRS	cm	6	7	8	9	10	11	12
1458	ronds unis	pce	1,74	1,74	1,74	1,74	1,74	1,74	1,74
1459	— cannelés		1,95	2,50	2,50	2,50	3,26	3,26	3,26
1461	ovales, cannelés		3,69	3,69	—	3,69	3,69	—	3,69
	DÉCOUPOIRS ASSORTIS, en boîtes								
1462	ronds, unis, en boîtes de 8 pièces	la boîte							10,97
1463	ronds, cannelés, en boîtes de 9 pièces								18,24
1465	ovales, cannelés, en boîtes de 7 pièces								25,43
1466	à truffes, en boîtes de 12 pièces								41,06
	PLAQUES A PATISSERIE rectangulaires, coins arrondis	cm	30×40	35×50	40×60				
1470	tôle noire extra-forte 1,5 mm	pce	4,99	6,38	8. »				
	BANDES A FLAN	cm	35×11	55×11					
1472	rectangulaires, sans fond	pce	5,22	6,30					
	TROUSSES A DÉCORER, avec 6 douilles assorties								
1473	petit modèle, avec poche couteil de 25 cm	la pce						7,03	
		cm	25	30	35	40	45	50	
1475	POCHES COUTIL	pce	1,45	1,85	2,40	2,95	3,31	3,91	
1475 B	POCHES PERLON		2,44	3,39	3,64	4,98	6,54	7,41	
	DOUILLES A DÉCORER								
1476	douilles unies 1-2-4-6-8-10-12-14-16-18-20 mm	la pce						0,78	
1477	— "Noisette" 4-6 ou 8 dents							0,98	
1478	— à bûche, 4-6 ou 8 dents							0,98	
1479	— à décors, grosses dents, 4-6 ou 8 dents							0,98	
1480	— — dents fines, 4-6 ou 8 dents							0,98	
1481	— à petits fours, 4-6-8-10 ou 12 dents							0,98	
	BOITES CONTENANT 14 DOUILLES ASSORTIES								
	4 douilles unies 2-4-8 et 12 mm								
	2 douilles à bûches 6 et 8 dents - 1 douille à roses 10 mm								
	5 douilles à décors, grosses dents et dents fines assorties								
1483	1 douille à moka - 1 douille à feuilles	la boîte						14. »	
1484	GLACIÈRES A SUCRE, cylindriques, diam. 70 mm	la pce						5,06	
1485	PÈSE-SIROP, en étui carton							2,82	
1489	PINCES A PATE, laiton nickelé							1,31	
1490	PINCEAUX A DORER, larg. au talon 30 mm							1,32	
	RACLETTES COUPE-PATE, manche bois								
1491	lame acier flexible angles vifs							1,19	
1492	— — angles arrondis							1,19	
1493	ROULEAUX PIQUE-VITE, long. 120 mm								
	pour piquer la pâte							8,22	
1495	ROULETTES COUPE-PATE, en buis							0,48	
1498	CORNE A MORTIER, plastique, ovales 14 cm							1,04	

Voir également :
 Batteurs à œufs à manivelle, n° 1595 à 1597 Page 27
 Fouets divers, n° 1953 à 1954 — 31
 Planches à pâtisserie, n° 2258 — 34
 Rouleaux à pâtisserie, n° 2432 à 2436 — 36
 Spatules acier flexible, manche bois, n° 1809 — 29
 Grilles à pâtisserie, n° 2072 — 32

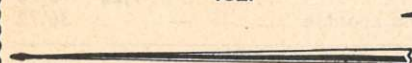


USTENSILES DE QUINCAILLERIE ET USTENSILES DIVERS

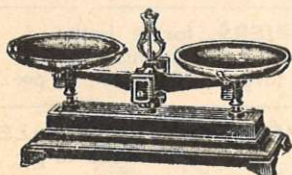


1527

1530



1520

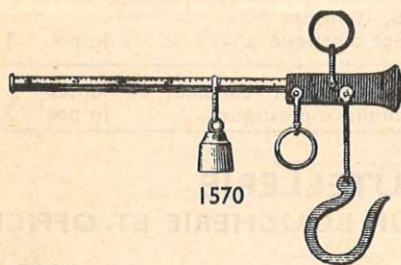


1521

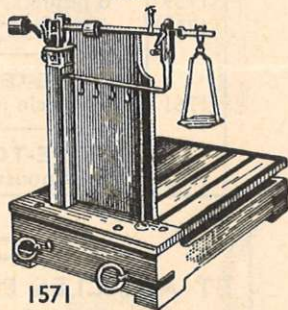
1566



1568



1570



1571



1572



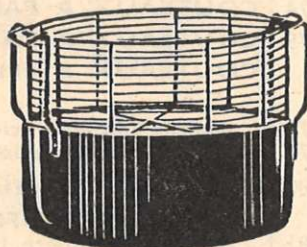
1573



1574



1580



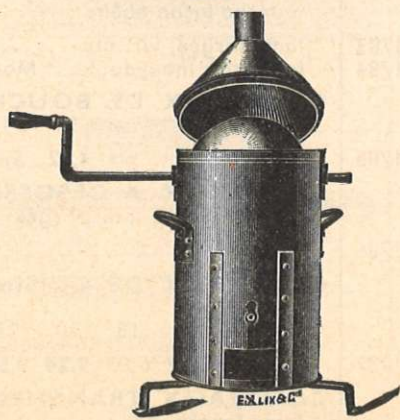
1581



1596



1650



1663

1520	AIGUILLES A BRIDER, 25 cm, fil n° 17	la pce	1,53
1521	AIGUILLES A LARDER, 30 cm, acier inox....	—	1,60
1522	LARDOIRES, manche bois, acier inox, 30 cm ...	—	11,11

1527	APPAREILS " NEW-STECK ", pour reconstituer les biftecks hachés, fonte d'alu polie	la pce	10,74
------	---	--------	-------

1530	ATTENDRISEURS A VIANDE " COUPAX " modèle Standard, 2 poignées	la pce	112,98
1531	livré avec jeu de couteaux de rechange	—	17,84
	Jeu de 10 couteaux supplémentaires	—	17,84

BALANCES " ROBERVAL ", socle fonte, plateaux laiton		force kg		5	10
1566	série " Ménage "	pce	61,72	70,68	
			poinçonnage		1,98 2,43
1567	série " Commerce "	force kg	5	10	15
			20	25	30
		pce	73,66	91,58	110,49
			179,18	195,10	233,93
		poinçonnage	1,98	2,43	2,43
			2,43	3,08	3,08

BALANCES DE MÉNAGE à curseur		force kg		5	10
1568	plateau chromé, bâti laqué blanc	pce	43,65	54,57	

BALANCES " ROMAINES " à crochet, boule fonte		force kg		60	100	120	150
1570	pesant des 2 côtés	pce	41,67	62,35	74,97	84,42	
		poinçonnage	1,64	1,64	1,64	1,64	

BASCULES " ROMAINES "		force kg		200	300	500
1571	plateau chêne	pce	233,02	249,97	305,05	
		poinçonnage	6,56	13,12	13,12	

POIDS FONTE A ANNEAU		grammes		50	100	200	500	1 kg	2 kg	5 kg	10 kg	20 kg
1572		pce	1,10	1,23	1,71	2,45	3,49	5,87	12,93	25,87	49,50	
		poinçonnage	0,09		0,14		0,57					

POIDS CUIVRE A BOUTON		grammes		1	2	5	10	20	50	100	200
1573		pce	0,39	0,45	0,51	0,62	0,89	2,30	3,24	7,34	
		poinçonnage	0,09		0,18						

POIDS CUIVRE, A BOUTON, en séries		poids de la série		gr	100	200	300	500	1.000
1574	sur socle bois verni ...	pce	7,80	11,46	15,37	23,59	38,50		
		poinçonnage	0,80	0,98	1,16	1,34	1,63		

BASSINES A FRITURE		forme bombée, tôle polie forte		cm		28	30	32	36	40	45	50
1580	sans panier ...	pce	6,67	7,68	8,54	12,94	15,72	22,90	29,92			
1580 B	panier fort ...	—	2,84	3,27	3,65	5,38	7,15	9,11	11,50			
		forme cylindrique " Nègresse " tôle noire extra-forte		diam. et haut. cm		40 x 20	45 x 22,5	50 x 25	55 x 27,5	60 x 30		
1581	sans panier	pce	44,48	50,04	56,71	66,72	83,40					
1582	panier fort	pce	18,09	22,64	27,19	31,69	39,63					

BATTEURS A ŒUFS, à roue et manivelle		poignée plastique, 8 branches nickelées		la pce	3,54
1595	Moderne, pales inox., engrenages nylon	—	8,28		
1597	électriques Peugeot " Chantilly ", 110 ou 220 volts	—	32,01		

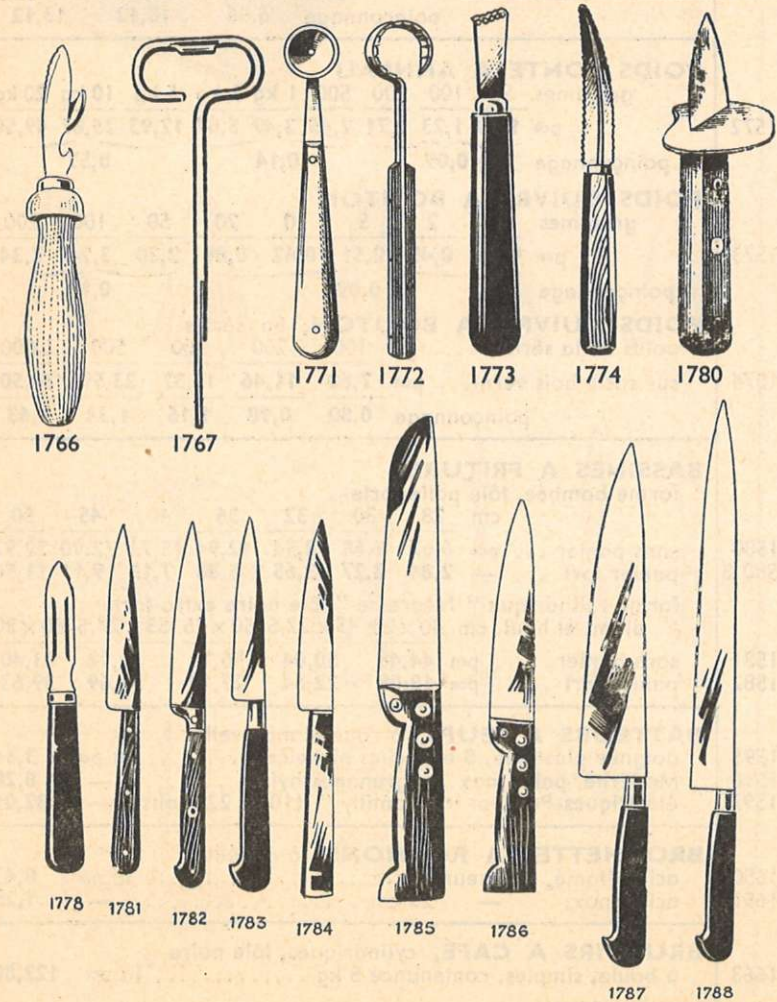
BROCHETTES A ROGNONS, à anneau		acier étamé, longueur 25 cm		la pce	0,43
1650	acier inox. — 25 cm	—	1,25		

1663	BRULOIRS A CAFÉ, cylindriques, tôle noire à boule, simples, contenance 5 kg	la pce	122,80
------	---	--------	--------

**QUINCAILLERIE
ET DIVERS**



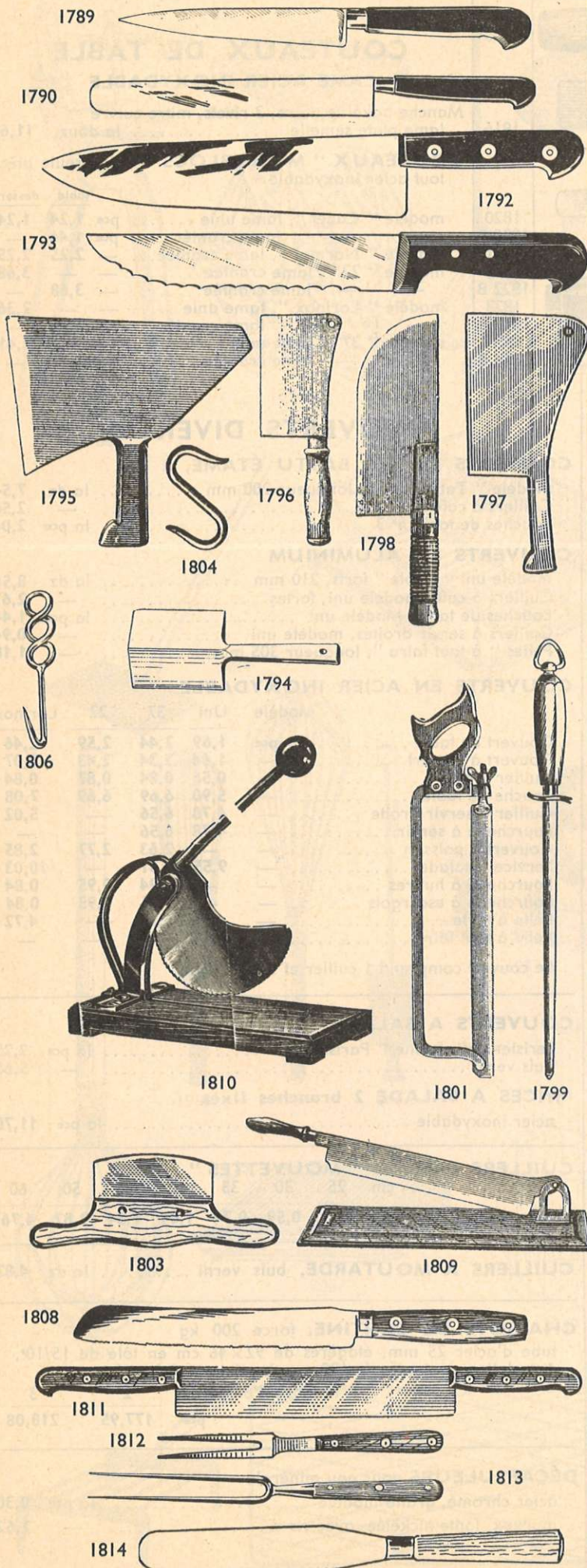
1711	CASSE-NOIX	fonte chromée, à boules	2,82
1712		— perlés, extra-forts	10,33
1713		tout acier inoxydable, 3 usages	10,33
CASSEROLES A FRITURE, à queue				
		cm	24 26 30	
1714		fil étamé, fortes	pce 9,81	11,89
1715		grillagées, extra-renforcées	— —	29,73 41,62
CISEAUX, acier chromé, gros anneaux				
		cm	20 23	
1734		de cuisine	pce 9,22	10,70
1735		Poissonniers, lame crantée	—	36,72
CORBEILLES A PAIN				
		cm	32 36	
1756		vannerie nattée, forme ovale	pce 9. »	9,61
CORBEILLES A PAPIERS, forme hotte				
		pour squares, écoles, etc., fil galvanisé		
1758		hauteur totale 60 cm, largeur 35 cm	la pce	34,04
CORBEILLES FIL MÉTALLIQUE BRONZÉ				
		à papiers, rondes	la pce	2,97
1759		à courrier, rectangulaires	—	3,24
COUPE-ŒUFS, 10 lames				
		sur socle matière plastique	la pce	1,58
1761				
COUPE-TOMATES acier chromé, 11 lames				
1762		avec poussoir matière plastique	la pce	2,21



**COUPELLERIE
ET ARTICLES POUR BOUCHERIE ET OFFICE**

1766	COUPEAUX A CONSERVES	acier forgé extra-fort, fabrication " Nogent "	la pce	2,59
1767	CLÉS A CONSERVES " UNIVERSELLES "		—	0,43
1770	COUPEAUX ÉCAILLEURS A POISSON	manche bois, lame acier inox. forme cœur	GM. la pce	14,87
1770 B		— — — PM	—	8,18
1771	COUPEAUX A POMMES DE TERRE " NOISETTES "	diamètres : 22, 25 ou 28 mm, lame inox	la pce	4,20
1772	COUPEAUX COQUILLEURS A BEURRE	acier inoxydable, manche palissandre	la pce	4,20
1773	COUPEAUX A ZESTER		—	2,68
1774	COUPEAUX A PAMPLEMOUSES		—	4,72
1775	COUPEAUX A CANNELER les citrons		—	1,46
	COUPEAUX A ÉPLUCHER " ÉCONOME "			
		N°	1 2	
1778		manche bois noir, acier fondu	pce 0,77	1,22
1779		— bakélite, acier inoxydable	— 1,25	—
1780	COUPEAUX A HUITRES, acier inoxydable		la pce	3,07
COUPEAUX D'OFFICE, LAME POINTUE				
1781		manche palissandre, lame inox., 8 cm	la pce	0,89
1782		— — 10 cm	—	1,01
		manche façon ébène	cm 7 9 11	
1783		lame forgée, vir. alu	pce 3,40	3,40 3,53
1784		tout acier inoxydable, " Monobloc "	la pce	2,14
COUPEAUX DE BOUCHER, manche hêtre				
		lame forgée	cm 14 17 20 23 25 28 30	
1785			pce 4,32 5,04 5,89 6,61 8,77 9,48 12,17	
COUPEAUX A DÉOSSER OU SAIGNER				
		manche hêtre, lame forgée	cm 11 14 17	
1786			pce 3,79 4,52 5,04	
COUPEAUX DE CUISINE, manche façon ébène				
		lame forgée	cm 15 18 20 23 25 28 30 33 35	
1787			pce 5,82 6,93 8,24 9,55 11,32 14,59 16,35 19,88 24,86	
COUPEAUX TRANCELARDS, manche façon ébène				
		lame forgée	cm 25 28 30	
1788			pce 11,32 14,59 16,35	

Jean POUTEAU
11, rue Neuve-Popincourt — PARIS (XI^e)



- 1789** **COUTEAUX FILETS DE SOLE**
manche façon ébène, lame forgée 17 cm la pce 9,55
- 1790** **COUTEAUX A JAMBON**, manche palissandre
lame acier inox 30 cm la pce 14,13
- 1791** **COUTEAUX DE CHEF**, manche façon ébène
lame forgée 30 cm la pce 19,56
- 1792** **COUTEAUX A BATTRE** extra-renforcés
lame plate semelle, acier forgé, épaisseur 7 mm
cm 25 28 30 33 35
manche palissandre pce 31,46 34,28 36,37 37,94 51,94
- 1793** **COUTEAUX POISSONNIERS**, manche rilsan
lame crantée acier inox 30 cm la pce 28,72
- 1794** **BATTES A COTELETTES**, tout acier forgé
poids approximatif 1 kg la pce 20,17
- 1795** **COUPERETS DE BOUCHERS "PARISIENS"**
poids approximatif kg 1 kg 250 1 kg 500 1 kg 750
tout acier forgé pce 27,53 30,59 35,71
- 1796** **COUPERETS DE CUISINE** N°s 0 1
acier fondu, manche bois pce 11,68 14,80
- 1797** **COUPERETS DE CUISINE** tout acier forgé
d'une seule pièce, poids approximatif 1 kg la pce 23,04
- 1798** **FEUILLES DE BOUCHER "PARISIENNES"**
dos droit, manche bois tourné, n° 2 ou 4 la pce 20,67
- 1799** **FUSILS DE BOUCHER**
manche plate semelle à anneau, garde massive,
lame de 10 pouces, 28 cm la pce 9,54
- 1800** **FUSILS DE TABLE**, petit modèle, manche noyer .. — 5,46
- 1801** **SCIES DE BOUCHER A ARC**
poignée bois, lame de 45 cm la pce 13,89
1802 lame de rechange, pour scies de 45 cm — 2,44
- 1803** **GRATTOIRS DE BILLOT**, 2 poignées bois
lame acier, largeur 19 cm la pce 4,01
- 1804** **ESSES DE BOUCHER**
acier étamé, long. et diam. cm 16x8 18x9 18x10
pce 0,88 1,08 1,23
1805 acier inox cm 14x5 16x5 18x6 20x6
pce 1,66 1,72 2,30 2,42
- 1806** **ALLONGES DE BOUCHER**, 3 trous
fil étamé 6 mm 5 la pce 1,41
1807 fil inox 5 mm — 5,05
- 1808** **COUTEAUX A PAIN**, lame scie acier inoxydable
longueur de lame cm 20 25
manche palissandre, rosettes laiton pce 2,82 6,10
- 1809** **COUTEAUX A PAIN DE BOULANGER**, sur planche chêne
longueur de lame cm 40 45
1809 lame droite acier fondu pce 72,43 74,86
1810 lame demi-circulaire, denture scie, diam. 16 cm pce 48,51
- 1811** **COUTEAUX A FROMAGE**, 2 poignées
lame acier inoxydable de 30 cm la pce 21,11
- 1812** **FOURCHETTES D'OFFICE**, 2 dents courbes
acier inox longueur totale cm 20 27 32
manche palissandre pce 6,20 10,06 13,51
- 1813** **FOURCHETTES DE CHEF**, longueur 32 cm
2 dents droites acier inoxydable la pce 19,98
- 1814** **SPATULES DE PATISSIER**, manche bois noir
lame cm 15 18 21 23 25 30
lame acier pce 3,96 4,79 5,70 6,79 7,76 10. »

QUINCAILLERIE ET DIVERS



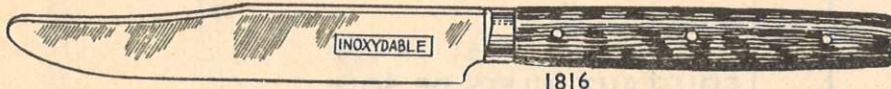
COUTEAUX DE TABLE

LAME ACIER INOXYDABLE

Manche bakélite noire, 3 rivets, mitre cuivre
lame plate semelle la douz. 11,60

COUTEAUX "MONOBLOCS" d'une seule pièce
tout acier inoxydable

		table	dessert
1820	modèle " Cadet ", lame unie	pce 1,24	1,24
1820 B	— — lame crantée	pce 1,46	—
1821	modèle " Normal ", lame crantée...	— 2,25	2,25
1822	modèle " 22 ", lame crantée	— 3,68	3,68
1822 B	— — lame crantée	— 3,68	—
1823	modèle " Lorinox ", lame unie	— 2,36	—
1823 B	— — lame crantée...	— 2,46	—
1824	modèle " 37 ", lame unie	— 2,41	2,41
1824 B	— — lame crantée	— 2,41	—



1816



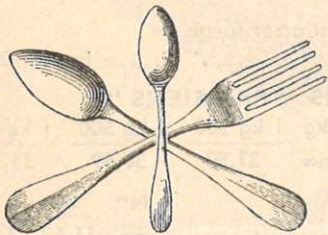
1820



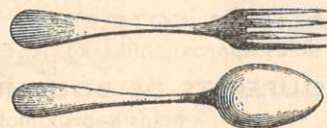
1822 B



1823 B



1837 à 1840



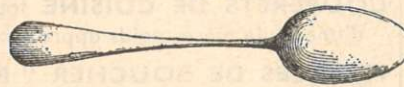
1845



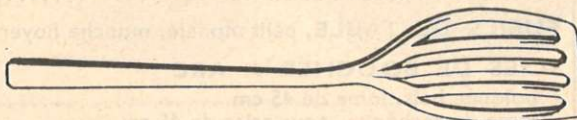
1847



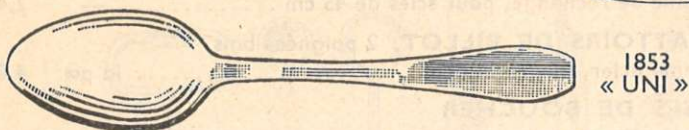
1841 - 1849



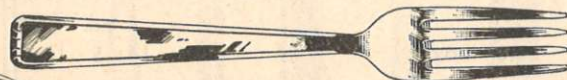
1851



1852 - 1865

1853
« UNI »

1853/37



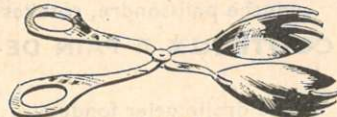
1853/22

1853
LORINOX

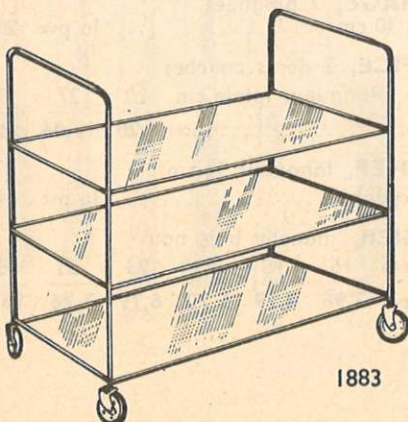
1866



1869



1877



1883



1875



1877



1886

COUVERTS DIVERS

COUVERTS EN FER BATTU ÉTAMÉ, à côte

1837	modèle " Table " n° 2, longueur 200 mm	la dz	7,54
1840	Cuillers à café n° 2	—	2,56
1841	Louches de table n° 3	la pce	2,04

COUVERTS EN ALUMINIUM

1845	modèle uni " Table " forts, 210 mm	la dz	8,56
1847	Cuillers à café, modèle uni, fortes	—	2,67
1849	Louches de table, Modèle uni	la pce	1,44
1851	Cuillers à servir droites, modèle uni	—	0,94
1852	Pelles " à tout faire ", longueur 305 mm	—	1,18

COUVERTS EN ACIER INOXYDABLE

	Modèle	Uni	37	22	Lorinox
1853	Couvert de table	pce 1,69	2,44	2,59	2,46
1854	Couvert à dessert	— 1,64	2,34	2,43	2,07
1855	Cuiller à café	— 0,56	0,84	0,87	0,84
1857	Louche de table	— 5,90	6,69	6,69	7,08
1858	Cuiller à servir droite	— 4,78	6,56	—	5,02
1859	Fourchette à servir	— 4,78	6,56	—	—
1860	Couvert à poisson	— 2,63	2,77	—	2,85
1861	Service à salade	— 9,55	12,31	—	10,03
1862	Fourchette à huîtres	— 0,94	0,95	—	0,84
1863	Fourchette à escargots	— 0,91	0,93	—	0,84
1864	Pelle à tarte	— 4,50	6,15	—	4,72
1865	Pelle à tout faire	— 6,15	—	—	—

Le couvert comprend 1 cuiller et 1 fourchette

COUVERTS A SALADE

1866	cerisier poli, forme " Parisienne "	la pce	2,23
1867	buis verni	—	5,65

PINCES A SALADE 2 branches fixes

1869	acier inoxydable	la pce	11,70
------	------------------------	--------	-------

CUILLERS BOIS ou " MOUVETTES "

	cm	25	30	35	40	45	50	60
1875	hêtre tourné pce	0,52	0,59	0,74	1,04	1,34	2,82	4,76

1877	CUILLERS A MOUTARDE, buis verni	la dz	4,82
------	---------------------------------------	-------	------

CHARIOTS DE CANTINE, force 200 kg

tube d'acier 25 mm, étagères de 92 x 46 cm en tôle de 15/10°,
4 roulettes pivotantes de 120 mm à galet caoutchouté.

	nombre d'étagères	2	3
1883	pce	177,95	218,08

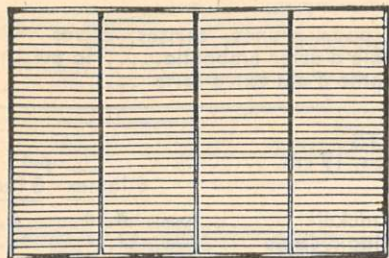
DÉCAPSULEURS pour eau minérale

1885	acier chromé, grand modèle	la pce	0,30
1886	muraux fonte nickelée avec vis	—	2,62

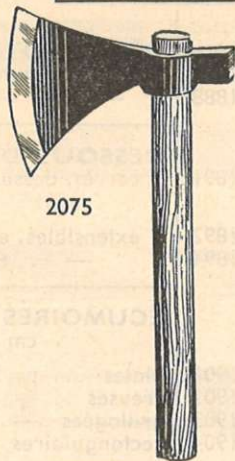
Jean POUTEAU

11, rue Neuve-Popincourt — PARIS (XI^e)

**QUINCAILLERIE
ET DIVERS**



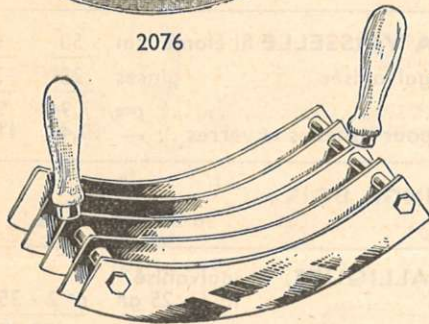
2072



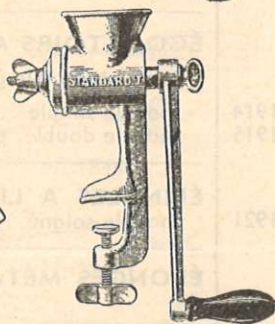
2075



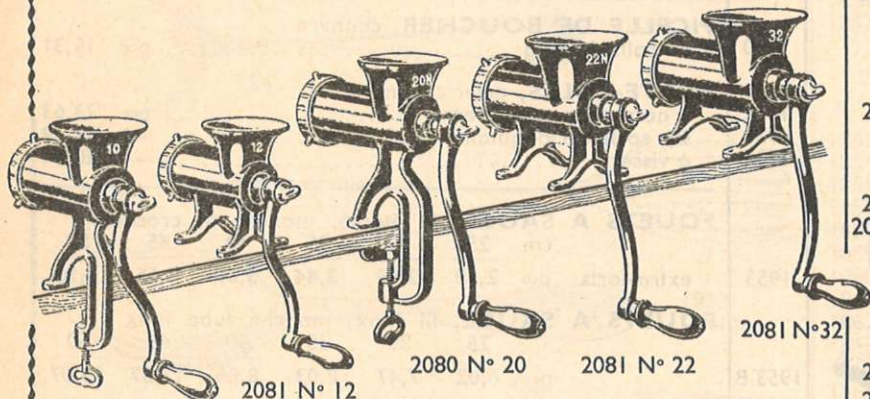
2076



2077



2079



2080 N° 10

2081 N° 12

2080 N° 20

2081 N° 22

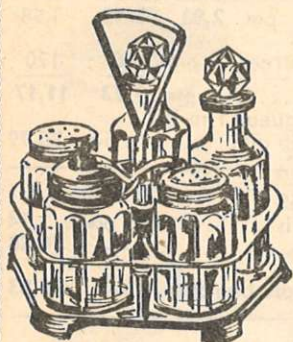
2081 N° 32



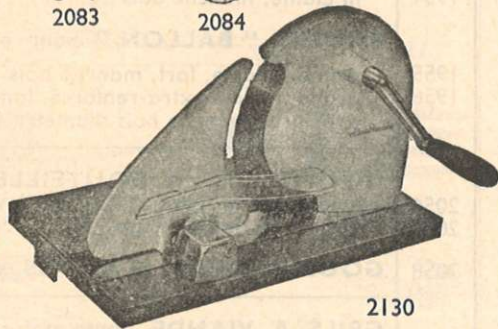
2083



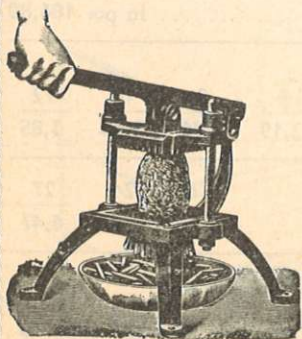
2084



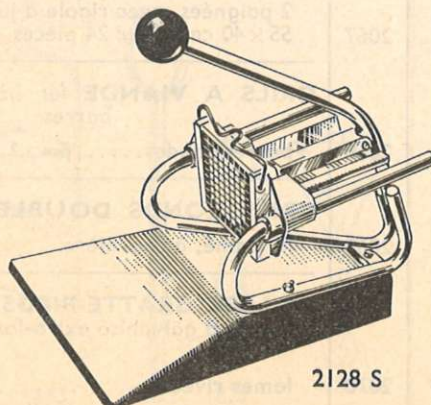
2099



2130



2124



2128 S

GRILLES A PATISSERIE, fil étamé

2072	rectangulaires	cm 40x30	pce 4,07	4,64	6,16
------	----------------	----------	----------	------	------

HACHETTES DE MÉNAGE œil ovale

2075	emmanchées	n° 2 - 600 gr	pce 7,49	n° 4 - 900 gr	9,12
------	------------	---------------	----------	---------------	------

HACHOIRS LAME COURBE

2076	poignées bois, modèle à une lame	cm 24	pce 10,05	27	10,30
2077	grand modèle, renforcé	3 lames	40,88	5 lames	64,67
	à lames multiples de 34 cm				

HACHOIRS ET HACHE-VIANDE MÉCANIQUES

2079 Hachoirs fonte étamée, à manivelle avec 3 couteaux et 1 broyeur, Taille n° 2 la pce 23,04

HACHE-VIANDE FONTE ÉTAMÉE

avec 1 couteau 4 dents et 1 plaque perforée, trous de 8 mm

Modèle à fixation par vis de serrage

2080	à manivelle	N° 5	8	10	20
	débit horaire kilos	30	45	60	75
	pce	25,27	31,22	42,74	68,38

Modèle à fixation par 4 pieds à visser

2081	à manivelle	N° 12	22	22	32	32
2082	à volant			85,85		139,74
	débit horaire kilos	60	75	90	105	120
	pce	40,88	63,55		102,58	

Les haches-viande n° 10 et 12 ont le même corps, ainsi que les n° 20 et 22 ; ils ne diffèrent que par la fixation.

2083	Pièces de rechange	N° 5	8	10/12	20/22	32
	Couteaux à 4 dents	pce 2,65	2,84	3,10	4,30	5,37
	Plaques perforées	N° 5	8	10/12	20/22	32
	diamètre mm	53	62	69	82	100

2084	trous de 4,5-6-8-10 mm	pce 3,79	4,55	5,69	7,58	11,06
2084 B	trous fins 3 mm	5,18	5,88	8,66	13,08	17,69

Sauf avis contraire, chaque hache-viande est livré avec une plaque perforée, trous de 8 mm.

HUILIERS-MÉNAGÈRES, monture métal chromé

2097	2 burettes huile et vinaigre	la pce 23,85
2098	1 salière, 1 poivrière, 1 moutardier	— 24,27
2099	2 burettes, 1 salière, 1 poivrière, 1 moutardier	.. — 30,55
2100	Salières verre, bouchon chromé, pour d°	.. — 2,45
2101	Poivrières	— — — — 2,45
2102	Moutardiers	— — — — 4,47
2103	Burettes verre, bouchon verre	— — — — 2,45

MACHINES A COUPER LES LÉGUMES "COUPE-FRITES"

2124 modèle "Restaurant" bâti fonte à levier sur 4 pieds, ressorts de relevage avec grille cadre bronze, 64 ou 100 cases la pce 63,18

2125	GRILLES DE RECHANGE	pce 16,35	16,35
		64 cases	100 cases

2126 **PIED-SUPPORT** tube laqué, hauteur 70 cm pour coupe-frites la pce 62,44

2127 **POUSSOIRS** 64 ou 100 dents — 10,78

COUPE-FRITES "LT", tube d'acier chromé

2128	avec grilles à trous de	mm 8	10
2128 S	modèle à visser sur table	pce 129,36	129,36
2128 S	— sur socle	— 164,42	164,42
2128 T	— sur pied tube	— 176,10	176,10
2128 G	grilles acier étamé	— 14,29	14,29
2128 P	Poussoirs Rilsan	— 5,28	5,28

MACHINES A TRANCHER LES VIANDES

2130 "Jupiter", socle bois, avec chariot, lame inox. à dents, diam. 19 cm la pce 76,30

2133 Horizontales, socle fonte émaillée, avec dispositif d'affûtage, lame acier inox, diamètre 25 cm la pce 524,40

Jean POUTEAU

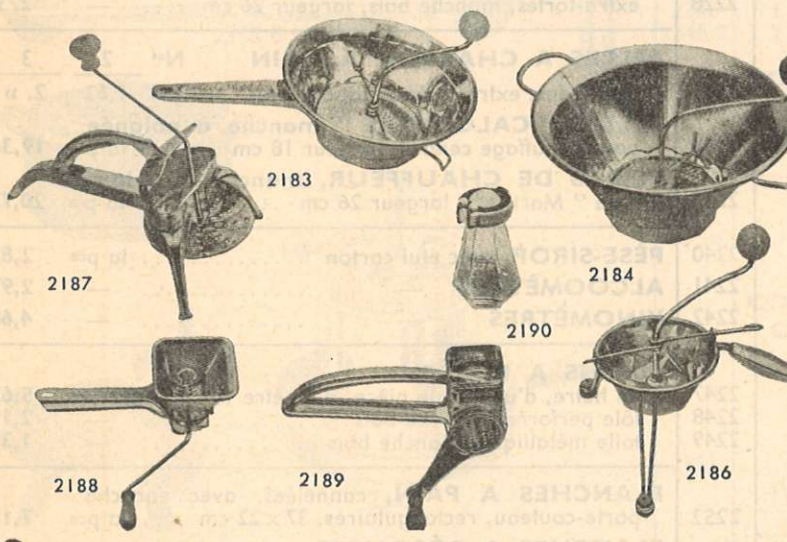
11, rue Neuve-Popincourt — PARIS (XI^e)



QUINCAILLERIE ET DIVERS



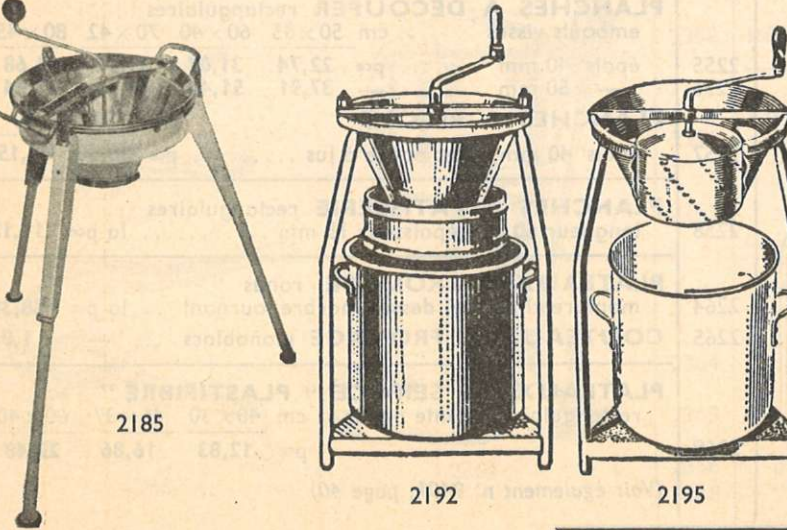
2139	MANDOLINES acier nickelé Coupe-légumes, 1 lame rectiligne, 1 lame ondulée, 1 came découpeuse	la pce	56,06
2141	Coupe-macédoine, cubes de 7x7 mm épaisseur réglable de 7 à 10 mm avec chariot	la pce	173,07
2150	MORTIERS MARBRE " Comblanchien " 18 cm	la pce	283,27
2152	PILONS GAIAC 2 têtes	—	15,70



2167	MOULINS A CAFÉ A MAIN Modèle " Ménage ", cubiques, silencieux caisse hêtre verni	la pce	15,80
2171	MOULINS A CAFÉ ÉLECTRIQUES " Peugeot ", sur socle, corps laqué ivoire contenance 75 gr, 110 ou 220 volts	la pce	22,20
2176	MOULINS A POIVRE hêtre verni forme cubique, petit modèle	la pce	4,63
2179	— " Cabestan "	—	6,94
2180	— " Hostellerie " hauteur 22 cm	—	9,87

FABRICATIONS DU MOULIN-LÉGUMES

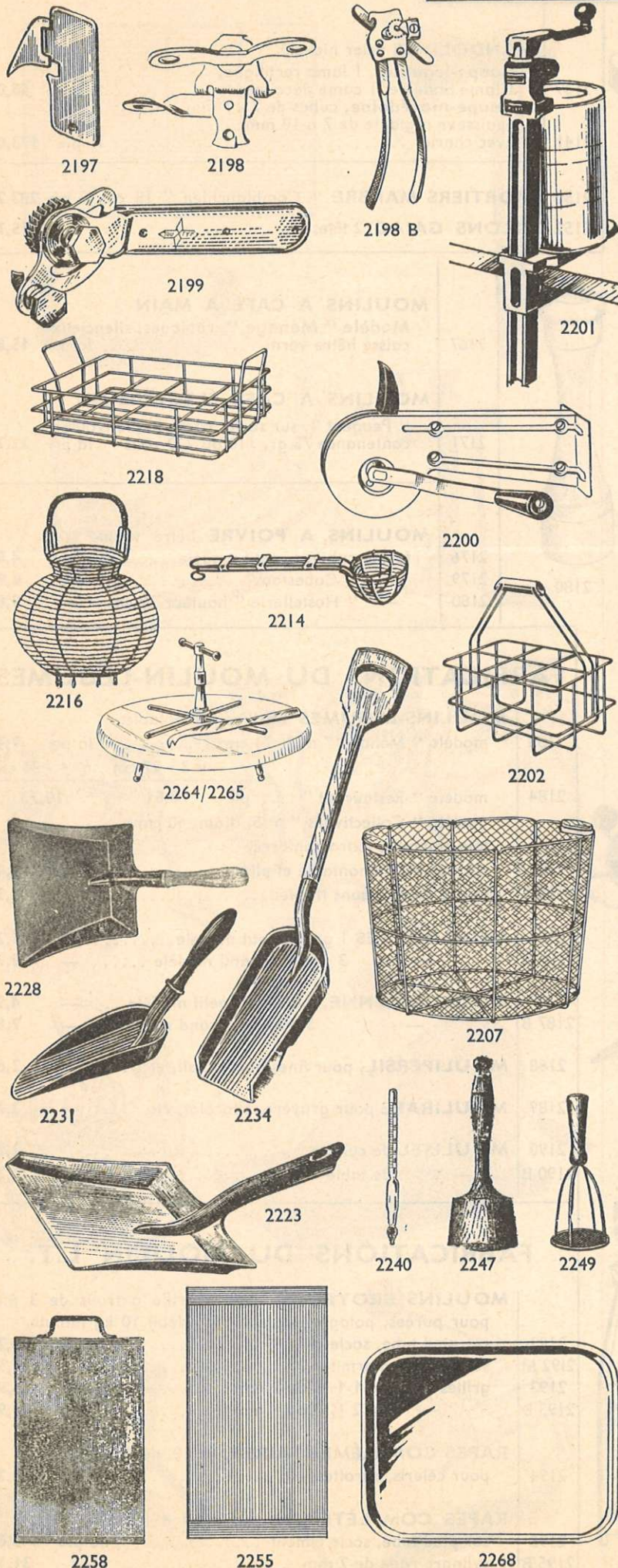
2183	MOULINS-LÉGUMES 3 grilles démontables modèle " Ménage " n° 2, 24 cm	la pce	7,40				
		n° 3 - 27 cm	n° 4 - 30 cm				
2184	modèle " Restaurant "	pce	8,51				
2185	modèle " Collectivités " n° 5, diam. 40 cm tôle emboutie extra-renforcée sur trépied démontable et pliant	la pce	112,40				
				2185 B	même modèle sans trépied	—	65,27
				2186	MOULINETTES 1 grille, petit modèle	—	5,22
2186 B	— 3 grilles, grand modèle	—	9,71				
2187	MOULIJULIENNE , 4 disques, petit modèle	—	4,91				
2187 B	— 5 disques, grand modèle	—	7,85				
2188	MOULIPERSIL , pour fines herbes, ail, etc.	—	2,62				
2189	MOULIRAPE pour gruyère, chocolat, etc.	—	2,27				
2190	MOUISEL de cuisine	—	2,24				
2190 B	— de table	—	2,24				



FABRICATIONS DU MOULIN L.T.

2192	MOULINS BROYEURS , avec 1 grille à trous de 3 mm pour purées, potages, etc... N° 10, débit 10 kg minute	sur pied tube, socle ciment	la pce	160,23
2192 M		sur support-marmite	—	134,57
2193		grilles trous de 1-1 1/2 ou 2 mm	—	23,95
2193 B		— 2 1/2-3 ou 4 mm	—	23,95
2194	RAPES COMPLÉMENTAIRES , N° 10, débit 4 kg minute pour céleris, carottes, etc.	la pce	85,29	
2195	RAPES COMPLÈTES , N° 10, débit 4 kg minute sur pied tube, socle ciment	la pce	144,68	
2195 B		cylindre râpe de 2 mm	—	31,10

Jean POUTEAU
11, rue Neuve-Popincourt — PARIS (XI^e)


OUVRE-BOITES

2197	"Plyan" modèle Armée, grand modèle	ULTIMHEAT	0,17
2198	"Super-Papillon" grande ailette	VIRTUAL-MUSEUM	67
2198 B	"Zangen Sieger" à pince extra-fort		7,81
2199	"Toutyp-géant" mod. très pratique, à cliquet		7,61
2199 B	"Toutyp" petit modèle		3,36
2200	"Fixomat", corps tôle laquée, à manivelle, fixation murale	la pce	17,09

OUVRE-BOITES AUTOMATIQUES "GALLIA"

pour tous formats de boîtes			
2201	n° 1, grand modèle, p ^r boîtes de 5 kg	la pce	137,15
2201 J	Couteau spécial pour boîtes à jambon		4,42
2201 N	Couteau normal de rechange		3,92
2201 M	Molette de rechange		22,03

PANIER A BOUTEILLES		places	4	6	8
2202	fil étamé, extra-forts	pce	6,31	7,83	10,75

PANIER A LÉGUMES , fil grillagé galvanisé						
cylindriques		cm	43×28	51×32	56×36	59×39
2207	2 poignées	pce	33,40	44,54	55,67	74,76
ovales		cm	64×26	75×33	86×36	88×42
2209	2 poignées	pce	47,72	57,26	77,94	116,12

PANIER A NIDS		cm	12	14
2214	fil étamé, pour friture	pce	7,66	8,59

PANIER A SALADE		cm	24	28	32	36	42
2215	fil étamé, forts	pce	3,74	5,14	—	—	—
2216	— extra-forts		—	—	9,20	13,09	16,83

PANIER A VERRES , fil étamé		places	12	24
2218	pour verres de 80 mm	pce	10,01	18,70

PELLES A POUSSIÈRE tôle vernie, embouties			
2223	fortes, manche fer, largeur 24 cm	pce	2,15
2228	extra-fortes, manche bois, largeur 26 cm		2. »

PELLES A CHARBON A MAIN		N°	2	3
2231	½ rondes, extra-fortes, manche bois	pce	1,62	2. »

2234	PELLES "CALORIFÈRE" manche à poignée pour chauffage central, largeur 18 cm	la pce	19,36
------	---	--------	-------

2235	PELLES DE CHAUFFEUR , manche à poignée type "Marine", largeur 26 cm	la pce	20,73
------	--	--------	-------

2240	PÈSE-SIROP , avec étui carton	la pce	2,82
------	--------------------------------------	--------	------

2241	ALCOOMÈTRES		2,97
------	--------------------	--	------

2242	VINOMÈTRES		4,68
------	-------------------	--	------

PILONS A PURÉE			
2247	en hêtre, d'une seule pièce, diamètre 10 cm	la pce	5,65
2248	tôle perforée, manche bois		2,19
2249	toile métallique, manche bois		1,39

PLANCHES A PAIN , cannelées, avec encoche porte-couteau, rectangulaires, 37×22 cm		la pce	7,11
--	--	--------	------

PLANCHES A DÉCOUPER rectangulaires embouts vissés		cm	50×35	60×40	70×42	80×45
--	--	----	-------	-------	-------	-------

2255	épais 40 mm	pce	22,74	31,07	39,54	46,68
2256	— 50 mm		37,91	51,44	59,46	67,94

PLANCHES A RIGOLE		cm	50	60
2257	épais 40 mm, avec poche à jus	pce	38,50	44,15

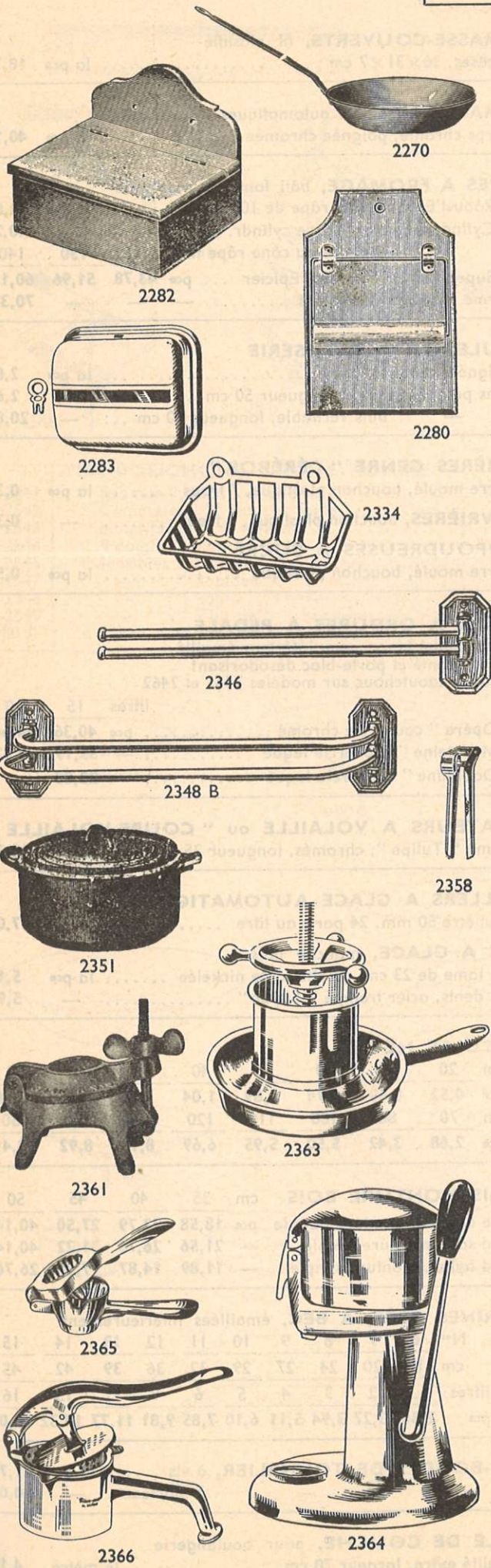
PLANCHES A PATISSERIE rectangulaires			
2258	longueur 60 cm, épaisseur 15 mm	la pce	11,15

PLATEAUX A FROMAGE , ronds			
2264	monture chromée, dessus marbre tournant	la pce	88,38

2265	COUTEAUX A FROMAGE monoblocs		1,86
------	-------------------------------------	--	------

PLATEAUX DE SERVICE "PLASTIFIBRE"					
rectangulaires, teinte noyer		cm	40×30	46×37	60×40
2268		pce	12,83	16,86	22,48

(Voir également n° 9401, page 40)



POÊLES A FRIRE

modèle ordinaire, tôle forte polie, queue feuillard

diamètre cm	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40
pce	2,12	2,58	2,88	3,34	3,84	4,45	5, »	5,56	7,88	9,25

modèle " Restaurant " tôle noire extra-forte
queue renforcée rivée

diam. cm	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50
épaisseur mm	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3
pce	6,62	7,45	8,34	10,23	11,73	13,29	15,23	19,18	23,52	30,69	37,25

(Les diamètres des poêles sont mesurés au bord supérieur.)

POÊLES A CRÊPES

cm	20	22	24
tôle noire extra-forte, épaisseur 2 mm	pce 4,17	4,84	5,56

POÊLES A POISSON OVALES long. cm

cm	36	40	44	48
tôle noire, épaisseur 3 mm, queue fer	pce 22,59	31,14	38,21	49,48

PORTE-ROULEAUX pour papier hygiénique W.-C.

2280	modèle ordinaire, sur planchette hêtre verni	la pce	2,30
2281	tôle laquée blanc, à clé	—	15,61

BOITES DISTRIBUTRICES, pour paquets papier W.-C.

2282	modèle ordinaire, hêtre verni	la pce	3,57
2283	modèle inviolable à clé, à charnière en tôle d'acier emboutie, laqué blanc	la pce	12,49

(Voir également modèles divers en matière plastique, n° 9370 à 9371, page 39)

PORTE-SAVON rectangulaires, ajourés
en fonte d'aluminium polie, 135 mm

2334	la pce	0,95
------	--------	------

PORTE-SERVIETTES cuivre chromé, modèles forts

2346	2 branches mobiles de 14 mm, long. 42 cm	la pce	14,58
2346 B	3 — — — 14 mm, — 42 cm	—	20,21
2348	1 branche fixe de 16 mm, long. 50 cm, gainés plastique	—	11,49
2348 B	2 — — — 16 mm, — 50 cm,	—	20,21

ROULEAUX PORTE-ESSUIE-MAINS " SANS FIN "

		pour serviette de cm	50	60
2350	hêtre naturel	pce	6,54	6,99

POTERIE EN FONTE INOXYDABLE

COCOTTES RONDES, fabrication supérieure " André "

Cocottes en fonte bleue

N°	12	14	18	20	25
cm	26	28	31	33	35
litres	5	6,6	9,1	10	12,5
pce	24,81	28,66	39,55	42,58	48,92

(Voir également Cocottes Aluminium, pages 7 et 16)

PRESSE A AIL, avec presseoir articulé

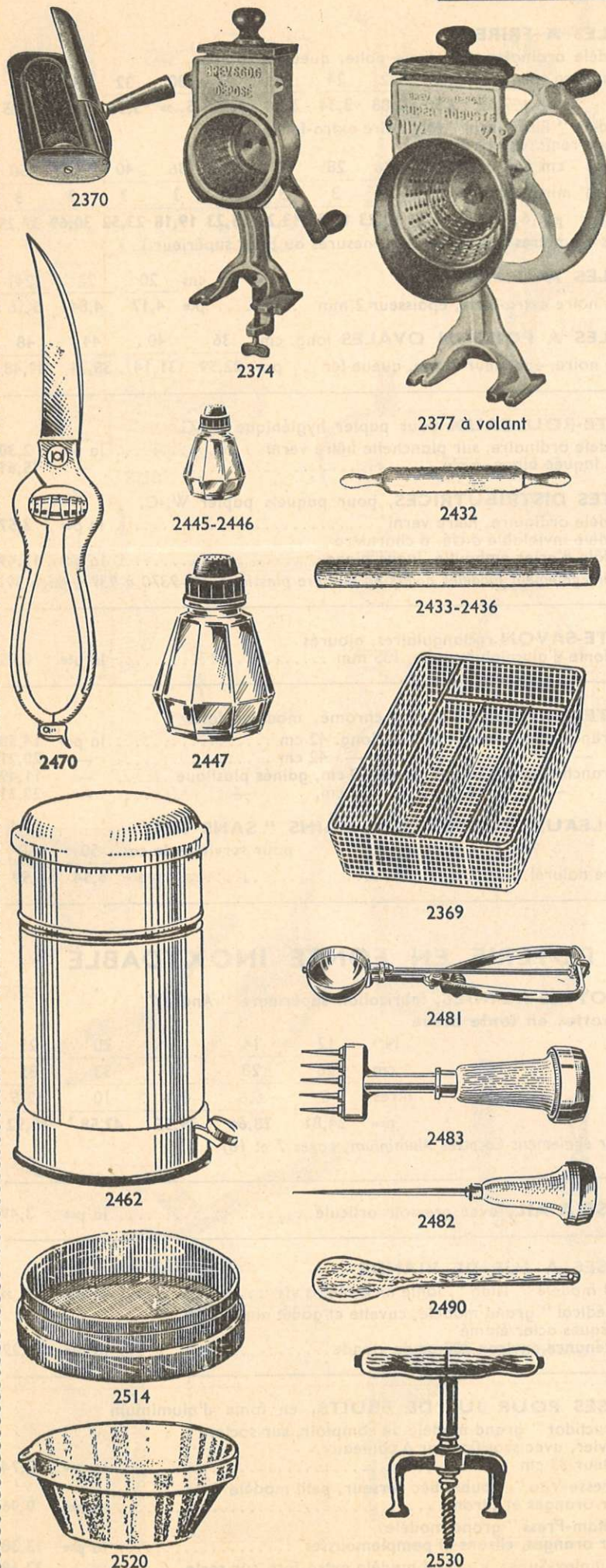
2358	la pce	3,49
------	--------	------

PRESSES A JUS DE VIANDE

2361	petit modèle " Titan ", fonte nickelée, à vis	la pce	22, »
2363	" Médical " grand modèle, cuvette et godet aluminium, 7 disques acier étamé contenance environ 200 gr de viande	la pce	14,22

PRESSES POUR JUS DE FRUITS, en fonte d'aluminium

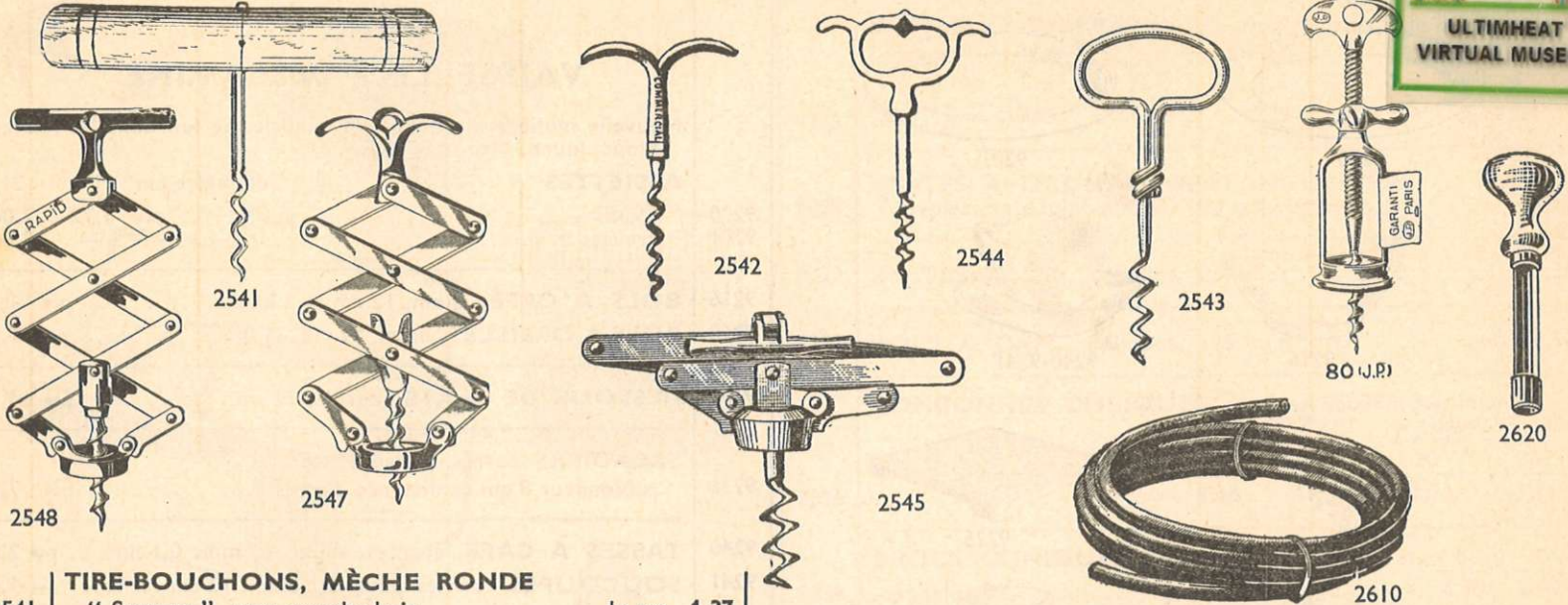
2364	" Fructidor " grand modèle de comptoir, sur socle, à levier, avec scarificateur à couteaux, hauteur 33 cm	la pce	282,74
2365	" Presse-Vite ", double bec verseur, petit modèle pour oranges et citrons	la pce	9,96
2366	" Vitam-Press " grand modèle pour oranges, citrons et pamplemousses	la pce	13,38
2368	" Simplex-Super ", grand modèle extra-fort, sur socle	—	37,69



2369	RAMASSE-COUVERTS , fil plastifié 5 cases, 36 x 31 x 7 cm	
2370	RAMASSE-MIETTES automatiques "Le Grillon" corps chromé, poignée chromée	la pce 40,14
2373	RAPES A FROMAGE , bâti fonte, à manivelle "Robust" Epicier cône râpe de 100 mm	la pce 22,80
2374	"Cylindric-Epicier" râpe cylindr. de 105 mm .. diamètre du cône râpe mm 115 130 140	— 40,21
2376	"Super-Robust" modèle Epicier ...	pce 43,78 51,96 60,13
2377	même modèle avec volant	— — 70,32
2432	ROULEAUX A PATISSERIE poignées mobiles, hêtre	la pce 2,82
2433	sans poignées, hêtre, longueur 50 cm	— 2,68
2436	— buis véritable, longueur 50 cm ...	— 20,81
2445	SALIÈRES GENRE "CÉRÉBOS" verre moulé, bouchon plastique, 7 trous	la pce 0,33
2446	POIVRIÈRES , bouchon plastique, 3 trous	— 0,33
2447	SAUPOUDREUSES A SUCRE verre moulé, bouchon plastique	la pce 0,59
2461	SEAUX A ORDURES A PÉDALE corps laqué blanc, seau intérieur émaillé jonc chromé et porte-bloc désodorisant embase caoutchouc sur modèles 2461 et 2462	litres 15 20 pce 40,36 44,66
2462	"Madeleine" couvercle laqué	— 35,19 39,52
2464	"Dauphine" couvercle laqué	— 22,83 —
2470	SÉCATEURS A VOLAILLE ou "COUPE-VOLAILLE" forme "Tulipe", chromés, longueur 25 cm	la pce 12,31
2481	CUILLERS A GLACE AUTOMATIQUES diamètre 50 mm, 24 parts au litre	la pce 17,03
2482	PICS A GLACE , manche bois à 1 lame de 23 cm, calotte fonte nickelée	la pce 5,11
2483	à 5 dents, acier trempé "Super"	— 5,90
2490	SPATULES HÊTRE	
	cm 20 25 30 35 40 45 50 60	
	pce 0,52 0,59 0,74 0,89 1,04 1,19 1,34 1,64	
	cm 70 80 100 110 120 130 140 150	
2490	pce 2,68 3,42 5,50 5,95 6,69 8,18 8,92 10,41	
2514	TAMIS MONTURE BOIS cm 35 40 45 50	
2515	toile étamée, monture double pce 18,58 23,79 27,50 40,14	
2516	fond soie, monture simple ... — 21,56 26,76 31,22 40,14	
	fond nylon, monture simple . — 11,89 14,87 17,84 26,76	
2520	TERRINES GRÈS, A BEC , émaillées intérieurement	
	N° 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	
	cm 17 20 24 27 29 32 36 39 42 45	
	litres 1,2 2 3 4 5 6 9 11 13 16	
2520	pce 2,36 3,27 3,94 5,11 6,10 7,85 9,81 11,77 14,32 18,06	
2530	TIRE-BONDES DE TONNELIER , à vis	la pce 21,79
2531	— à marteau . —	20,07
2535	TOILE DE COUCHE , pour boulangerie qualité extra, largeur 70 cm	le mètre 4,11



QUINCAILLERIE ET DIVERS



TIRE-BOUCHONS, MÈCHE RONDE

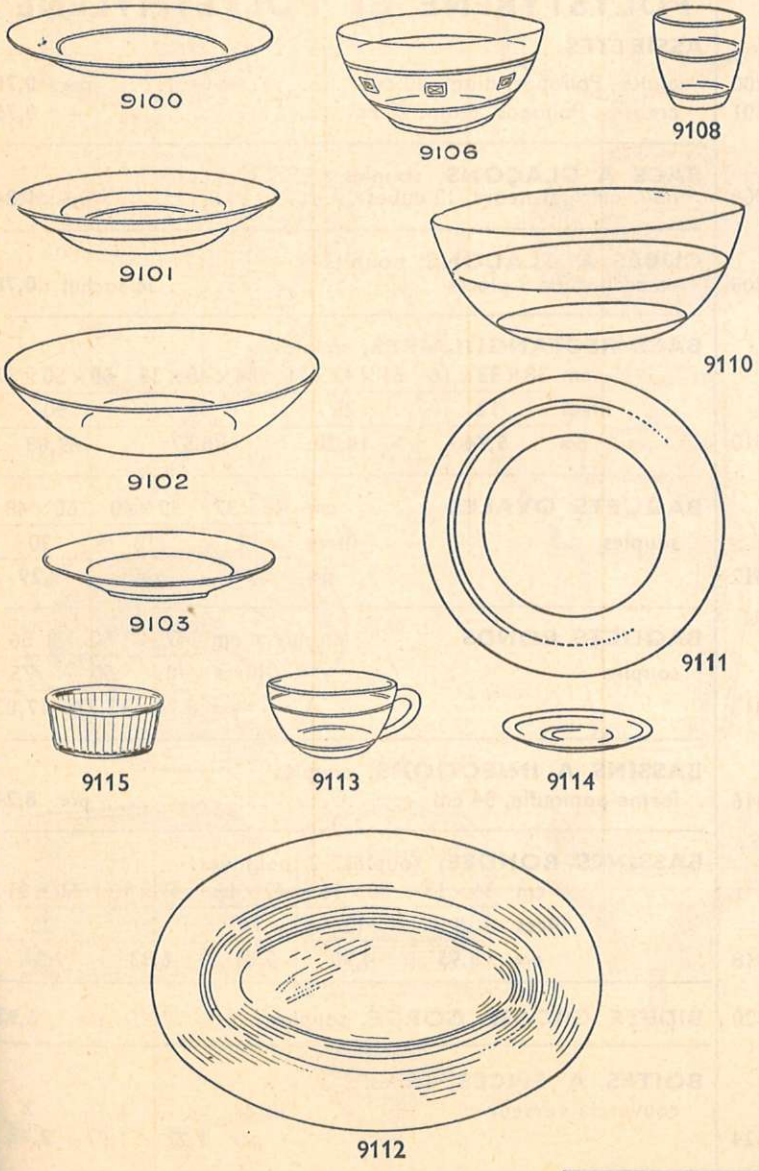
2541	" Saumur ", gros manche bois	la pce	1,37
2542	" Commercial ", manche fonte	—	1,55
2543	" d'une pièce ", fil torsadé	—	1,34
2544	" 4 doigts ", manche fonte	—	2,62
2545	Extensibles " Perfect ", 2 branches	—	4,70
2547	— " Rapidex ", 3 branches	—	3,57
2548	— " Rapid ", 3 branches, forts	—	4,52
2549	— " Zigzag ", 3 branches, extra-forts	—	7,97
80 JP	à hélice, renforcés, tourniquet fixe	—	7,05

TUYAU CAOUTCHOUC, SIPHONS A VIN

3 toiles, diamètre intérieur 15 mm
 qualité renforcée, spéciale pour liquides alimentaires
 en longueur de 2 m 50, 5 m, 7 m 50, 10 m..... le mètre 4,01

VIDE-POMMES

lame acier inoxydable, manche bois la pce 2,43



**VERRERIE DURALEX
 TRANSPARENTE**

ASSIETTES

9100 - plates 23 cm	9101 - creuses 23 cm	9102 - calotte 20,5 cm
pce 0,85	0,85	0,85
9103 - dessert 19 cm	9104 - club 15,5 cm	9105 - compote 14,5 cm
pce 0,73	0,55	0,58

9106 **BOLS PARISIENS**, diam. 130 mm, 1/2 litre la pce 0,80

9107 **CHOPES UNIES**, contenance 28 cl la pce 0,55

GOBELETS

	N°	8	6 bis	5	4
	centilitres	9	15,5	20	25
9108	bombés " Gigogne "	pce 0,30	0,37	0,40	—
9109	à facettes " Picardie "	— 0,33	0,40	0,45	0,51

JATTES-LÉGUMIERS

mm	60	90	120	140	170	200	230	260
centil.	6	12	23	52	94	160	245	350
pce	0,30	0,40	0,48	0,73	1,03	1,40	1,90	2,85

9111 **PLATS ROUNDS CREUX** diam. cm 26 28
 pce 1,90 2,08

9112 **PLATS OVALES**, longueur cm 22 26 31 36
 pce 1,83 2,08 2,56 3,66

TASSES café 13 cl. mixtes 19 cl. déjeuner 30 cl.
 pce 0,48 0,65 0,73

SOUCOUPES café 115 mm mixtes 135 mm déjeuner 155 mm
 pce 0,40 0,51 0,73

9115 **RAMEQUINS**, diam. 85 mm contenance 13 cl. ... la pce 0,58

**VERRERIE ARCOPAL
 BLANC UNI**

ASSIETTES

9130 - plates 23 cm	9131 - creuses 21 cm	9132 - dessert 19 cm
pce 1,26	1,26	1,14

9136 **BOLS**, diam. 130 mm 1/2 litre la pce 0,95

9145 **RAMEQUINS**, diamètre 80 mm — 0,61



9200



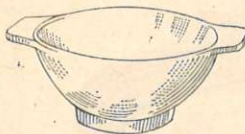
9201



9216



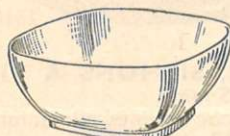
9240-9241



9218



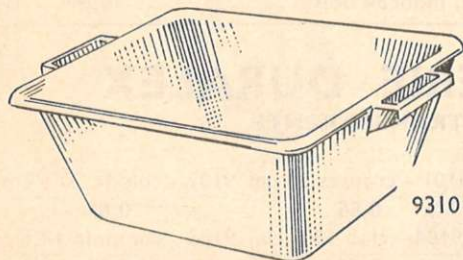
9225



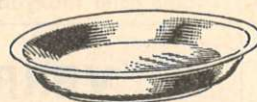
9236



9250



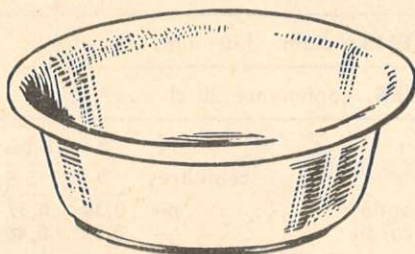
9310



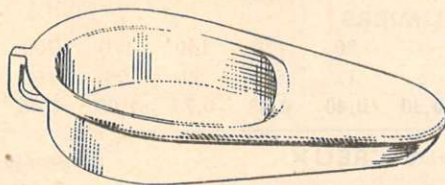
9301



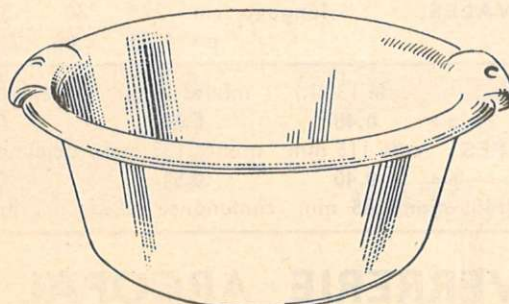
9300



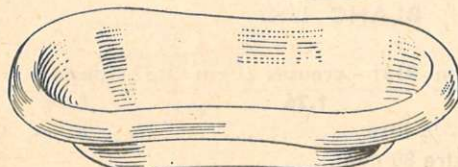
9312



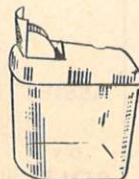
9316



9318



9320



9324

VAISSELLE " MÉLAMINE "

Nouvelle matière plastique très robuste. Se fait dans les teintes : blanc, jaune, bleu.

		diamètre cm	17	21
9200	ASSIETTES			
9201	plates	pce	1,72	2,06
	creuses	—	—	2,06
9216	BOLS A CAFÉ, diam. 12 cm. 1/2 litre	pce	1,62	
9218	BOLS A OREILLES, diam. 12 cm, 1/2 lit.	pce	1,83	
9225	DESSOUS DE PLATS, carrés, 22 cm	pce	3,68	
9236	SALADIERS carrés, à pied 24 cm profondeur 9 cm contenance 3 litres	pce	7,13	
9240	TASSES A CAFÉ, carrées, diam. 65 mm. 0,1 litre	pce	2,03	
9241	SOUCOUPES carrées pour d°, diam. 12 cm	—	1,45	
9243	TASSES DÉJEUNER, carrées, diam. 95 mm. 0,2 litre	pce	2,49	
9244	SOUCOUPES carrées pour d°, diam. 16 cm.	—	1,86	
9250	TIMBALES, carrées 6,5 cm, haut. 8 cm, 0,15 litre	pce	1,40	

ARTICLES POLLOPAS

POLYSTYRÈNE ET POLYÉTHYLÈNE

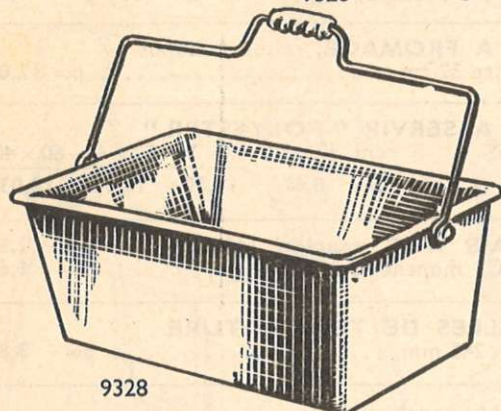
ASSIETTES							
9300	plates, Pollopas, diam. 20 cm	pce	0,75				
9301	creuses, Pollopas, diam. 20 cm	—	0,75				
9304	BACS A GLAÇONS, souples pour réfrigérateurs, 12 cubes	pce	1,84				
9305	CUBES A GLAÇONS, souples en sachets de 9 pièces	le sachet	0,78				
9310	BACS RECTANGULAIRES, souples	cm	38×33×16	61×42×16	54×48×35	68×50×37	
		litres	12	25	55	90	
		pce	5,74	14,20	28,57	49,08	
9312	BAQUETS OVALES souples	cm	45×37	50×40	60×48		
		litres	12	18	30		
		pce	5,50	6,68	9,29		
9313	BAQUETS ROUNDS souples	diamètre cm	47	50	56		
		litres	40	50	75		
		pce	8,94	12,77	17,83		
9316	BASSINS A INJECTIONS, souples forme pantoufle, 34 cm	pce	8,24				
9318	BASSINES RONDLES, souples, 2 poignées	cm	36×13	40×16	42×18	44×20	50×21
		litres	8	12	16	20	25
		pce	3,95	4,90	5,81	6,33	9,01
9320	BIDETS GROSSE GORGE, souples	pce	6,93				
9324	BOITES A ÉPICES, ovales couverture verseur	litres	1	1 1/2	2		
		pce	1,27	1,97	2,72		



9332



9326



9328



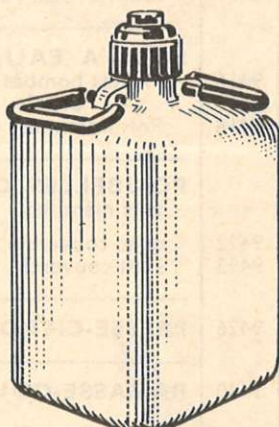
9330



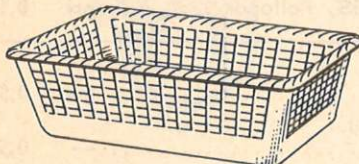
9338



9343



9336



9348



9349



9356



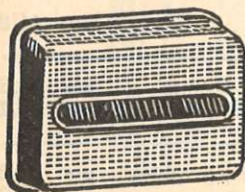
9357



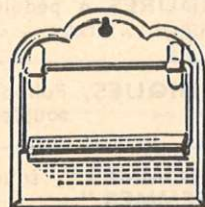
9364



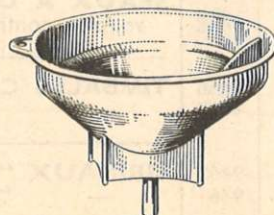
9360



9370



9371



9375



9374

BOITES RÉFRIGÉRATEURS, souples, couvercle hermétique

cm	11×8×5	14×10×6	16×11×7	19×13×9	24×17×10
litres	0,4	0,8	1,2	2	4,64
pce	0,97	1,30	2,15	3,25	4,64

9326

BOITES A ORDURES RECTANGULAIRES
souples, anse tombante, 42×31 cm pce 7,12

9328

BOITES A SEL, murales, Pollopas pce 3,36

9330

BOLS A CAFÉ, Pollopas, 125 mm pce 0,58

9332

BONBONNES CUBIQUES, souples, pour tous liquides

cm	32×16	37×21	47×26	53×30
litres	5	10	20	30
pce	9,66	19,33	32,71	43,11

9336

BROCS CONIQUES litres 5 8
souples pce 4,98 8,32

9338

COQUETIERS doubles, souples pce 0,17

9343

CORBEILLES A COURRIER, rectangulaires
souples, 32×26 cm pce 2,69

9345

CORBEILLES A PAPIERS, rondes
souples, 30×28 cm pce 3,91

9346

CORBEILLES A PAIN
rectangulaires, souples, ajourées, 34×24×10 cm... pce 2,88
ovales, souples, ajourées, 30×21,5 cm — 1,44

9348

9349

CORBEILLES OVALES, souples, ajourées
2 poignées, 60×43 cm, profondeur 27 cm pce 7,21

9352

CORBEILLES RECTANGULAIRES, 52×31×8 63×43×16
souples, ajourées..... pce 5,08 10,70

9353

CORBEILLES RONDES, souples, ajourées
2 poignées, diamètre 48 cm, profondeur 39 cm pce 6,79

9354

COUVERTS A SALADE
polystyrène, 2 pièces pce 0,62

9356

PINCES A SALADE, démontables — 0,55

9357

CRUCHES A EAU, coniques, souples
avec anse tombante, avec couvercle et tube
verseur, contenance 9 litres pce 8,37

9360

CUVETTES CARRÉES, souples, profondes

cm	15	20	25	30	35	40
litres	1	2,5	4	7	10	15
pce	0,88	1,37	2,13	4,04	5,11	6,73

9362

CUVETTES RONDES, souples, profondes

cm	27	31	35	37
litres	4	6	8	10
pce	1,62	2,03	2,78	2,90

9364

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES pour papier W.-C.
modèle plat pce 2,13

9370

PORTE-ROULEAUX, pour papier W.-C. — 1,49

9371

ENTONNOIRS coniques, souples

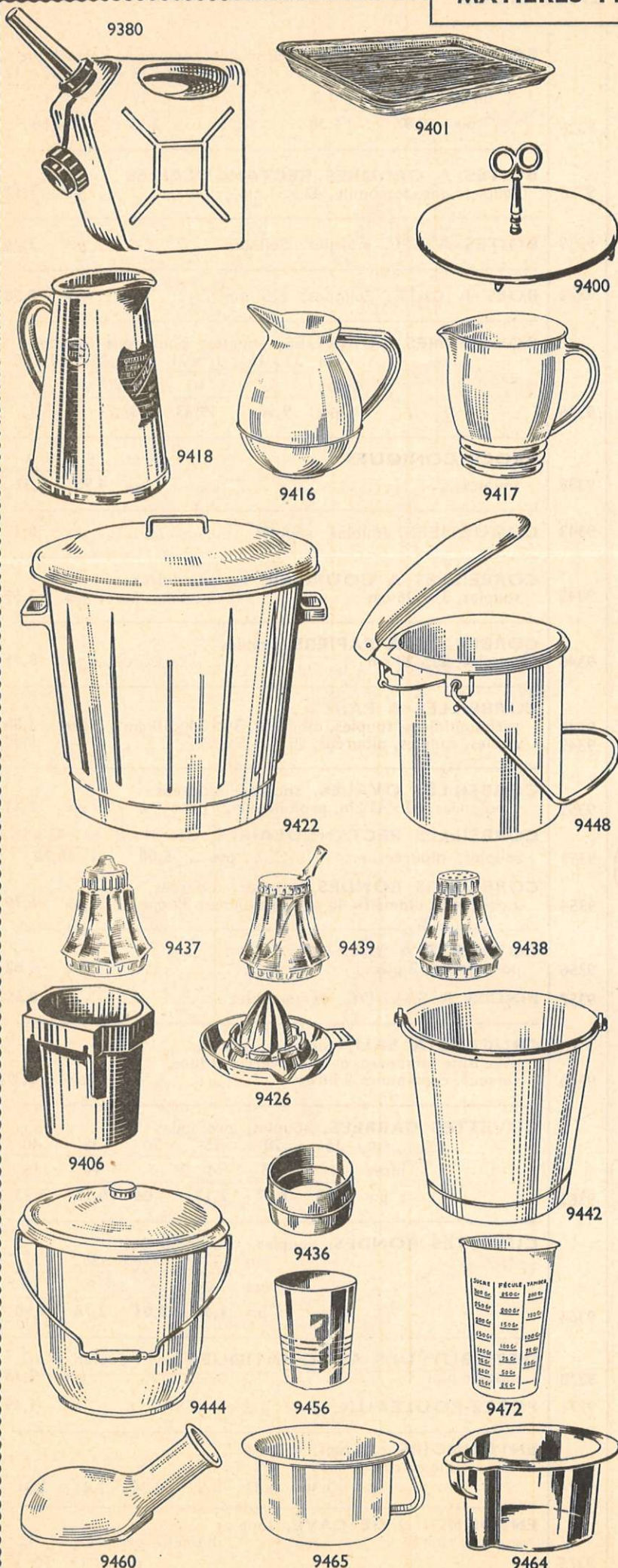
diamètre cm	10	12	14	16	20	25
pce	0,30	0,42	0,59	0,85	1,41	2,81

9374

ENTONNOIRS DE CAVE, souples
embase carrée

diamètre cm	32	42
pce	7,17	10, »

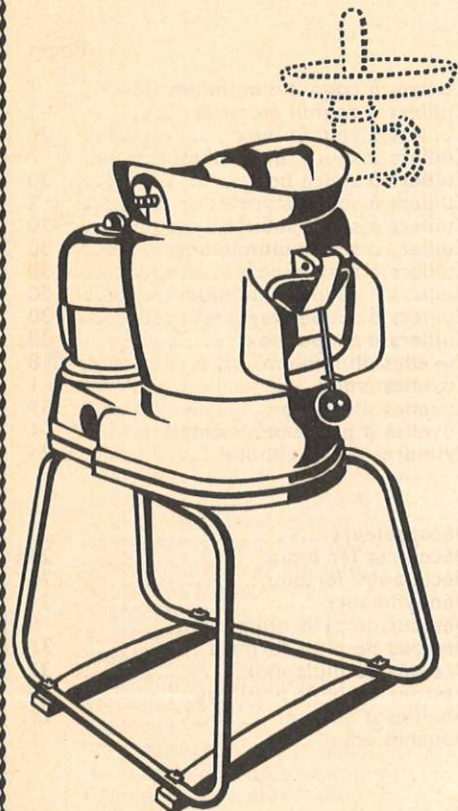
9375



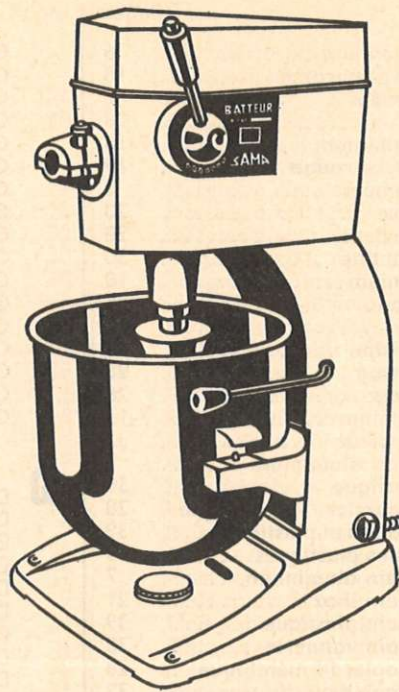
		JERRICANS souples, pour tous liquides		ULTIMHEAT [®]		
		litres	1	3	VIRTUAL MUSEUM [®]	
9380		pce	2,62	6,54	11,89	23,04 37,17
Les modèles de 5, 10 et 20 litres sont livrés avec bec verseur incorporé.						
9397	PELLES A POUSSIÈRE, rigides, 24 cm					pce 1,80
9400	PLATEAUX A FROMAGE, ronds, Pollopas blanc, diamètre 32 cm					pce 12,09
		PLATEAUX A SERVIR "POLYESTER"		rectangulaires		
		cm	40×30	47×36	52×40	60×40
9401			pce	8,67	11,79	15,12 18,03
9406	PORTE-BALAIS W.-C. souples, 145 mm					pce 2,57
9407	BALAIS W.-C. manche anti-choc					— 1,61
		PORTE-FEUILLES DE TEMPÉRATURE				
9409	souples, 335×245 mm					pce 3,84
		POTS A EAU, souples				
9416	Pichets bombés, 1 lit. ½					pce 1,87
9417	— évasés, 1 lit. ½					— 2,75
9418	Pots flamands, coniques, 2 litres					— 3,88
		POUBELLES CONIQUES, VILLE DE PARIS		vert métallisé		
				litres	50	75
9422	avec couvercle					pce 17,83 23,81
9423	sans couvercle					— 14,04 18,98
9426	PRESSE-CITRONS, Pollopas					pce 0,36
9430	RAMASSE-COUVERTS, souples, 4 cases, 32×20 cm					pce 2,19
9436	RONDS DE SERVIETTES, Pollopas					pce 0,19
		SALIÈRES, corps cristal				
9437	bouchon 7 trous					pce 0,52
		POIVRIÈRES, corps cristal				
9438	bouchon 1 trou					— 0,52
		MOUTARDIERS, corps cristal				
9439	avec couvercle et spatule					— 0,92
		SEaux A CHARBON VERSEURS, forme conique				
9440	souples, hauteur 50 cm					pce 10,44
		SEaux ÉVASÉS, souples		cm	26	28 30
9442			pce	4,15	4,90	7,79
		SEaux HYGIÉNIQUES, souples				
9444	large bord, 30 cm					pce 7,43
		SEaux A ORDURES cylindriques, souples		couvercle emboîtant et coulissant sur l'anse		
				diamètre cm	28	30 34
9446			pce	9,65	10,40	13,76
		SEaux A ORDURES à pédale				
9448	souples, contenance 15 litres					pce 16,81
9456	TIMBALES CONIQUES, Pollopas, 65 mm					pce 0,35
9457	— — souples, 65 mm					— 0,28
9460	URINAUX "HOMMES", souples, gradués .					pce 3,29
9461	— "FEMMES", — — —					— 3,91
9464	VASES DE NUIT "Enfant", souples					pce 1,28
9465	— — bombés, souples, 22 cm					— 2,02
9472	VERRES-MESURES, souples, gradués					pce 0,82

Jean POUTEAU

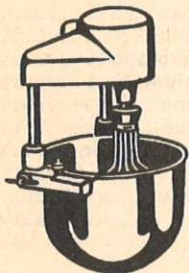
11, rue Neuve-Popincourt — PARIS (XI^e)



S4A S8A



Batteur Mélangeur B 20
SAMA



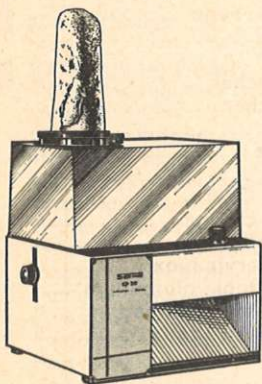
B 7



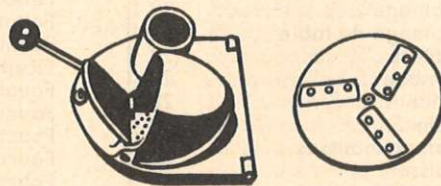
HM 62



P 130



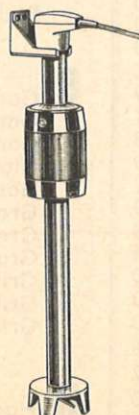
CP 30



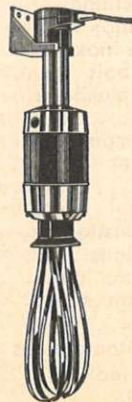
CL 20



MC 90



Mixer MX.30
DYNAMIC
MX 30



fouet FT. 20
DYNAMIC
FT 20

BATTEURS-MÉLANGEURS

- B 20 8 vitesses, 3 outils, cuve acier inoxydable 18/8, contenance 20 litres, chauffage tous gaz incorporé
triphasé 220-380 volts pce 2.350. »
monophasé 110-220 volts — 2.510. »
Socle tubulaire chromé pce 165. »
Équipement 10 litres avec cuve inox et 3 outils. — 235. »
Cuve seule 20 litres inox. — 175. »
Cuve seule 10 litres inox. — 120. »
- B 40 8 vitesses, 3 outils, cuve acier inoxydable 18/8, contenance 40 litres, chauffage tous gaz incorporé
triphasé 220-380 Volts pce 3.900. »
Équipement 20 l. avec cuve inox et 3 outils — 445. »
Cuve seule 40 litres inox — 350. »
Cuve seule 20 litres inox — 220. »

ÉPLUCHEUSES SIMPLES

- S 3 Contenance 3 kg. - débit 50/70 kg/heure
monophasé 115-220 volts pce 780. »
- S 4 Contenance 5/6 kg - débit 80/120 kg/heure
triphasé 220-380 volts — 877. »
monophasé 115-220 volts — 977. »
Supplément pour socle fixe — 145. »
— pour socle roulant — 180. »
- S 8 Contenance 10/14 kg - débit 200/300 kg/heure avec socle fixe
triphasé 220-380 volts pce 1.265. »
monophasé 115-220 volts — 1.365. »
Supplément pour roulettes — 35. »

ÉPLUCHEUSES-ROBOTS

- S 4 A Contenance 5/6 kg - 15/100 repas
triphasé 220-380 volts pce 1.132. »
monophasé 115-220 volts — 1.232. »
supplément pour socle fixe — 145. »
— pour socle roulant — 180. »
- S 8 A Contenance 10/14 kg - 80/400 repas, avec socle fixe
triphasé 220-380 volts pce 1.547. »
monophasé 115-220 volts — 1.647. »
supplément pour roulettes — 35. »

ACCESSOIRES POUR B 20 - S 4 A - S 8 A

- B 7 **BATTEUR-MÉLANGEUR** complet
bol inox. 7 litres, 3 outils pce 496. »
supplément deuxième bol — 78. »
- P 130 **PRESSE-PURÉE**, complet
3 grilles différentes — 245. »
- HM 62 **HACHOIR A VIANDE**
3 couteaux, 3 plaques, 3-4,5-8 mm — 154. »
- CL 20 **COUPE-LÉGUMES**, complet
avec 7 plateaux différents — 564. »
supplément équipement macédoine — 105. »
- MC 90 **MOULIN A CAFÉ**, mouture réglable ... — 222. »

DYNAMIC électro-portatifs

- MX 30 **MIXER PASSE-POTAGES**, travaille directement dans récipients de 1 à 100 litres.
monophasé 2 fils 115 ou 220 volts pce 326,30
- FT 20 **FOUET ÉLECTRIQUE**, pour la cuisine et la pâtisserie
monophasé 2 fils 115 ou 220 volts pce 394,80
- CP 30 **COUPE-PAIN** monophasés, 110-220 Volts,
120 tranches à la minute, épaisseur des tranches réglable de 5 à 80 mm pour pains jusqu'à 150 x 115 mm de section. pce 950. »

Ces prix s'entendent : départ usine, franco emballage, T.V.A. en sus.

En cas de commande, bien préciser le voltage.

Notices détaillées sur demande.

Nous consulter pour machines à nettoyer les moules.



	Pages
A Aiguilles à brider	27
Aiguilles à larder	27
Allonges de boucher	29
Appareils New-Steck	27
Araignées à friture	31
Arrosoirs galvanisés	23
Assiettes aluminium	5
Assiettes émail	1
Assiettes étamées	2
Assiettes plastique	38
Attendrisseurs à viande	27

B Bacs à glaçons plastique	38
Bacs rectangulaires plastique	38
Bacs roulants fonte alu	15
Bacs à viande aluminium	5
Bahuts aluminium	9
Bahuts étamés	3
Bahuts inox	20
Bains-marie aluminium	11
Bain-marie cuivre rouge	19
Balais WC plastique	40
Balances	27
Baquets galvanisés	23
Baquets plastique	38
Basculs romaines	27
Bassins haricot émail	1
Bassins de malade émail	1
Bassins de malade plastique	38
Bassines aluminium	5
Bassines étamées	2
Bassines galvanisées	23
Bassines inox	20
Bassines plastiques	38
Bassines à friture aluminium	5-16
Bassines à friture tôle	27
Bassines à blancs aluminium	5
Bassines à blancs cuivre rouge	19
Bassines à blancs étamées	2
Bassines à blancs inox	20
Bassines à confitures cuivre rouge	19
Battes à côtelettes	29
Batteurs à œufs	27
Bidets émail	1
Bidets plastique	38
Bidons à huile fer blanc	24
Bidons à vin aluminium	5
Bocks émail	1
Boîtes chirurgicales aluminium	13
Boîtes à épices aluminium	5
Boîtes à épices fer blanc	24
Boîtes à épices plastique	38
Boîtes à lait aluminium	5
Boîtes manutention aluminium	6
Boîtes à ordures galvanisées	23
Boîtes à ordures plastique	39
Boîtes à papier WC	35-39
Boîtes réfrigérateur aluminium	13
Boîtes réfrigérateur plastique	39
Boîtes à sel plastique	39
Bols aluminium	6
Bols inox	21
Bols plastique	38-39
Bonbonnes plastique	39
Bouilleurs émail	1
Bouilloires aluminium	6-16
Bouilloires cuivre chromé	18
Bouilloires étamées	2
Bouillottes de lit	8-24
Boules à riz aluminium	6
Boules à thé aluminium	6
Boules à thé cuivre chromé	18
Braisières cylindriques aluminium	6-16
Braisières rectangulaires aluminium	6
Braisières rectang. cuivre rouge	19
Brocs plastique	39
Brocs à vin inox	20
Brochettes à rognons	27
Brûloirs à café	27
Burettes fer blanc	24

C Cafetières aluminium	6
Cafetières cuivre chromé	18
Cafetières étamées	2
Casse-noix	28
Casserole aluminium	7-16
Casserole cuivre rouge	19
Casserole étamées	2
Casserole inox	20
Casserole à friture	28
Chariots de cantine	30
Chinois aluminium	10
Chinois fer blanc	25
Chinois inox	21
Ciseaux de cuisine	28
Ciseaux à poisson	28
Clés à conserves	28
Cocottes aluminium	7-16
Cocottes fonte bleue	35
Coquelles ovales aluminium	7
Coquetiers plastique	39
Corbeilles à courrier fil métallique	28
Corbeilles à courrier plastique	39
Corbeilles ovales plastiques	39
Corbeilles à pain aluminium	7
Corbeilles à pain inox	21
Corbeilles à pain plastique	39
Corbeilles à pain vannerie	28
Corbeilles à papier fil métallique	28
Corbeilles à papier plastique	39
Corbeilles rectangulaires plastique	39
Corbeilles rondes plastique	39
Cornes à mortier	26
Couperets de boucher	29
Couperets de cuisine	29
Coupe-frites	32
Coupe-œufs	28
Coupe-pâte étamés	2
Coupe-pâte acier	26
Coupe-tomates	28
Couscoussiers aluminium	7
Couteaux à battre	29
Couteaux de boucher	28
Couteaux de Chef	29
Couteaux à conserves	28
Couteaux coquilleurs	28
Couteaux de cuisine	28
Couteaux à désosser	28
Couteaux écailleurs	28
Couteaux Economes	28
Couteaux filets de sole	29
Couteaux à fromage	29
Couteaux à fromage de table	34
Couteaux à huitres	28
Couteaux à jambon	29
Couteaux d'office	28
Couteaux à pain	29
Couteaux à pamplemousses	28
Couteaux à poisson	29
Couteaux à pommes noisettes	28
Couteau de table	30
Couteaux tranchelards	28
Couvercles aluminium	7
Couvercles inox	20-21
Couverts de table aluminium	30
Couverts de table étamés	30
Couverts de table inox	30
Couverts à poisson inox	30
Couverts à salade bois	30
Couverts à salade plastique	39
Crachoirs émail	1
Crémières cuivre chromé	18
Crochets de boucher	29
Cruches étamées	2
Cruches plastique	39
Cubes à glaçons plastique	38
Cueille-fruits fer blanc	24
Cuillers à café aluminium	30
Cuillers à café étamées	30
Cuillers à café inox	30
Cuillers à glace automatiques	36
Cuillers à glaçons inox	22
Cuillers à moutarde	30
Cuillers à pot aluminium	7
Cuillers à pot étamées	2
Cuillers à pot inox	20

Cuillers à ragoût aluminium	7
Cuillers à ragoût étamés	2
Cuillers à ragoût inox	20
Cuillers à sauce aluminium	7
Cuillers à sauce bois	30
Cuillers à sauce étamées	2
Cuillers à sauce inox	20
Cuillers à servir aluminium	30
Cuillers à servir inox	30
Cuillers à soupe aluminium	30
Cuillers à soupe étamées	30
Cuillers à soupe inox	30
Cuvettes aluminium	8
Cuvettes émail	1
Cuvettes plastique	39
Cuvettes à pansements émail	1
Cylindres à eau chaude	8-24

D Décapsuleurs	30
Décalitres fer blanc	24
Découpoirs fer blanc	26
Dénoyauteurs	31
Dessous de plats aluminium	8
Dessous de plats formica	31
Dessous de plats inox	31
Dessous de plats plastique	38
Douilles à décorer	26
Douches émail	1

E Ecumoirs aluminium	8
Ecumoirs étamés	2
Ecumoirs inox	20
Ecumoirs à friture	31
Egouttoirs à vaisselle	31
Emporte-pièces fer blanc	26
Entonnoirs aluminium	8
Entonnoirs fer blanc	24
Entonnoirs plastique	39
Entonnoirs à essence fer blanc	24
Epingles à linge	31
Eponges métalliques	31
Esses de boucher	29

F Faitouts aluminium	8-16
Faitouts cuivre rouge	19
Faitouts étamés	3
Faitouts inox	20
Feuilles de boucher	29
Ficelle de boucher	31
Fouets Ballon	31
Fouets à blancs	31
Fouets à sauce	31
Fourchettes de Chef	29
Fourchettes de cuisine	20
Fourchettes d'office	29
Fourchettes à servir inox	30
Fourchettes de table aluminium	30
Fourchettes de table étamées	30
Fourchettes de table inox	30
Fusils de boucher	29
Fusils de table	29

G Gamelles bombées étamées	3
Gamelles militaires étamées	3
Gamelots étamés	3
Glacières à sucre	26
Goupillons	31
Grappins étamés	3
Grappins inox	20
Grattoirs de billot	29
Grils à viande	31
Grilles gratte-pieds	31
Grilles à pâtisserie	32

H Hachettes	32
Hachoirs	32
Hache-viandes	32
Huiliers	32



	Pages
I Inhalateurs émail	1
J Jattes inox	21
Jerricans plastique	40
L Légumiers aluminium	12
Légumiers inox	21
Lessiveuses galvanisées	23
Louches de table aluminium	30
Louches de table étamées	30
Louches de table inox	30
M Machines à couper les frites	32
Machines à trancher la viande	32
Mandolines	33
Marmites bombées aluminium	9
Marmites à café aluminium	8
Marmites calorifugées aluminium ..	14
Marmites à lait aluminium	8-17
Marmites traiteur aluminium	9-17
Marmites traiteur cuivre rouge	19
Marmites traiteur étamées	3
Marmites traiteur inox	20
Ménagères	32
Mesures aluminium	9
Mesures fer blanc	24
Monofiltres aluminium	6
Monofiltres cuivre chromé	18
Mortiers	33
Moules à charlotte étamés	3
Moules à jambon aluminium	10
Moules à pâté aluminium	10
Moules à pâtisserie aluminium	9
Moules à pâtisserie fer blanc	25-26
Moulisulennes	33
Moulins-broyeurs	33
Moulins à café	33
Moulins à légumes	33
Moulins à poivre	33
Moulinettes	33
Moulinpersils	33
Moulinrâpes	33
Moulinet	33
Moutardiers plastique	40
Moutardiers verre	32
Mouvettes bois	30
N Négresse tôle	27
O Ouvre-boîtes	34
P Paniers à bouteilles	34
Paniers à légumes	34
Paniers à nids	34
Paniers à salade	34
Paniers à verres	34
Passe-bouillons aluminium	10
Passe-lait aluminium	10
Passe-sauce chinois aluminium	10
Passe-sauce chinois fer blanc	25
Passe-sauce chinois inox	21
Passe-thé aluminium	10
Passoires aluminium	10
Passoires étamées	3
Passoires inox	21
Passoires à infusion aluminium	10
Pelles à farine étamées	3
Pelles à farine inox	21
Pelles à charbon	34
Pelles à poussière tôle	34
Pelles à poussière plastique	40
Pelles à tout faire	30
Pèse-sirops	34
Pèse-vins	34
Pics à glace	36
Pichets plastique	40
Pilons pour mortier	33
Pilons à purée	34
Pinces à escargots	22
Pinces à glace inox	22
Pinces à salade inox	30
Pinces à salade plastique	39
Pinces à sucre inox	22
Pinces à dénoyer	31
Pinceaux à dorer	26
Planches à découper	34

	Pages
Planches à pain	34
Planches à pâtisserie	34
Plaques à bain-marie aluminium ..	11
Plaques à débarrasser aluminium ..	10
Plaques à débarrasser cuivre rouge ..	19
Plaques à débarrasser étamées	4
Plaques à rôtir aluminium	11
Plaques à rôtir cuivre rouge	19
Plaques à rôtir étamées	4
Plaques à rôtir inox	21
Plaques à pâtisserie	26
Plats de campement étamés	3
Plats à escargots étamés	3
Plats à escargots inox	22
Plats à gratin aluminium	10
Plats à gratin inox	22
Plats à œufs inox	22
Plats ovales aluminium	10
Plats ovales étamés	3
Plats à poisson inox	22
Plats rectang. évasés aluminium	10
Plats rectang. évasés étamés	4
Plats rectang. évasés inox	22
Plats ronds aluminium	10
Plats ronds étamés	4
Plats sabot aluminium	10
Plats à servir aluminium	11
Plats à servir inox	22
Plateaux alvéolés aluminium	11
Plateaux alvéolés inox	22
Plateaux à fromage marbre	34
Plateaux à fromage plastique	40
Plateaux à servir inox	22
Plateaux à servir plastifibre	34
Plateaux à servir polyester	40
Plonges fonte alu	15
Poches à pâtisserie	26
Pochons étamés	2
Poêles à crêpes	35
Poêles à frire aluminium	11-17
Poêle à frire inox	21
Poêles à frire tôle	35
Poêles à poisson	35
Poids cuivre	27
Poids fonte	27
Poissonnières aluminium	11
Poissonnières cuivre rouge	19
Poissonnières émail	1
Poissonnières étamées	4
Poissonnières inox	21
Poivrières plastique	40
Poivrières verre	36
Porte-balais WC plastique	40
Porte-feuilles de température	40
Porte-mangers aluminium	11
Porte-mangers calorifugés	14
Porte-mangers étamés	3
Porte-poubelles	23
Porte-rouleaux WC bois	35
Porte-rouleaux WC plastique	39
Porte-rouleaux WC tôle	35
Porte-savons	35
Porte-serviettes cuivre	35
Pots flamands aluminium	12
Pots flamands émail	1
Pots flamands plastique	40
Pots d'hôtel aluminium	12
Pots inox	22
Pots laitiers aluminium	12
Poubelles caoutchouc	23
Poubelles galvanisées	23
Poubelles plastique	40
Presse-ails	35
Presse-citrons plastique	40
Presses à jus de fruits	35
Presses à jus de viande	35
Q Quarts aluminium	12
Quarts étamés	4
R Ramasse-couverts métalliques	36
Ramasse-couverts plastique	40
Ramasse-miettes	36
Ramequins aluminium	9
Ramequins Arcopal	37
Ramequins Duralex	37

Râpes à fromage fer blanc	25
Râpes à fromage à manivelle	36
Râpes à julienne	33
Râpes à julienne fer blanc	25
Raviers inox	22
Romaines	27
Ronds de serviette plastique	40
Rondeaux aluminium	12-18
Rondeaux cuivre rouge	19
Rondeaux étamés	3
Rondeaux inox	21
Rouleaux à pâtisserie	36
Rouleaux Pic-vite	26
Roulettes coupe-pâte	26
S Salières plastique	40
Salières verre	36
Saucières inox	22
Saupoudreuses verre	36
Sauteuses aluminium	12-18
Sauteuses cuivre rouge	19
Sauteuses étamées	4
Sauteuses inox	21
Sautoirs aluminium	12-18
Sautoirs cuivre rouge	19
Sautoirs inox	21
Scies de boucher	29
Seaux à champagne aluminium	12
Seaux à champagne inox	22
Seaux à charbon galvanisés	23
Seaux à charbon plastique	40
Seaux évasés galvanisés	23
Seaux évasés plastique	40
Seaux à glace aluminium	12
Seaux à glace inox	22
Seaux à lait aluminium	12
Seaux à lait fer blanc	25
Seaux hygiéniques émail	1
Seaux hygiéniques plastique	40
Seaux marinières galvanisés	23
Seaux à ordures galvanisés	23
Seaux à ordures plastique	40
Seaux à pédale émail	36
Seaux à pédale plastique	40
Seaux de toilette émail	1
Sécateurs à volaille	36
Siphons à vin	37
Soupières aluminium	12
Soupières étamées	4
Soupières inox	22
Spatules bois	36
Spatules étamées	4
Spatules inox	21
Spatules à pâtisserie	29
Sucriers cuivre chromé	18
Sucriers inox	22
T Tamis	36
Tasses Duralex	37
Tasses plastique	38
Terrines grès	36
Théières cuivre chromé	18
Théières inox	22
Timbales aluminium	12
Timbales inox	22
Timbales plastique	38-40
Tinettes galvanisées	23
Tire-bondes	36
Tire-bouchons	37
Toile de couche	36
Trousses à décorer	26
Turbotières aluminium	12
Turbotières cuivre rouge	19
Turbotières étamées	4
Tuyau caoutchouc	37
U Urinaux plastique	40
V Vaisselle Méla mine	38
Vases de nuit émail	1
Vases de nuit plastique	40
Verre-mesures plastique	40
Verrerie Arcopal	37
Verrerie Duralex	37
Vide pommes	37
Vinomètres	34