

tompress Magazine

N°21 / Août 2018

Dossier
La ratatouille

Terrine
de sanglier

Viennoiseries
maison

Châtaignes



La torréfaction
du café

Jus - Vin - Cidre
Pressage



Forges & Jardins

DES OUTILS BIEN TREMPÉS

Entretien

Plantation

Taille

Récolte

Bois

Neige

Désherbage

Outils féminins



La quincaillerie familiale en 1921

Qui sommes nous ?

La société Tom Press a pour origine la quincaillerie familiale créée en 1921 par les grands-parents de l'actuel dirigeant. François Louberssac (3ème génération) et son associé Micaël Diancoff (4ème génération) directeur, ont été initiés au commerce dès leur plus jeune âge.

Aidés de notre équipe, nous essayons de maintenir traditions et savoir-faire en proposant un grand choix d'articles destinés à tous les passionnés de la cuisine et de la transformation alimentaire, du jardinage, de l'apiculture et du petit élevage.

L'écoute attentive, l'échange, le conseil approprié à nos clients sont pour beaucoup dans la pérennité de l'entreprise. Cela prend aujourd'hui la forme d'un site, d'un catalogue et de magazines riches de conseils et de reportages. Que vous soyez amateur ou professionnel, vous trouverez parmi nos 5000 articles, le matériel nécessaire à toutes vos préparations culinaires, transformations alimentaires et cultures...

Bien cordialement,
François Louberssac
Président

Micaël Diancoff
Directeur



Dossier : Ratatouille

P. 4



Terrine de sanglier

P. 12

Dynamic®

P. 12

Le pressage

P. 18



Pomme déshydratées

P. 22

Scanpan®

P. 24

La Grange aux savoir-faire

P. 28



La châtaigne

P. 28

Encornets à la plancha

P. 36

Euskal Plantxa

P. 38

Tompres Takaje

P. 40



Découvrez vite tous nos articles sur :
forgesetjardins.com - 05 63 71 90 65



Agissez pour
le recyclage des
papiers avec
Tom press
et Ecofolio.



Directeur de la publication : François LOUBERSSAC
Directeur de la rédaction : Micaël DIANCOFF
Rédaction : Valérie DENIS, ont participé à ce numéro :
Christophe CASTEL, Guillaume MIGNARD,
Infographie : Myriam MONTAGNE

Photographies : Tom Press, Fotolia, Pixabay, DR, STUDIO Bimouath,
Jean Luc Arru,
Coordination : Valérie DENIS
Impression : EINSA - Espagne

Tous droits de reproduction même partielle sans accord préalable interdits. Photos et dessins non contractuels.

Tom Press SAS (siège social) ZA de la Condamine - 81540 Sorèze Standard : 05 63 71 44 99 - E-mail : infos@tompres.com - www.tompres.com

Ratatouille

Et si on en faisait tout un plat !

La ratatouille c'est toujours un peu du sud de la France qui s'invite dans les assiettes, avec en bruit de fond le chant des cigales.

Ce plat typiquement méditerranéen réunit des légumes gorgés de soleil achetés en flânant sur les marchés estivaux.

Elle sent bon les vacances et l'été, les grandes tablées à l'abri du soleil et les longues conversations enjouées.

Les recettes de ratatouille il y en a pléthores, chacun défend la sienne.

L'essentiel n'est-il pas de la faire comme on l'aime et avec plaisir ?

Séparément ou ensemble ?

Originellement, la ratatouille se compose de courgettes, aubergines, poivrons, oignons, tomates et d'huile d'olive.

Pour sa préparation, ne faisons pas plus de polémiques qu'il en existe déjà, soyons *fairplay* et acceptons les deux façons de faire.

Il y a celle "des puristes" qui affirment que pour réaliser la ratatouille traditionnelle il faut cuire les légumes un à un, pour que chaque légume conserve ses

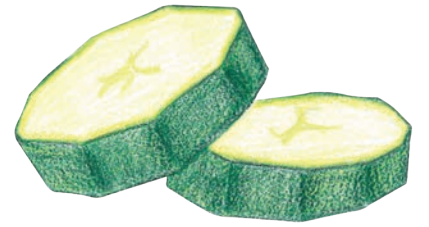
propres saveurs et celle, peut-être des plus impatients, qui préfèrent les cuire tous ensemble.

Que ce soit l'une ou l'autre méthode, le travail de préparation reste le même.

C'est comme le choix de la coupe : en rondelles, en gros ou petits morceaux ?

Certains l'aiment croquante ou fondante, confite ou non.

A chacun la sienne, le principal est de la préparer généreusement et de la partager avec générosité.



Un ravissement pour les papilles

La ratatouille, doit être un éclat de parfums du sud en bouche fait avec de beaux et frais légumes de saison. Ce n'est pas seulement un simple mélange de légumes.

Sa préparation est délicate. Il faut que les légumes gardent un peu de consistance et ne deviennent pas raplaplas. Que les saveurs soient équilibrées. Les courgettes ne doivent pas dominer les aubergines et inversement, idem pour les poivrons et l'huile d'olive. L'association

doit être subtile. S'il y a une seule et unique chose à privilégier pour réaliser une

bonne ratatouille c'est la qualité des légumes et de l'huile d'olive.

Et là nous pouvons penser que tout le monde sera d'accord.

Préparez-la en grande quantité

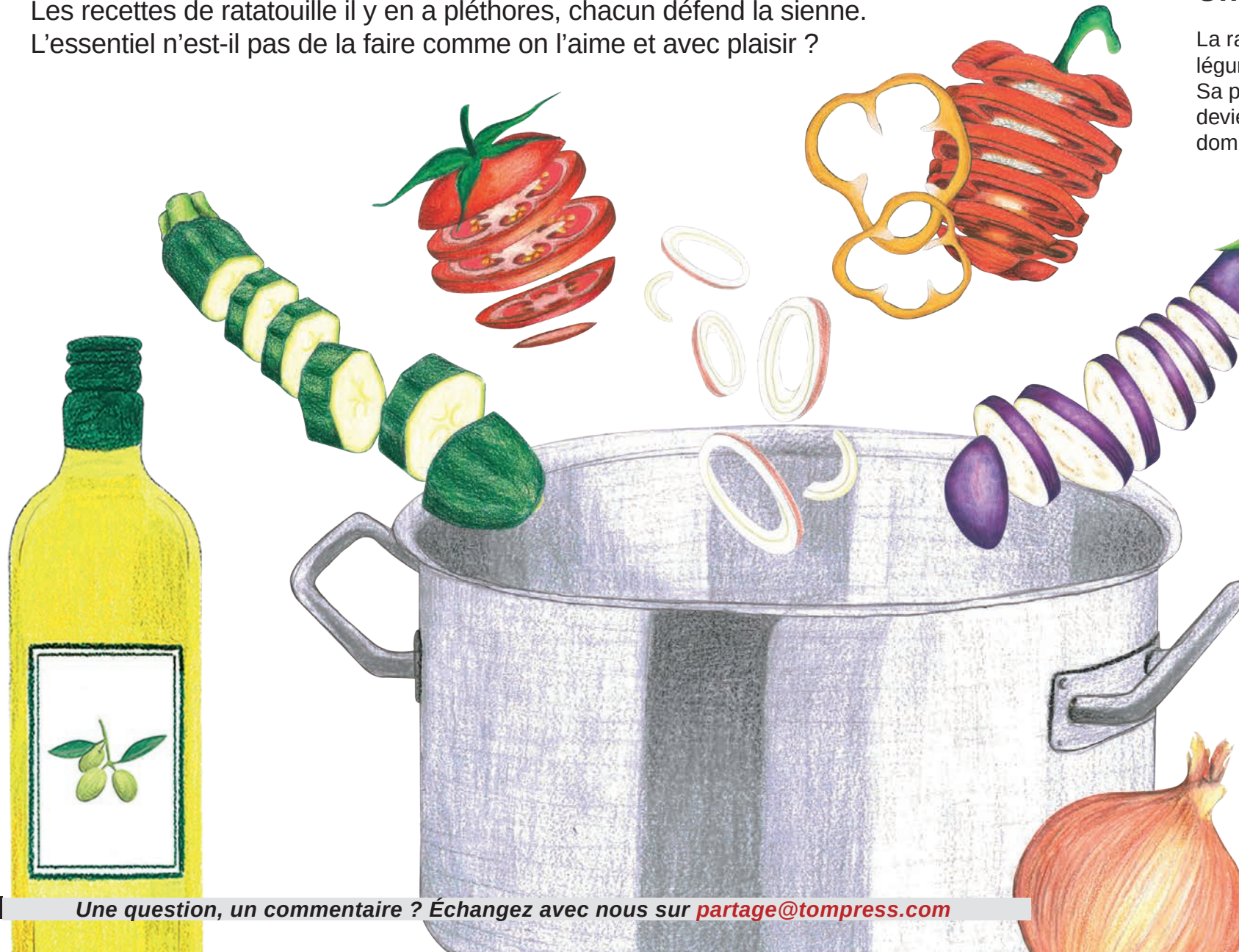
A la cuisson la ratatouille réduit. Réchauffée, elle est encore meilleure.

Servie froide le lendemain, c'est toujours un délice.

Vous pourrez en conserver en la mettant en bocaux, elle vous apportera un peu de soleil en plein hiver !

Mise en bocaux

- Remplissez de votre ratatouille chaude vos bocaux soigneusement nettoyés en prenant soin de ne pas salir les bords jusqu'à 2 cm du bord.
- Versez un filet d'huile d'olive sur le dessus.
- Fermez-les hermétiquement et mettez directement à stériliser.
- Température : 100°C
- Temps de stérilisation 75 minutes



Si vous préparez de grandes quantités de ratatouille, pensez à l'épépineuse elle vous évitera de passer un bon bout de temps à monder et épépiner vos tomates pour enlever leurs peaux, qui ne sont pas très agréables à la dégustation.



Une base, des variations

Elle accompagne délicieusement viandes blanches et poissons, se savoure chaude avec un œuf au plat ou mollé dessus. Idéale pour agrémenter du riz basmati ou des pâtes. Froide en entrée ou sur un pain grillé frotté à l'ail pour un apéritif ou un petit creux. En crumble, en chausson, dans une feuille de brick, en gratin, en omelette, en quiche, en lasagnes, sur une pizza...



Astuce

Pour ôter la peau des poivrons, passez-les sous le gril de votre four en les retournant. Quand ils sont bien grillés, enfermez les chauds dans une boîte hermétique quelques minutes. La peau s'enlèvera facilement.

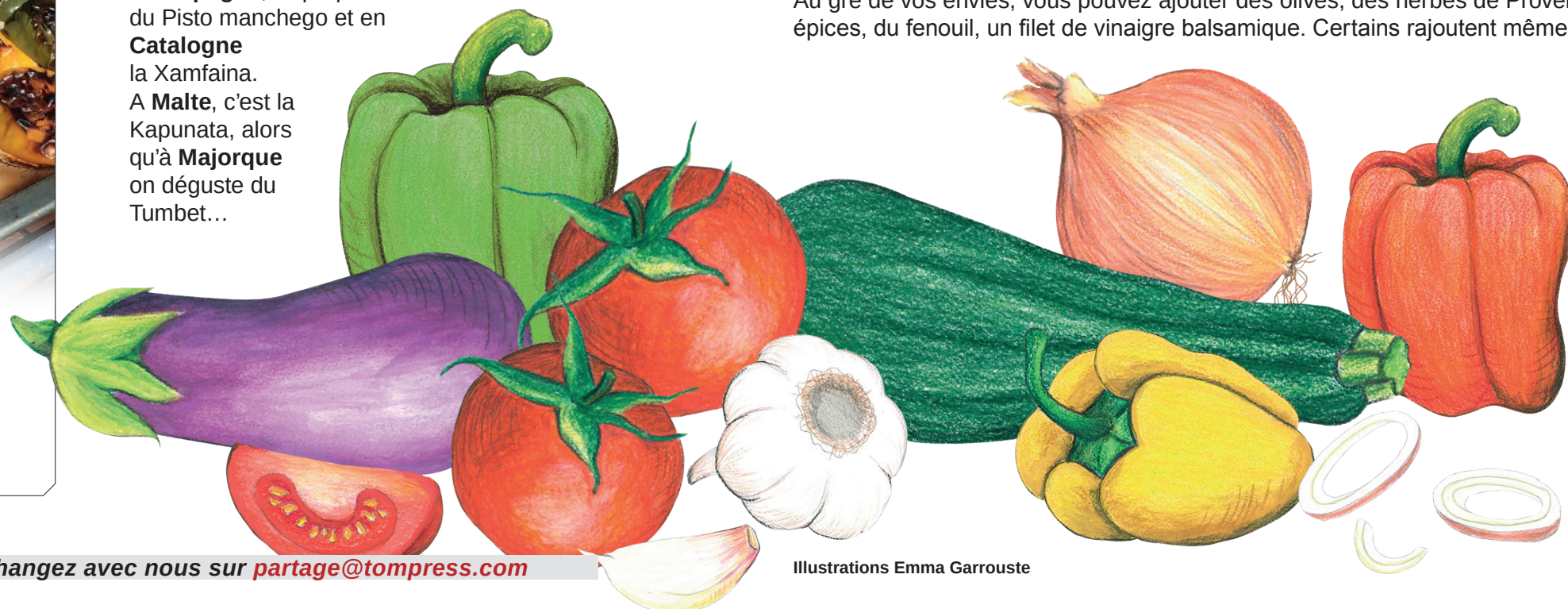
La ratatouille a de nombreuses déclinaisons sur tout le pourtour méditerranéen

En **Grèce**, on parle de Briami ou Briam avec en plus des pommes de terre, des olives voire du fenouil, en **Sicile** la Caponata on y ajoute des câpres, du céleri, des olives et un peu de vinaigre.

La Chakchouka en **Afrique du nord**.

En **Espagne**, ils préparent du Pisto manchego et en **Catalogne** la Xamfaina.

A **Malte**, c'est la Kapunata, alors qu'à **Majorque** on déguste du Tumbet...



Une parmi tant d'autres :

Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

- 2 belles aubergines
- 4 courgettes
- 2 poivrons (1 rouge et 1 jaune)
- 2 oignons
- 6 belles tomates
- huile d'olive
- sel, poivre
- basilic
- Ail (facultatif)

Epluchez et émincez les oignons et l'ail.

Lavez et essuyez vos légumes.

Faites griller au four les poivrons environ 5 minutes.

Quand la peau est grillée, il est bien plus facile de les peler.

Épépinez-les puis coupez-les en lanières. Après avoir enlevé leurs pédoncules et extrémités, coupez en gros dés les aubergines et courgettes, les tomates en quartiers préalablement mondées et épépinées.

Dans une cocotte en fonte de préférence, faites chauffer de l'huile d'olive puis faites fondre à feu doux les oignons, l'ail une quinzaine de minutes puis ajoutez les tomates.

Pendant qu'ils colorent, dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites cuire successivement les courgettes, puis les aubergines, puis les poivrons. Réservez chaque légume et avant de les verser dans la cocotte en fonte égouttez-les pour enlever le surplus d'huile.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant au moins 30 minutes prolongez la cuisson selon le rendu et la consistance souhaitée.

Vous pouvez également faire confire votre ratatouille en plaçant votre cocotte au four à 120°C pendant 2 à 3 heures en remuant de temps en temps.

Au gré de vos envies, vous pouvez ajouter des olives, des herbes de Provence, du basilic, persil, des épices, du fenouil, un filet de vinaigre balsamique. Certains rajoutent même quelques lardons...



Il n'existe donc pas une seule recette, mais une multitude propre à chaque famille qui au fil du temps l'a personnalisée, fait évoluer en fonction de ses goûts et de sa région. Il faut dire que l'on aime apporter sa petite touche personnelle !

Ratouille ...le matériel

Couper, éplucher, trancher, monder



Couteaux office 
Lot de 3. Lame inox forgé Z40C13 de 10 cm sur manche ergonomique en plastique alimentaire PB170. L. totale 21 cm.
Réf. couofbbr - 10,10 €



Couteau office 
Dim. 19,8 x2 cm. Lame de 9,5x2 cm.
Réf. courcu10 - 19,80 €



Planches à découper en bambou
Bambou pressé 1,6 tonne.
• Petit modèle. Dim. 30x 20x1,7 cm. Poids 700 g. **Réf. couplb30 - 19,20 €**
• Moyen modèle. Dim. 36x30x1,9 cm. Poids 1,4 kg. **Réf. couplb36 - 29,90 €**
• Grand modèle. Dim. 46x30x2 cm. Poids 1,7 kg. **Réf. couplb46 - 35,00 €**

Rouleau épluche ail
Glissez les gousses dans le cylindre et faites le rouler d'avant en arrière en appuyant à la main. L'ail se retrouve parfaitement épluché. Rouleau lavable en machine, de 13 cm de long et 3,5 cm de diamètre.
Réf. matepail - 5,30 €



Éplucheur économe double
Réf. matecodb - 16,30 €

Économe en inox
Lame de 9 cm de long pour éplucher une largeur maximale de peau sur vos fruits et légumes. L. 16 cm.
Réf. matecoli - 4,50 €



Éplucheur économe inox castor L. 11,5 cm. Idéal pour tout type de fruit ou légume grâce à sa lame rotative qui s'adapte aux formes les plus irrégulières.
Réf. matecica - 2,00 €

Couteau éplucheur à tomates
La lame micro-dentée permet de peler la fine peau des tomates même mûres. L. 16,5 cm. **Réf. matpelto - 7,50 €**



Coupe-tomates
Efficace même avec les fruits mûrs. Lames micro-dentées en inox. Dim. 28,5x13x16 cm.
Réf. matomat - 59,00 €



Mandoline ménagère avec bac
Simple et vite mise en œuvre, elle se pose sur un bac à fermeture étanche : vous tranchez et vous fermez le bac pour conserver vos produits. Livrée avec poussoir de sécurité et 1 épluche légumes. Corps ABS, lame en V et peigne à julienne inox. Bac receveur en plastique alimentaire. L. 38,5 cm. Largeur de coupe 9 cm. Cont. bac 2 L. **Réf. matmanba - 40,00 €**



Mandoline à cubes lame en V 
Elle tranche, fait des lamelles mais aussi des cubes et des losanges parfaitement réguliers... Lame en V, molette de réglage de la hauteur de 1 à 8 mm, poussoir ergonomique de sécurité, pied pliant anti-glisse. Livrée avec 2 peignes à julienne de 4 et 10 mm et leur panier de rangement de sécurité. L. 43 cm, largeur de coupe 9 cm.
Réf. matmanvi - 149,00 €



Poussoir rondelles
Poussoir découpe rondelles pour mandolines. Permet de découper facilement des rondelles avec les légumes longs ou de petite taille (carottes, radis, concombres, courgettes, champignon). H. 14,5 cm. **Réf. matmanro - 17,50 €**

Épépiner

Épépineuse manuelle
Idéale pour les petits fruits, châtaignes, coings (fruits durs cuits) et bien sûr les tomates. Trémie Ø 20 cm et collecteur en plastique alimentaire.
Réf. pto5maii - 135,00 €



Épépineuse tompress
70 à 150 kg/heure - 400 W. 120 trs/mn. Réducteur axial à bain d'huile. Cône perforé, trémie Ø 22 cm et collecteur en inox. Vis sans fin en résine acétale très résistante et corps en fonte. Engrenages en nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre. Protection anti-éclaboussures. Dim. 50x25x35 cm. 8,7 kg.
Réf. pto3elii - 260,00 €



Cuire

Faitouts aluinox

12 fois plus conducteur que l'inox, l'Aluinox est la matière des cuissons sensibles avec la simplicité d'entretien et la robustesse des très beaux inox.



Dim.	Référence	PU TTC
2,4 L. Ø 16 x H. 12 cm. 0,9 kg.	gaifai16	54,00 €
4,4 L. Ø 20 x H. 14 cm. 1,3 kg.	gaifai20	69,00 €
7,2 L. Ø 24 x H. 16 cm. 2 kg.	gaifai24	87,00 €
11,1 L. Ø 28 x H. 18 cm. 2,4 kg.	gaifai28	108,00 €
16,1 L. Ø 32 x H. 20 cm. 3 kg.	gaifai32	146,00 €

Marmites traiteur sans couvercle

Cuve en inox 18/10 AISI 304 de 0,8 mm d'épaisseur, finition satinée et polissage brossé



- Ø 20 cm. H. 20 cm. 6,2 l. **Réf. mfibma20 - 45,00 €**
- Ø 24 cm. H. 24 cm. 10,8 l. **Réf. mfibma24 - 55,00 €**
- Ø 28 cm. H. 28 cm. 17 l. **Réf. mfibma28 - 85,00 €**
- Ø 32 cm. H. 32 cm. 25 l. **Réf. mfibma32 - 119,00 €**



Marmites en aluminium avec couvercle

- Ø 32 cm. H. 32 cm. 25 l. **Réf. mfatpm32 - 54,50 €**
- Ø 36 cm. H. 36 cm. 36 l. **Réf. mfatpm36- 72,50 €**
- Ø 40 cm. H. 40 cm. 50 l. **Réf. mfatpm40 - 87,90 €**



Cocottes rouges grand cru en céramique Emile Henry

Les arômes sont préservés grâce à son couvercle à picots.

- **Ovale grand modèle**, 6 l. Dim. 33,5x26,5x24 cm. **Réf. tercov34 - 134,90 €**
- **Ronde grand modèle**, 5,3 l. Ø 28,5 cm H.25 cm. **Réf. tercor28 - 124,90 €**
- **Ronde très grand modèle**, 6,7 l. Ø 30 cm H.20 cm. **Réf. tercor30 - 134,90 €**

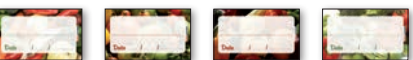
Stériliser

Stérilisateur tompress
Émaillé 27 L Ø 35 cm H.48,5 cm
Avec thermostat.
Réf. stemathe - 110,00 €



Étiquettes adhésives

Lot de 84 étiquettes (5x3 cm). **Réf. matetleg - 9,00 €**



Bocaux Familia wiss® Livrés sans couvercle, ni capsule.

Cont.	Dim.	Quantité	Réf.	PU TTC
750 g	Ø100 x145 mm	Lot de 6	boibf075	17,90 €
1 000 g	Ø100 x175 mm	Lot de 6	boibf100	19,90 €
1 250 g	Ø110 x175 mm	Lot de 6	boibf110	22,50 €
1 500 g	Ø110 x210 mm	Lot de 6	boibf150	24,90 €



Bocaux Le Parfait® Livrés avec joints.

Cont.	Ø	Quantité	Réf.	PU TTC
80 g	70 mm	Lot de 36	boicl080	82,00 €
520 ml	85 mm	Lot de 6	boicl012	16,90 €
750 ml	85 mm	Lot de 6	boicl034	18,50 €
1 L	85 mm	Lot de 6	boicl001	19,90 €
1,5 L	85 mm	Lot de 6	boicl015	23,50 €
2 L	85 mm	Lot de 6	boicl020	27,00 €
3 L	100 mm	Lot de 3	boicl030	26,90 €

La lacto, je me lance !

Surir est une méthode de conservation et de transformation universelle remontant à plus ou moins 8 000 ans. Aujourd'hui, elle revient en force dans notre alimentation. Nous sommes de plus en plus soucieux du "bien manger", de se faire du bien et du fait maison. La lacto-fermentation offre de multiples facettes : elle est bénéfique pour la santé, conserve les aliments et rehausse leur goût.



Les bases de la lacto en saumure

N'utilisez que des aliments frais, de saison et non abîmés. Les récipients doivent être très propres et secs. Il faut une hygiène parfaite. Indispensable, respectez la salinité : 30 grammes de sel (sel de mer pour 1 litre d'eau de source ou filtrée). Serrez au maximum les aliments frais lors de la mise en bocal ou en pot. Remplissez de saumure les récipients à 80 %. Placez un poids sur les légumes pour qu'ils soient toujours immergés.

Les légumes, les plus adaptés

Pour une première expérience, voici une idée adaptable aux différents légumes de saison. En lacto-fermentation, il est important d'insister sur l'hygiène (mains, récipients, ustensiles, torchons) et sur la fraîcheur du produit.



Bocaux Weck hauts et droits

Présentation, conserves d'asperges... Vendus avec joints et couvercles. Livrés sans crochets.



Cont.	Dim.	Quantité	Réf.	P.U TTC
340 ml	Ø60x130 mm	Lot de 6	boiwbh14	14,00 €
600 ml	Ø60x210 mm	Lot de 6	boiwbasp	17,00 €
1,040 L	Ø80x210 mm	Lot de 6	boiwbh10	20,90 €
1,590 L	Ø100x210 mm	Lot de 6	boiwbh15	29,90 €

Cuillère balance électronique

Pour peser très précisément les petites quantités jusqu'à 300 g. Réf. pescuiel - 20,00 €



Balance de cuisine électronique

Pèse de 3 g à 3 kg. Précision à 1g. Bol transparent amovible de 17x21 cm. Ø plateau 13 cm. Dim. 21,5x15x9,3 cm. Réf. pescui03 - 41,50 €



Tomates cerises suries



Préparez votre saumure en laissant se dissoudre 30 grammes de sel dans un litre d'eau de source. Pendant ce temps lavez bien vos tomates en vérifiant qu'aucune n'est abîmée. Séchez-les avec un torchon propre. Si certaines sont un peu grosses, à l'aide d'un couteau propre et bien aiguisé piquez-les pour qu'elles n'éclatent pas lors du processus de fermentation. Au fond du bocal, mettez un peu d'aromates selon vos goûts : basilic, origan, piments, ail... Faites différents bocaux avec ou sans différentes herbes aromatiques, condiments, piments pour varier les saveurs. Puis alternez tomates rouges et tomates jaunes si vous avez les deux et recouvrez du reste des aromates. Versez la saumure quand le sel est bien dissout. Les tomates vont flotter, pour qu'elles restent immergées, mettez un poids dessus (soucoupe, anti monte lait en verre, coupelles et toujours soigneusement nettoyés). Fermez votre bocal hermétiquement et laissez fermenter à température ambiante une semaine, puis stockez-le dans un endroit frais. Au bout de 3 semaines vous pouvez commencer à les consommer. Plus vous les laisserez fermenter et plus elles seront acides. Si vous les mettez au réfrigérateur, le temps de fermentation sera plus long.

Après les 3 semaines, n'hésitez pas à les goûter en ouvrant vos bocaux à différentes étapes de la lacto-fermentation.

Pour vous servir, utilisez une cuillère ou une pince propre pour éviter toutes contaminations. Jamais avec les doigts. Pour les mêmes raisons ne remettez jamais un aliment sorti dans le bocal.

Une fois votre bocal ouvert et entamé, conservez-le au réfrigérateur et consommez rapidement.

Veillez à ce que les tomates soient toujours immergées dans la saumure.

Étiquetez vos bocaux en indiquant la date de lancement de la lacto-fermentation pour faciliter le suivi.

Si à l'ouverture d'un des pots une mauvaise odeur s'échappe, jetez le contenu.

Cela arrive même aux plus expérimentés. Voilà vous venez de réaliser votre première lacto-fermentation.

Alors pour les prochaines, n'hésitez pas à mélanger différents légumes, varier les aromates pour plus de saveurs.



Spécial grandes quantités



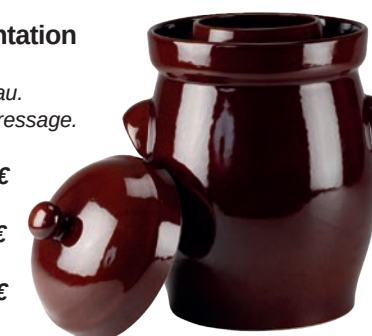
Coupe-choux

Tranche les choux et légumes pour la lacto-fermentation. Lames inox 17/10°. Chariot coulissant en bois. 1,8 kg. Dim. 60x22,5x5 cm. Plateau bois. Réf. potccmbo - 74,00 €

Pots de lacto-fermentation en grès

Avec couvercle à joint d'eau. Livrés avec 2 pierres de pressage.

- 5 L. 6,5 kg. Réf. potlac05 - 60,00 €
- 10 L. 11,1 kg. Réf. potlac10 - 81,90 €
- 15 L. 14,1 kg. Réf. potlac15 - 83,00 €
- 20 L. 19,4 kg. Réf. potlac20 - 128,00 €



Pilon en bois de hêtre
Réf. potpilon
25,00 €





Terrine de sanglier

Passionnément gourmand et gourmet, Jean-Michel Tirefort aime être en cuisine et choyer ses invités. Sa cuisine, c'est SA pièce, dans laquelle il apprécie que ses amis ou famille lui tiennent compagnie pendant qu'il prépare un bon plat. D'ailleurs, dès notre arrivée, nous nous sommes tout de suite sentis très à l'aise lors de ce reportage.



8 kg de viandes
(4 kg de sanglier et
4 kg de gorge de porc)



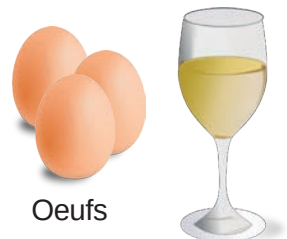
Hachoir électrique



Sel, poivre et épices



Bocaux en verre



Oeufs

1/2 litre de vin
blanc très sec



Stérilisateur électrique

1/ La découpe

La première étape consiste à découper en morceaux la viande de sanglier et en lanières la gorge de porc pour qu'elle passe plus facilement au hachoir.
Attention aux doigts ! En coupant, je vérifie qu'il ne reste aucun bout d'os. Je découenne la gorge en retirant les morceaux trop durs qui pourraient abîmer mon hachoir.



2/ Passage au hachoir

J'ai choisi une grille de 10 pour mon hachoir permettant aux gras de passer plus facilement. J'alterne la viande et la gorge.
Ensuite je remplace la grille de 10 par une grille de 6 et je repasse mon hachis pour qu'il soit plus fin, c'est comme ça que je l'aime. Vous pouvez très bien utiliser une grille de 8 si vous préférez retrouver des morceaux un peu plus gros dans votre terrine.



1



2



3

3/ L'assaisonnement

Je repèse ma mée pour ajuster mon assaisonnement. Je compte 16 g de sel, 3 g de poivre et 12 g d'épices à pâté par kilo de hachis.



Epices pour pâtés
250g. Réf. epipatc2 - 13,00 €
1 kg. Réf. epipatca - 41,00 €



4

4/ Préparation de la mée

Dans un bac, je mélange mon hachis avec le sel et le poivre et les épices. J'y ajoute les œufs soit 1 œuf par kilo qui font office de liants pour que les terrines se tiennent bien à la découpe. Je malaxe à nouveau.





5/ Ajout de vin blanc

J'ajoute 50 cl de vin blanc sec, plus goûteux qui rehausse le goût de la terrine. Je mélange à nouveau énergiquement jusqu'à obtenir une mûlée bien homogène. Il ne doit pas y avoir d'air avant la mise en bocaux.

6/ Mise en bocaux

Je remplis mes bocaux, préalablement bien nettoyés et séchés, à l'aide d'une cuillère humidifiée pour que la mûlée ne colle pas, en prenant soin de ne pas salir les bords. Je tasse bien avec le dos de la cuillère le hachis pour enlever l'air, sinon il pourrait y avoir des trous un peu partout dans mes terrines. Sur le dessus de chaque je dépose une feuille de laurier bien lavée et séchée, c'est ma touche finale !



7/ Stérilisation

Une fois mes bocaux hermétiquement fermés, je les place dans le stérilisateur et je les recouvre d'eau. Je règle le thermostat à 100 °C et le minuteur sur 3 heures. Pratique, sur mon stérilisateur, le minuteur se déclenche dès que l'eau atteint la bonne température.



Le matériel



3 ANS GARANTIE

tompress
par Reber

N°12 tompress 500 W.

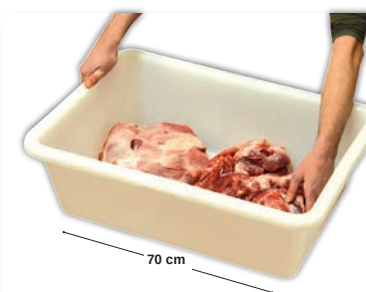
Carter à bain d'huile, socle plus épais avec des trous de ventilation pour le moteur, avec de larges patins anti-dérapants, ce qui rend le hachoir plus stable et plus silencieux. Trémie plateau en inox. Corps en fonte étamée. Engrenages en métal sur douilles auto-lubrifiantes. Livré avec couteau, grille de 68 mm en acier trempé, pilon en plastique alimentaire et le lot de 2 entonnoirs "E". Rendement : 60 à 100 kg/h. 120 tours/mn. Poids 14 kg.
Réf. hac12tom - 329,00 €

Couteaux et grilles pour hachoir N°12



- ① Couteau acier
- ② Couteau inox
- ③ Grille acier
- ④ Grille inox

	Pour N°12	Référence	PU TTC
1	Couteau acier	hac12rebcou	7,90 €
2	Couteau Inox	hac12rebcoui	16,20 €
Grilles acier			
3	Ø trous : 3-4,5 6-8-10-12-14-16 18-20	hac12rebg	12,90 €
3	Grille acier 3 trous pour passer oignons et gras	hac12rebg3t	19,90 €
Grilles inox			
4	Ø trous : 4,5-6-8-10-12-14-16-18-20	hac12rebg i	27,40 €



Bac alimentaire 50 L

Bac empilable en polyéthylène haute densité qualité alimentaire. "Prise main" pour transport seul ou à deux. Fond renforcé. Poids 1,8 kg. Dim. 70x50x22 cm.
Réf. bacali50 - 33,00 €



Bac alimentaire emboîtable

Polyéthylène haute densité. Bords évasés et angles arrondis pour un nettoyage et un démoulage faciles. Épaisseur 2 mm. Modèle de 2 l. à 12 l.
Réf. bacemb12 - 10,70 €



Bac pour mélanger 150 L

Sans aucun angle, le bac est facile à nettoyer. Polyéthylène rotomoulé. Dim. 122x60x35 cm. Poids 6 kg.
Réf. malbacro - 177,00 €



Bac de salaison 80 L

Bac en polyéthylène rotomoulé sans soudures. Qualité alimentaire. 2 poignées. Dim. 75x50x31,5 cm.
Réf. bacsal08 - 79,00 €



Billot rectangulaire en bambou

Bambou pressé. Dim. 46x31x5 cm. Poids 5,1 kg. Réf. coubib46 - 62,00 €



Tranchelards

C'est une lame étroite et raide qui permet de trancher et découper. Monobloc à plaquettes rivetées et mitres rondes. Inox forgé Z40C13. Dureté 53 HRC.

• Tranchelard 20 cm.

Long. tot. 31 cm. Lame 20x2,6 cm.

Réf. courtl20 - 44,50 €

• Tranchelard 25 cm.

Long. tot. 36 cm. Lame 25x3 cm.

Réf. courtl25 - 60,00 €



Balance de cuisine électronique

Pèse de 3 g à 3 kg. Précision à 1g. Bol transparent amovible de 17x21 cm. Fonctionne avec 2 piles type AA (non fournies). Ø plateau 13 cm. Dim. 21,5x15x9,3 cm.
Réf. pescui03 - 41,50 €



Balances électroniques

Fonctionnent avec 3 piles non fournies ou sur secteur (câble non fourni). Plateau inox 22x16,5 cm. Dim. 24x24x8 cm.

• Pèse de 10 g. à 5 kg. Précision à 0,5 g. Réf. peselp05 - 132,00 €

• Pèse de 20 g. à 10 kg. Précision à 1 g. Réf. peselp10 - 142,00 €



Verrines **tompress**

Livrées avec joints.

Cont.	Dim.	Qté	Réf.	PU TTC
125 g	Ø 70 x71 mm	16	boitp125	32,00 €
200 g	Ø 70 x85 mm	16	boitp200	33,00 €
350 g	Ø 85 x100 mm	16	boitp350	40,00 €

Joints Le Parfait®

Dim.	Qté	Réf.	PU TTC
Ø 70 mm	10	boijnt70	2,20 €
Ø 85 mm	10	boijnt85	2,50 €
"2 oreilles" Ø 85 mm	10	boijnto8	2,90 €



Pots "Twist Off" à collerette

Pots à bords droits (démoulage facile)
avec collerette de protection anti-choc.

Cont.	Dim.	Qté	Réf.	PU TTC
130 ml	Ø 63 x60 mm	35	boipcp13	15,50 €
190 ml	Ø 82 x49 mm	20	boipcp19	10,90 €
255 ml	Ø 82 x62 mm	12	boipcp25	8,80 €

Capsules "Twist Off"

Ouverture 1/4 de tour joint
silicone intégré pour conserve
jusqu'à 121°C.

Dim.	Qté	Réf.	PU TTC
Ø 63 mm	20	boicf228cap	3,30 €
Ø 70 mm	20	boicf20cap	5,90 €
Ø 82 mm	20	boicf37cap	4,50 €



Bocaux Familia wiss®

Livrés sans capsule.

Cont.	Dim.	Qté	Réf.	PU TTC
200 g	Ø82 x65 mm	36	boibf020	49,00 €
350 g	Ø100 x75 mm	6	boibf035	14,50 €
500 g	Ø100 x95 mm	6	boibf050	15,90 €

Capsules Familia Wiss®

Ø	Qté	Réf.	PU TTC
82 mm	12	boicap82	7,90 €
100 mm	12	boicap10	8,90 €

Couvercles familia wiss®

Ø	Qté	Réf.	PU TTC
82 mm	6	boisbu82	4,00 €
100 mm	6	boisbu10	5,70 €

Étiquettes adhésives

Lot de 84 étiquettes
(5x3 cm).

Charcuterie.

Réf. matetcon - 9,00 €



Pincettes à bocaux

Pour retirer les bocaux
sans se brûler ! L. 20 cm.

Réf. stenapak - 9,90 €



Tire languette inox

Il peut ouvrir les bocaux à joints, à capsule
ou à couvercle vissé. Il sert également de
décapsuleur. Dim. 13x4,5x1 cm

Réf. matirlan - 3,00 €



La cuisine du gibier

F-X ALLONNEAU. 140 p.
Dim. 26,5x25,5 cm.

Réf. livsugib - 25,50 €



Stérilisateur **tompress**

Inox 27 L Ø 35 cm H.48,5 cm

Avec tableau digital et robinet.

Réf. steinodir - 295,00 €



Stérilisateur **tompress**

Émaillé 16 L Ø 35 cm H.38 cm

Avec thermostat.

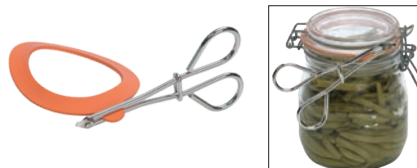
Réf. stemat16 - 108,00 €

Stérilisateur **tompress**

Émaillé 27 L Ø 35 cm H.48,5 cm

Avec thermostat, robinet et minuteur.

Réf. stematrm - 162,00 €



Ouvre bocaux

Permet de tirer facilement la languette en
caoutchouc des conserves de type Tompress
ou Le Parfait. Réf. matouvre - 8,50 €



Un pro chez les particuliers

Dynamic®, marque française, **développe depuis plus de 50 ans des appareils culinaires de qualité à usage professionnel.** Presse-agrumes, essoreuses manuelles ou électriques, coupes légumes et mixeurs font sa renommée. Chaque produit est parfaitement adapté, répondant point par point aux besoins des cuisiniers : **performance** pour de grands volumes, **ergonomie** pour faciliter le travail, **robustesse** grâce à un choix de **matériaux de haute qualité**, **facile d'entretien** et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Les produits phares Dynamic®: les mixeurs Dynamix. La marque ne fabrique pas moins de **14 types différents de mixeurs** pour toutes les utilisations et toutes les capacités. Selon le modèle, la motorisation, la hauteur du pied choisi, ils peuvent mixer par exemple de 1 à 500 litres de soupe dans n'importe quel contenant. L'innovation est le maître mot de la marque pour que leurs mixeurs offrent maniabilité, gain de temps et un mixage optimisé.

La série Dynamix V2 s'invite dans toutes les cuisines. Dynamic® a voulu créer un **mixeur léger, polyvalent, pratique** pour les petites préparations répondant à la tendance "très cuisine" depuis quelques années avec le boom, entre autres, des émissions culinaires et surtout le retour en force du fait maison. Avec cette série, la marque développe depuis 10 ans, un nouveau marché, celui des particuliers, en leur proposant un mixeur haut de gamme possédant des performances et des qualités de pro. Puissants, ils mixent, broient, mélangent, émulsionnent, concassent... hachent grâce à leur puissance respective : 220 w pour le modèle 160 et 250 w pour le 190, et leurs accessoires, rien ne leur résiste.

Multifonctions, les mixeurs V2 sont livrés équipés d'un couteau émulsionneur 4 lames auxquels peuvent s'ajouter, en option, de **nombreux accessoires facilement positionnables** : un couteau standard 2 lames, un disque batteur et un disque fouet pour s'adapter à tous types de préparations. Pour les rendre encore plus polyvalents et indispensables Dynamic® propose, toujours en option, un pied blender très pratique pour préparer par exemple : soupes, veloutés, sauces, crèmes, glaces en à peine 3 minutes, un presse-purée et un bol équipé d'une lame pour hacher, par exemple, un oignon sans pleurer.

Les deux longueurs de pieds proposés, permettent une utilisation dans des récipients de différentes hauteurs. Ils sont capables de mixer de 1 à 4 litres pour le 160 et de 1 à 8 litres pour le 190 grâce à leur très bon rapport poids/puissance. Les pieds en inox se démontent facilement pour un nettoyage rapide et facile.

Initialement orange, couleur de la marque et code couleur professionnelle, ces deux modèles se déclinent aussi en rouge et en blanc plus classiques.



Mixeurs plongeurs

Deux vitesses en charge de 8 000 et 13 000 tours/minute. Cloche et tube de plongée sont en inox.

• **Modèle pied 160 mm.**

220 W - 1 à 4 L. de volume - **196,00 €**

Rouge. Réf. matmir22

Blanc. Réf. matmib22

• **Modèle pied 190 mm.**

250 W - 1 à 8 L. de volume - **261,00 €**

Rouge. Réf. matmir25

Blanc. Réf. matmib25

Fouets 18,5 cm

18,5 cm de longueur,

Réf. matmix25fou

129,00 €



Bol cutter 0,8 l

Ø de 17 cm.

Réf. matmix25cut

190,00 €



Pieds inox

① **Pied presse-purée 12,6 cm.**

Réf. matmix25pre - 203,00 €

② **Pied blender 16 cm.**

Réf. matmix25ble - 138,00 €

Le pressurage ou pressage L'art de structurer un vin

Le pressurage est une étape décisive et délicate de la vinification. Il détermine les arômes, les tanins, la robe et les qualités organoleptiques d'un vin et permet de libérer les sucres nécessaires à la fermentation.

Pour les vins blancs, cette action de presser les raisins s'effectue avant la fermentation alors que pour les vins rouges il se fait après une période de cuvaison.



Pour le vin blanc, le pressurage ne peut attendre.

Le raisin cueilli est ensuite transporté rapidement au pressoir pour qu'il ne s'oxyde pas au contact de l'air ce qui altérerait ses qualités.

Le vin blanc, on s'en doute, est obtenu, à priori, à partir de raisins blancs (on parle alors de « blanc de blancs »), mais pas uniquement. Il se fait aussi à partir de raisins "noirs", qui immédiatement pressés, donnent un jus blanc avant que les pigments contenus dans la peau ne le colorent et ne lui apportent du tanin.

Délicat, le pressage des raisins est un moment décisif. Il consiste donc à récupérer le jus du raisin mais ce n'est pas si simple, il faut savoir doser la pression.

Presser sans (se) mettre trop de pression pour obtenir le meilleur jus possible.

Trop fort cela risquerait de libérer les matières végétales contenues dans la peau et d'écraser les pépins ce qui donnerait des notes trop herbacées et de l'amertume.

Plusieurs pressions peuvent être effectuées en les augmentant sensiblement et progressivement. Entre chacune, le marc se compacte rendant l'écoulement du jus de plus en plus difficile. Ce marc joue le rôle de filtre retenant les bourbes (particules de peaux et de pépins, voire de rafles si on n'a pas éraflé avant). Pour contourner cela le vigneron va devoir faire un rebêchage permettant de déstructurer la motte de marc pour que le jus coule à nouveau.

Les vignerons n'utilisent, en général, que les premières presses pour des vins de qualité.



Les dernières, plus chargées en matière et tanins peuvent être ajoutées après avoir été vinifiées séparément pour apporter une note plus complexe ou une possibilité de longue garde au vin lors de l'assemblage.

Au sortir du pressoir, le jus placé dans des cuves ou dans des contenants en fonction de la production, n'est jamais clair, il contient encore quelques impuretés, des morceaux de bourbes. Il faut alors procéder au "débouillage" en laissant le jus reposer au frais pour que la fermentation ne débute pas. Les bourbes vont alors se déposer au fond et le débouillage (clarification) pourra se faire par simple soutirage (de préférence par gravitation).

Pour donner aux vins blancs des notes plus fruitées ou accentuer le caractère variétal d'un cépage le vigneron peut pratiquer une courte macération à froid pendant un jour ou deux avant le pressurage en fonction de la tonalité qu'il souhaite donner à son vin. A noter que pour les vins rosés on agit de même que pour les blancs quand on veut vraiment produire un vin rosé (certaines régions en sont spécialistes : l'Anjou et la Provence, par exemple).

Par contre il arrive que la matière d'un vin rouge s'annonce un peu faible (les années à forte pluviométrie par exemple). On procède alors à une première presse dite "de saignée" qui va sortir un vin destiné à un rosé "par défaut" permettant de densifier le reste de la vendange pour des rouges plus "costauds".



Le pressurage des rouges peut attendre après les vendanges, pour les vins de garde. Pour ce qu'on appelle les vins "plaisir" ou "gourmands", par contre il faudra agir comme pour les vins blancs.

Après le foulage et l'égrappage une première fermentation est faite pour que les composés phénoliques : tanin, pigments de couleur passent dans le jus. Il est alors laissé dans une cuve placée entre 25 et 30°C (température indispensable pour que le processus de fermentation alcoolique se fasse) pendant plusieurs jours.

Deux actions vont se produire.

Les éléments contenus dans la peau et les pépins vont alors se diffuser dans le moût. La peau apporte au vin une grande partie de ses arômes et lui donne sa robe.

C'est pourquoi chaque vin a une couleur différente.

Les levures naturellement contenues dans le raisin en fermentant vont, au contact du jus sucré, transformer ce sucre en alcool.

Quand la fermentation s'arrête, qu'il n'y a plus de "bouillonnement" il est temps de passer au décuvage. Plus on laisse le jus, plus il sera charpenté.

Le vin qui s'écoule alors de la cuve est appelé vin de goutte ou de tête. Il est léger, fruité et possède de la rondeur.

Le marc restant, le "chapeau", composé des restes du raisin est encore imbibé de jus. Il est alors décuvé pour être pressé afin d'en soutirer le vin de presse plus riche en couleur et en tanin. Là encore tout est une question de pression, de délicatesse et de savoir-faire. Si elle est trop importante, le vin sera astringent, "râpeux", possèdera de la verdeur et des saveurs végétales indésirables. En revanche un pressurage trop faible donnera un vin plus léger manquant de structure et de matières pour une longue conservation.

Les vins de goutte et de presse peuvent être assemblés dans des proportions différentes selon la tonalité, la structure que le vigneron souhaite donner à son vin.

Livres



Soif de bio
Jean Marc CARITE. 216 pages.
Réf. liflipsob - 15,00 €

Le guide Carité du Vin bio
Jean Marc CARITE. 224 pages.
Réf. lifutvib - 15,00 €



Pressoirs hydrauliques inox

Pratique et robuste son panier est en acier inoxydable alimentaire d'épaisseur de 3 mm ainsi que la plaque de pression d'épaisseur de 6 mm, résistant aux fruits acides. Le bol d'égouttage inox a une sortie idéalement placée avec un filet ¾ pour le connecter à n'importe quel robinet de sortie. Il n'est pas nécessaire de filtrer le jus de fruit après.

- ① **Modèle 18 L.** avec un cric hydraulique de 2t
Placé au fond du panier, il n'est pas nécessaire de sortir le cric pour effectuer une nouvelle pressée, utilisez le poussoir supérieur en acier inoxydable avec les trous. Ø 25 cm. H.de la claie 37 cm. 33 Kg
Réf. prhvar12 - 390,00 €
- ② **Modèle 50 L.** avec un cric hydraulique de 5t
Placé sur le dessus du panier, le pressage est facile et rapide. Ø 40 cm. H.de la claie 37 cm. 53 Kg
Réf. prhvar20 - 655,00 €



NOUVEAU

Manchons pour pressoir à fruits hydraulique
Permet d'accélérer et faciliter la manipulation lors du chargement et du déchargement des contenus du pressoir. Il n'est pas nécessaire de filtrer le jus de fruit après.

- **Modèle 18 L.**
Réf. prtman12 - 25,90 €
- **Modèle 50 L.**
Réf. prtman20 - 42,90 €



Pressoirs mécaniques

La méthode du pressage est extrêmement ancienne, on en trouve des traces dans la plus haute Antiquité. Elle reste aujourd'hui encore sans équivalent. Non seulement la pression permet d'extraire le liquide mais en s'exerçant fortement sur les fibres, cela permet au jus de drainer l'essentiel des substances bénéfiques du fruit. Vis centrale en acier. Maie (piètement et bassin) avec renforcements radiaux en acier ou inox selon les modèles. Fermeture de la claie avec goujons extractibles. Claie en hêtre ou inox selon les modèles. Sellettes de pressage en hêtre, mouvement en fonte. Peinture alimentaire.



Pressoirs mécaniques à cliquets, claie en bois

Capacité	Ø claie	H. claie	Ø vis	Poids	Référence	Prix TTC
9,5 L	20 cm	30 cm	28 mm	19,5 kg	prctrc20	231,00 €
20 L	25 cm	35 cm	30 mm	23 kg	prctrc25	280,00 €
30 L	30 cm	43 cm	30 mm	35,5 kg	prctrc30	330,00 €
45 L	35 cm	47 cm	35 mm	46 kg	prctrc35	380,00 €
65 L	40 cm	52 cm	40 mm	65 kg	prctrc40	439,00 €
90 L	45 cm	57 cm	45 mm	86 kg	prctrc45	551,00 €
128 L	50 cm	65 cm	50 mm	117 kg	prctrc50	631,00 €
166 L	55 cm	70 cm	55 mm	145 kg	prctrc55	754,00 €
212 L	60 cm	75 cm	60 mm	200 kg	prctrc60	940,00 €
327 L	70 cm	85 cm	70 mm	305 kg	prctrc70	1 258,00 €
477 L	80 cm	95 cm	80 mm	400 kg	prctrc80	1 618,00 €



Pressoirs mécaniques à cliquets, claie en inox

- **Modèle 9,5 L.** Ø claie 20 cm. H. claie 30 cm. Ø vis 20 mm. Poids 20 kg.
Réf. prctri20 - 414,00 €
- **Modèle 20 L.** Ø claie 25 cm. H. claie 35 cm. Ø vis 25 mm. Poids 25 kg.
Réf. prctri25 - 498,00 €
- **Modèle 45 L.** Ø claie 35 cm. H. claie 47 cm. Ø vis 35 mm. Poids 46 kg.
Réf. prctri35 - 709,00 €
- **Modèle 65 L.** Ø claie 40 cm. H. claie 52 cm. Ø vis 40 mm. Poids 69 kg.
Réf. prctri40 - 898,00 €
- **Modèle 128 L.** Ø claie 50 cm. H. claie 65 cm. Ø vis 50 mm. Poids 110 kg.
Réf. prctri50 - 1 699,00 €

Pressoirs hydrauliques

Socle et étrier en acier. L'étrier basculant et l'absence de vis centrale simplifient le nettoyage. Les pressoirs sont montés sur un chariot à roues et équipés d'un timon pour faciliter le déplacement. Vérin double effet avec une pression de 300 bars. Pour les modèles électriques, le moteur d'un CV redémarre automatiquement quand la pression chute.



③ Pressoir hydraulique Électrique à piston inox .

Capacité	Ø claie	H. claie	Course du piston	Encombrement	Poids	Référence	Prix TTC
69 L	40 cm	55 cm	40 cm	80x165 cm	130 kg	pretii40	5 500,00 €

④ Pressoirs hydrauliques à étrier - Manuels.

Capacité	Ø claie	H. claie	Course du piston	Encombrement	Poids	Référence	Prix TTC
69 L	40 cm	55 cm	40 cm	80x165 cm	130 kg	prhtic40	1 990,00 €
128 L	50 cm	65 cm	50 cm	95x190 cm	199 kg	prhtic50	2 490,00 €
212 L	60 cm	75 cm	60 cm	110x215 cm	280 kg	prhtic60	3 340,00 €
327 L	70 cm	85 cm	65 cm	125x240 cm	380 kg	prhtic70	4 120,00 €

⑤ Pressoirs hydrauliques à étrier - Électriques.

Capacité	Ø claie	H. claie	Course du piston	Encombrement	Poids	Référence	Prix TTC
69 L	40 cm	55 cm	40 cm	80x165 cm	130 kg	pretie40	3 399,00 €
128 L	50 cm	65 cm	50 cm	95x190 cm	200 kg	pretie50	3 900,00 €
212 L	60 cm	75 cm	60 cm	110x215 cm	290 kg	pretie60	4 900,00 €
327 L	70 cm	85 cm	65 cm	125x240 cm	390 kg	pretie70	5 850,00 €

Scourtins

Scourtins troués en fibre synthétique

Indispensables au pressage, les scourtins drainent le jus de l'intérieur vers l'extérieur de la claie. Ils empêchent la formation de poches où le jus prisonnier des fibres ne s'écoule pas. Les fibres synthétiques, peu sensibles à l'écrasement, restent efficaces quelle que soit la pression exercée. Les modèles fendus évitent d'enlever le mécanisme pour être mis en place.



Scourtins NON fendus

Ø	Réf.	PU TTC
20 cm	prtscsco20	17,10 €
25 cm	prtscsco25	18,90 €
30 cm	prtscsco30	18,10 €
35 cm	prtscsco35	19,00 €
40 cm	prtscsco40	20,00 €
45 cm	prtscsco45	20,90 €
50 cm	prtscsco50	22,00 €
55 cm	prtscsco55	22,90 €
60 cm	prtscsco60	23,90 €

Scourtins fendus

Ø	Réf.	PU TTC
20 cm	prtscfe20	20,50 €
25 cm	prtscfe25	21,00 €
30 cm	prtscfe30	22,00 €
35 cm	prtscfe35	23,00 €
40 cm	prtscfe40	24,00 €
45 cm	prtscfe45	25,00 €
50 cm	prtscfe50	26,00 €
55 cm	prtscfe55	27,00 €
60 cm	prtscfe60	27,90 €
70 cm	prtscfe70	32,00 €

Scourtins pleins en fibre synthétique SPECIAL pressoirs hydrauliques à étrier

Ø	Réf.	PU TTC
30 cm	prtscf30	27,00 €
40 cm	prtscf40	29,90 €
50 cm	prtscf50	33,00 €
60 cm	prtscf60	37,00 €

Pommes déshydratées

A grignoter sans faim et sans culpabiliser !

La pomme, peu calorique regorge de vitamines. Elle est riche en antioxydants et fibres. Alors il n'y a pas de mal à se faire du bien. Déshydratée, elle est l'encas idéal pour couper court à toutes les fringales : un vrai bonbon !

Mixez les variétés de pommes pour varier les saveurs

Choisissez de belles pommes non abîmées. Lavez-les puis essuyez-les. Il n'est pas nécessaire de les éplucher, toutes les vitamines sont dans la peau. Ôtez le trognon et à l'aide d'une mandoline faites de fines tranches. Plus elles sont fines et plus elles seront croquantes et le temps de séchage moins long. Répartissez-les sur les plateaux de votre déshydrateur sans les superposer. Laissez sécher à 45 °C pendant 6 à 8 heures*. A mi parcours retournez-les pour que la déshydratation soit bien homogène et que l'eau contenue dans les rondelles de pommes s'élimine bien sous l'effet de la chaleur. Au bout de 6 heures vérifiez l'avancée de la dessiccation de vos tranches. Si elles ne vous semblent pas assez séchées, pas assez croquantes, prolongez le séchage jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Surprenez vos papilles !

Avant de les sécher, saupoudrez les tranches très légèrement de cannelle, de gingembre en poudre, d'épices ou encore ajoutez un léger trait de jus de citron.

* à titre indicatif car le temps de séchage peut varier en fonction de l'humidité contenue dans les pommes et celle de l'air ambiant ainsi que de l'épaisseur des tranches.



Une fois qu'elles sont ondulées et craquantes mangez-les telles quelles. Emportez-les partout avec vous protégées dans une boîte hermétique. Idéales en cas de petite faim, avant de faire du sport et à glisser dans le sac de vos enfants pour un goûter vitaminé. **Réhydratées**, faites une purée, une compote ou encore une tarte.

S'il reste quelques petites "miettes" de pommes séchées dans les plateaux ou si quelques petits morceaux tombent en les déposant dans un récipient hermétique, ne les jetez pas. Utilisez-les pour accommoder du muesli ou vous en servir dans un gâteau, un muffin...



Conservez-les dans une boîte hermétique pour pouvoir les garder environ 6 mois ou en offrir mis dans un joli sachet. Au bout d'un certain temps, elles risquent de ramollir, c'est normal, il vous suffit de les déshydrater à nouveau au moins 1 heure pour qu'elles retrouvent tout leur croquant.

Le matériel

Tunnels programmables **tompress**

Conçus pour respecter et préserver les qualités du produit frais. Basse consommation : de 15 à 495 W. La puissance maximum est réservée à la dessiccation des viandes cuites, le biscuitage ou la fabrication de meringue. Réglage de la température pour conserver le maximum de vitamines et de nutriments et 7 programmes de déshydratation.

- ① Châssis en inox 5 plateaux plastique. Réf. **secbsi05** - 302,00 €
Châssis en inox 10 plateaux plastique. Réf. **secbsi10** - 392,00 €
- ② Châssis et 5 plateaux en plastique alimentaire. Réf. **secbio05** - 199,00 €
Châssis et 10 plateaux en plastique alimentaire. Réf. **secbio10** - 263,00 €
- ③ Châssis et 6 plateaux en inox. Réf. **secbiopm** - 385,00 €
Châssis et 12 plateaux en inox. Réf. **secbioin** - 519,00 €



Séchoir familial 4 plateaux
Réf. **sec00abc** - 112,00 €

Plateau supplémentaire
Possibilité d'ajouter jusqu'à 3 plateaux.
Réf. **sec00abcpla** - 12,50 €



Mandoline à cube lame en V
Elle tranche, fait des lamelles mais aussi des cubes et des losanges parfaitement réguliers... Livrée avec 2 peignes à julienne 4 et 10 mm et leur panier de rangement de sécurité.
L. 43 cm, largeur de coupe 9 cm.
Réf. **matmanvi** - 149,00 €



Trancheuse électrique 170 mm noire

Avec son design moderne et coloré, cette trancheuse trouvera aisément sa place sur votre plan de travail. Son moteur économique est robuste et silencieux. Elle est livrée avec une lame à bord dentelé en inox de 170 mm de diamètre et équipée d'un protège lame amovible pour une sécurité optimale. L'épaisseur de coupe est réglable de 0 à 20 mm : parfait pour trancher pains, fromages, saucissons
Dim. 23 x 32,5 x 24 cm
Réf. **tra170sn** - 189,90 €



Accessoire coupe légumes pour trancheuse TRA170SN

Permet de couper les légumes, comme le ferait une mandoline, sans aucun risque de se couper : les aliments sont glissés dans un « tube » plastique incliné. Vous pourrez également faire de fines tranches ovales de saucisses, fruits, légumes...en toute sécurité.
Dim. 115 x 145 x 200 cm.
Réf. **tra170snmin** - 49,99 €



Mandoline ménagère avec bac
L'épaisseur de coupe est réglable de 1 à 6 mm. Deux guides protège-doigts livrés permettent de trancher en toute sécurité. Le gros poussoir carré pour les légumes longs et gros (carottes, certaines pommes de terre, courgettes, concombre...) et le poussoir rond avec ses piques permet de maintenir les légumes. Peigne à julienne de 5 mm intégré. Bac plastique de 2 litres, sans BPA. Livré avec un éplucheur économe (offert) Réf. **matmanba** - 40,00 €

L'excellence Made in Danemark

Cela fait plus de 60 ans que Scanpan® fabrique des produits dédiés à la cuisson, en fonte d'aluminium moulée sous pression, qui se caractérisent par un revêtement antiadhésif d'exception et un design scandinave aux lignes épurées. Reconnue mondialement pour ses innovations, la qualité et la longévité de ses produits, Scanpan® est le *must* à avoir dans sa cuisine.



© Scanpan

Certaines innovations sont parfois le fruit malencontreux du hasard pour au final aboutir à une belle réussite commerciale.

C'est en voulant concevoir un autocuiseur, qui ne verra jamais le jour, que l'inventeur G.A.L Thorsan, en 1956, à partir du couvercle fabriqua la première poêle en aluminium à haute pression. Scanpan® est née cette année-là.

Scanpan®, un process unique à la pointe de l'innovation.

La marque est réputée pour la résistance et la performance de ses produits. En aluminium 100% recyclé (canettes, cadres de vélos...) répondant à la volonté éco-responsable de l'entreprise, ils possèdent tous un fond épais assurant une chauffe rapide et une diffusion homogène de la chaleur. Moulés sous haute pression ils sont très résistants et indéformables.

Recouverts de plusieurs couches de différents revêtements **garantis sans PFOA** : du **titane céramique pour la résistance** et d'un **revêtement unique et breveté le Stratanium®** pour une **anti-adhérence incomparable**.

Une association de matériaux unique et un savoir-faire garanti à vie.

Poêles, casseroles, woks, grils permettent de cuire, griller, saisir, flamber et déglacer sans subir de dégradation et sans se déformer.

Toutes les cuissons peuvent se faire sans corps gras : ce n'est pas un problème tout glisse. Rien n'accroche ni ne colle, le revêtement anti-adhésif offre un véritable confort, tant à l'utilisation qu'au nettoyage facile et rapide.

L'utilisation d'ustensiles en métal n'arrivera pas à avoir raison de la matière, aucune rayure. Chaque ustensile de cuisson est conçu pour aller au four et supporter des températures pouvant atteindre 260°C. Les poignées sont **athermiques** pour une prise en main en toute sécurité.

Le confort d'utilisation, l'ergonomie, le poids sont étudiés minutieusement pour que tous les utilisateurs professionnels ou particuliers prennent toujours plaisir à cuisiner pour longtemps.

3 gammes pour répondre à tous les besoins

Scanpan® Classic

Entrée de gamme de la marque, elle est parfaitement adaptée pour toutes les **cuissons au gaz ou sur table de cuisson vitrocéramique**. Facilement reconnaissable à sa poignée en bakélite, fixée solidement par un système de verrouillage breveté sans vis.

Scanpan® IQ

Ses lignes sont soulignées par un manche en bakélite avec un insert en inox. Sans rivet, ni vis, le manche est scellé solidement grâce au système breveté de verrouillage sans vis. S'utilise sur **tous feux dont l'induction**.

Scanpan® Pro IQ

La plus raffinée des gammes. Elle convient pour **tous types de feux y compris l'induction**. Son style épuré scandinave est mis en valeur par une queue rivetée tout inox lui conférant une finition ergonomique et élégante.



Poêles

Ø 20 cm.



Réf. poeclp20 - 74,90 €

Ø 24 cm.

Réf. poeclp24 - 84,90 €

Ø 28 cm.

Réf. poeclp28 - 94,90 €

Ø 32 cm.

Réf. poeclp32 - 99,90 €



Réf. poeiqp20 - 84,90 €

Réf. poeiqp24 - 94,90 €

Réf. poeiqp28 - 109,90 €

Réf. poeiqp32 - 119,90 €



Réf. poeip20 - 89,90 €

Réf. poeip24 - 99,90 €

Réf. poeip28 - 119,90 €

Réf. poeip32 - 129,90 €

Woks avec grille

Ø 32 cm.



Réf. poeclw32 - 139,90 €



Réf. poepiw32 - 189,90 €

Sauteuses

Ø 24 cm.



Réf. poecls24 - 114,90 €

Ø 28 cm.

Réf. poecls28 - 124,90 €



Réf. poeiqs28 - 129,90 €



Réf. poepis28 - 169,90 €

Grils carrés

27x27 cm.



Réf. poeclg27 - 109,90 €



Réf. poepig27 - 149,90 €



Casserole avec couvercle

Couvercle fourni en verre trempé.

• Ø 18 cm. Réf. poepic18 - 139,90 €

• Ø 20 cm. Réf. poepic20 - 149,90 €



VIENNOISERIES MAISON : À VOUS DE JOUER !



Vous rêvez de vous réveiller dans une maison qui embaume le croissant tout juste sorti du four ? Avec un peu de pratique, et en profitant des conseils d'un vrai boulanger, apprenez à réaliser vous-même une foule de douceurs croustillantes et dorées.

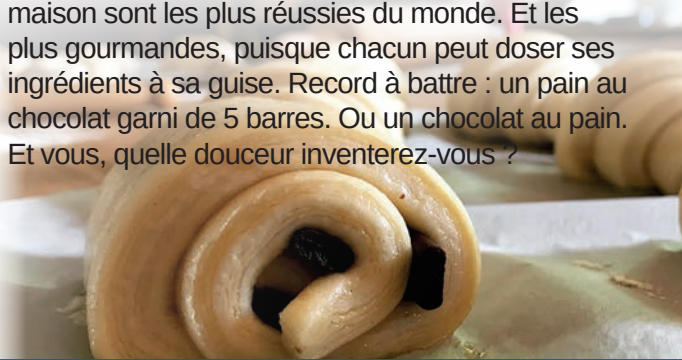
Quiconque s'est déjà attelé à la réalisation d'une pâte feuilletée le sait bien : la manœuvre est périlleuse. Un feuilletage léger et doré, un cœur bien levé et une couche supérieure croustillante à souhait ne sont pas une affaire de chance, mais bien le résultat d'une technique maîtrisée. Cela tombe bien, c'est Clémence, boulangère et pâtissière émérite, qui prend en charge ce matin un petit groupe de stagiaires particulièrement motivés à l'idée de préparer eux-mêmes le petit-déjeuner du lendemain matin.

Les secrets du feuilletage

Qu'il soit question de croissant, de pain au chocolat ou même de palmier, l'élément essentiel est bien la pâte feuilletée. Celle-ci peut être levée (pâte à croissants) ou non, voire même réalisée sur une base de pâte à pain pour réaliser par exemple un kouignamann. Et pour réussir un feuilletage parfait, les participants à l'atelier de la Grange aux savoir-faire vont devoir s'armer de patience... et d'un bon frigo. En cette chaude journée d'été, la principale difficulté va être de refroidir l'abaisse (la pâte qui va être pliée sur elle-même jusqu'à obtenir un feuilletage régulier). Clémence : "si le beurre est trop chaud, il va s'incorporer dans la pâte, qui va se transformer en brioche. Il faut donc impérativement travailler sur une surface froide, et surtout prendre le temps de laisser l'abaisse au frigo une petite demi-heure entre chaque tour pour laisser le temps au beurre de durcir à nouveau." La pâte feuilletée maison est donc la compagne parfaite d'un dimanche à la maison : une fois réalisé le mélange initial, une bonne demi-journée est nécessaire jusqu'à l'enfournage, parsemée de petites étapes de quelques minutes seulement.

Chocolat au pain

A chaque nouvelle manipulation, les stagiaires donnent un ou deux "tours" à leur pâte en étalant et repliant leur abaisse sur elle-même, mais sans laisser le beurre s'échapper ! "la qualité du résultat final dépend de la qualité de chaque tour", indique Clémence en rectifiant un pâton, sur lequel on devine les stries parallèles d'un feuilletage prometteur. Pas de doute à cette étape : nous ne sommes pas tous aussi doués les uns que les autres, et certains pâtons ont pris des formes assez éloignées du rectangle parfait tracé par Clémence. Mais qu'à cela ne tienne. Une fois roulées en croissants, dorées et cuites une petite demi-heure, nos viennoiseries maison sont les plus réussies du monde. Et les plus gourmandes, puisque chacun peut doser ses ingrédients à sa guise. Record à battre : un pain au chocolat garni de 5 barres. Ou un chocolat au pain. Et vous, quelle douceur inventerez-vous ?



En partenariat avec **tompress**



Croissants au beurre maison

Pour une vingtaine de croissants :
• 500 g de farine
• 300 ml de lait
• 50 g de sucre
• 15 g de levure fraîche
• 12 g de sel
• 250 g de beurre AOC Poitou-Charentes
• 1 jaune d'œuf battu avec un peu de lait pour dorer

Délaissez la levure dans le lait tiède et 10 g de sucre. Incorporez la farine, le sucre et le sel et mélangez bien. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, couvrez d'un torchon humide et laissez reposer dans un endroit tiède pendant 30 minutes. Étalez le beurre bien froid en un rectangle de 15x2 cm environ entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un rectangle deux fois plus grand. Déposer le beurre au milieu et l'enfermer en rabattant les bords de la pâte dessus. Allongez la pâte en un grand rectangle, sur une épaisseur de 0,5 mm environ. Pliez votre abaisse en 3 et faites-la pivoter d'un quart de tour.

Placez-la au réfrigérateur pour 30 minutes au moins. Renouvelez cette opération à deux reprises, en faisant à chaque fois pivoter votre pâte d'un quart de tour. En début de manipulation, le pli doit toujours être à droite de l'abaisse. Une fois les trois tours donnés, étalez votre pâte en un rectangle de 15 cm de largeur et 4 mm d'épaisseur puis découpez-y des triangles réguliers, de 10 à 12 cm de base. Façonnez les croissants en les roulant depuis la base et "verrouillez-les" en coinçant la pointe sous le croissant. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez-les gonfler une bonne heure dans un endroit chaud. Il faut que le feuilletage soit très visible. Préchauffez le four à 220°C avant d'enfourner et recouvrez vos croissants du mélange jaune d'œuf-lait. Laissez-les cuire 20 minutes environ (le croissant doit être léger) et laissez-les refroidir sur une grille. C'est prêt, dévorez !

NOUVEAU



Kit boulange **tompress** & La Grange aux savoir-faire

- 1 pierre réfractaire de 38x30 cm et sa planche de 41,5 x 30 cm
- 1 thermomètre
- 1 coupe pâte
- 1 corne à racler
- 1 grigne
- 1 moule à cakes 20x9x5 cm
- 1 kg de farine de blé T65
- 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des pains et brioches.

Réf. petkpain - 88,80 €



Plaque de cuisson alu perforée

Dim. 40x25 cm. Réf. plfapf43- 17,90 €



Plaques plates perforées

Sans rebord. Perforations de 3 mm pour obtenir une cuisson homogène et des fonds croustillants. Aluminium dur.

- 30x20 cm. Réf. plfap32 - 14,20 €
- 40x30 cm. Réf. plfap43 - 16,10 €
- 60x40 cm. Réf. plfap64 - 26,00 €

Coupes pâte

Lame en inox semi-rigide. Poignée plastique alimentaire. Dim. 11x10,6x2,4 cm.

- Lame droite. Réf. patcoupe - 4,80 €
- Lame arrondie. Réf. patcouar - 4,90 €

Farines de blé

Blé cultivé et moulu en France dans le sud ouest. Agriculture raisonnée. Contient naturellement du gluten. Paquet de 1 kg.



	Référence	PU TTC
T45. Label Rouge.	petfam45	3,50 €
T55. Cuisine et pâtisserie	petfam55	3,00 €
T65. Cuisine et pain.	petfam65	2,90 €
BIO T65. Cuisine et pâtisserie	petfab65	9,70 €

La châtaigne, qu'en faire ?

Lors de son passage dans notre hall d'exposition de Sorèze, l'un de nos clients, Claude Barthés, nous a fait quelques révélations quant à son "invention" pour enlever la première peau des châtaignes sans effort et d'une manière, il faut l'avouer, peu commune mais ingénieuse. Intrigués, nous sommes allés voir cela de plus près.

Nous n'allons pas tout vous dévoiler tout de suite. Ce que nous pouvons déjà vous dire, c'est que Claude apprécie tout particulièrement les châtaignes. Il en utilise régulièrement dans ses préparations culinaires. Pour en avoir toute l'année, il les met en bocaux pour accommoder ses viandes et volailles et en transforme une partie en farine pour l'intégrer dans ses pâtés, en faire des soupes... De quoi faire un "repas autour de la châtaigne". Il faut dire que le goût typé et les saveurs douces et suaves des châtaignes sont un pur délice et en séduisent plus d'un.

Faire de la farine, ce n'est pas si fastidieux.

Pour les ramollir, une fois qu'il a incisé l'écorce des châtaignes, Claude les plonge dans un grand volume d'eau bouillante pendant quelques minutes. Ensuite il les cuit à la flamme. Une fois cuites, il enlève éventuellement le reste des coques brunes qui n'auraient pas disparues, vous saurez pourquoi un peu plus loin. Mais il reste toujours cette petite peau, le tan, si pénible à enlever et qui prend un temps fou. Mais pas pour Claude qui utilise son épépineuse pour "faire la peau" aux châtaignes. C'est si facile avec une épépineuse : d'un côté le tan est expulsé et de l'autre de fins "vermicelles poudreux" sortent à travers les trous du cylindre. Et voilà le tour est joué sans effort puisque l'épépineuse fait tout ! Quand toutes les châtaignes sont passées à l'épépineuse, il transvase les "vermicelles de châtaignes" dans des bocaux. Lors de la manipulation ces dernières se réduisent en poudre. Puis Claude dépose quelques châtaignes entières, cuites et décortiquées sur le dessus car "dans la soupe c'est bien meilleur quand il y a des morceaux ". Au passage, il nous a indiqué "quand je fais mes pâtés j'ajoute 200 g de farine de châtaignes par kilo de mélé", c'est bon à savoir et à faire. Ses bocaux remplis et hermétiquement fermés vont directement dans le stérilisateur pendant 20 minutes à la température maximale. Ainsi pourvu, il peut attendre la saison suivante.

Cette année, il a voulu essayer de faire sa propre pâte à tartiner châtaigne/chocolat en mélangeant 300 grammes de chocolat noir fondu avec 1 kilo de farine de châtaignes. A son goût le chocolat était un peu trop présent : "la prochaine fois, je testerai avec du chocolat au lait".



Farine de châtaigne
Automne 2018



L'astuce de Claude

Son truc à lui pour brûler et enlever la première peau des châtaignes.

Claude a un esprit pratique, pourquoi se compliquer la vie ? Bricoleur, pour s'éviter ce dur labeur il a placé un tambour troué sur l'ouverture de la cuve de sa bétonnière et hop il met ses châtaignes dedans. Mis en route, le tambour tourne et à l'aide d'un chalumeau il les brûle. Avec la rotation les châtaignes se libèrent de leur coque et cuisent. C'est rapide et efficace.



Panier de cuisson rotatif pour tournebroche inox

Avec revêtement anti-adhésif en céramique, permet de cuire au tournebroche poulets, frites, légumes avec très peu de matière grasse. D'une capacité d'environ 4,5 L, vous pouvez également y faire griller une grosse quantité de châtaignes. Les formes des broches sont standard: soit carrées de 5x5 mm ou 7x7 mm, soit triangulaires.

Réf. touele01pan - 59,90 €



Chalumeau avec brûleur Ø 45 mm

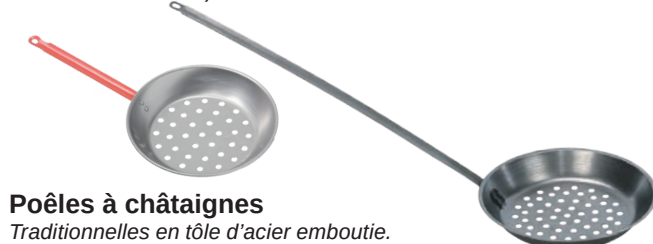
S'adapte sur bouteilles de gaz butane / propane. Pour brûler les soies des sangliers, porcs ... Livré avec tuyau de 1,5 m, embout rond (ou brûleur de soies). **Réf. rechal13 - 37,00 €**



Couteau à châtaignes 
Pour inciser et éplucher facilement les châtaignes. L.13 cm.
Réf. couchabo - 10,10 €

Diable à châtaignes

Des châtaignes grillées sur votre gaz comme dans la cheminée ! Ouverture par trappe coulissante. En tôle d'acier. Ø 21 cm, haut 9 cm.
Réf. chediabl - 23,90 €



Poêles à châtaignes

Traditionnelles en tôle d'acier emboutie.

- Ø 26 cm, manche feuillard 26 cm. **Réf. checha26 - 7,30 €**
- Ø 26 cm, manche feuillard 65 cm. **Réf. checha28 - 11,10 €**



TOUS FEUX DONT INDUCTION

Poêle à marrons

À aérations latérales 48,7x28 cm. Tous feux y compris le gaz et l'induction.
Réf. chepca28 - 18,00 €

Poêles à châtaignes 28 cm

En tôle bleue. Poêles traditionnelles à utiliser exclusivement sur braise. L. 95 cm. Long manche de 70 cm. **Réf. chepcl28 - 23,00 €**
L. 49 cm. **Réf. chepch28 - 13,90 €**

Braséro multi-fonctions électrique

Parfait pour faire les crêpes ou galettes, la plaque supérieure est réversible afin de faire cuire de la viande, des brochettes ou faire une pierrade. Si vous enlevez cette plaque, cela vous donne un braséro électrique pour les châtaignes grillées, pommes de terre...600 W. Ø 26 cm.
Réf. barmulti - 91,00 €



Diable à feu céramique Emile Henry

Sur le feu ou sur plaques électriques, retournez le diable tous les 1/4 d'heure grâce à ses poignées. Ø 24 cm.
Prix : 79,90 €
Rouge grand cru. Réf. terdiaro Anthracite fusain. Réf. terdiar9

tompress
par **Reber**



3 ANS GARANTIE

Épépineuses électriques tompress

- **70 à 150 kg/heure - 400 W.**

120 trs/mn. Rendement 70 à 150 kg de tomates/heure. Réducteur axial à bain d'huile. Cône perforé, trémie Ø 22 cm et collecteur en inox. Vis sans fin en résine acétale très résistante et corps en fonte. Engrenages en nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre. Protection anti-éclaboussures. Dim. 50x25x35 cm. 8,7 kg. **Réf. pto3elii - 260,00 €**

- **200 à 400 kg/heure - 600 W.**

120 trs/mn. Rendement 200 à 400 kg de tomates/heure. Réducteur axial à bain d'huile. Cône perforé, trémie Ø 27 cm et collecteur en inox. Vis de travail en résine alimentaire acétale. Corps en fonte vernie. Engrenages en métal sur douilles auto-lubrifiantes en bronze. Protection anti-éclaboussures. Dim. 67x32x43 cm. 18,7 kg.
Réf. pto5elii - 476,00 €



NOUVEAU

Épépineuse électrique familiale

150 W et 160 tours minute. Corps en fonte émaillée, vis en résine acétale, trémie et collecteur en plastique, cône en inox. Dim. 53x33x23 cm.
Réf. pto5elii - 196,00 €

Épépineuse manuelle

Idéale pour les petits fruits, châtaignes, coings (fruits durs cuits) et bien sûr les tomates. Trémie Ø 19 cm et collecteur en inox, corps et vis en fonte double émaillage et cône en acier émaillé.
Réf. ptoclaii - 110,00 €



Pots en verre Twist-Off VENDUS SANS CAPSULES

Pots à bague protégée Lot de 12
Foie-gras, tapenade, pâte à tartiner, confitures ...
Pots à bords droits, démoulage facile.
Colerette de protection anti-choc.



Cont.	Dim.	Réf.	PU TTC
250 g	Ø 63x97 mm	boicfp22	7,30 €



Pots "Twist Off"

Plats cuisinés, confitures et conserves de légumes...

Cont.	Dim.	Lot de	Réf.	PU TTC
446 ml	Ø 82x103 mm	23	boipc446	16,50 €
450 ml	Ø 100x81 mm	15	boipc450	14,50 €
660 ml	Ø 82x137 mm	12	boipc660	13,40 €
850 ml	Ø 82x165 mm	12	boipc850	15,50 €
1 L	Ø 82x190 mm	12	boipc062	26,00 €



Capsules "Twist Off"

Ouverture 1/4 de tour joint silicone intégré pour conserve jusqu'à 121°C (sauf Ø 43 mm. jusqu'à 100 °C).

Dim.	Lot de	Réf.	PU TTC
Ø 43 mm	20	boimi003cap	4,50 €
Ø 48 mm	20	boicju48cap	2,70 €
Ø 58 mm	20	boicf195cap	4,90 €
Ø 63 mm	20	boicf228cap	3,30 €
Ø 70 mm	20	boiccf20cap	5,90 €
Ø 82 mm	20	boiccf37cap	4,50 €
Ø 100 mm	20	boipc450cap	11,60 €

Entonnoir à confiture

En plastique alimentaire. Adaptateur pour pots de confiture ou bocaux. Ø haut 16,5 cm, Ø bas 3,5 cm.
Réf. matentcf - 7,20 €



Stérilisateur tompress

Emaillé 27 L Ø 35 cm
H.48,5 cm

Avec thermostat et minuteur.

Réf. stematmi - 146,00 €

La torréfaction selon Stéphane

Tom Press a sélectionné dans son offre un café en grain et moulu de **qualité "Les cafés de Mélodie", torréfié** artisanalement juste à quelques kilomètres de la société dans l'Aude à Souilhanel. Nous avons voulu partager avec vous cette belle rencontre avec un passionné, Stéphane Foubert. A travers cette interview il nous raconte la et sa torréfaction.



© Stéphane Foubert

TP : Comment es-tu devenu torréfacteur ?

SF : Il y a 20 ans, j'étais commercial dans l'agroalimentaire et je fournissais du sucre aux torréfacteurs en France. J'avais gardé le souvenir de l'odeur envoutante du café en pleine torréfaction, lorsque je visitais mes clients avec qui je dégustais souvent leur production, qu'ils avaient plaisir à me faire découvrir. Il y a 10 ans, j'ai voulu à mon tour partager ce même plaisir et choisir un métier où le goût et l'odeur, sont dominants. Je me suis mis en quête d'un torréfacteur que j'ai trouvé à l'île de Ré. Celui de Françoise, qui venait de fermer sa boutique. En acquérant ce torréfacteur, je n'ai pas seulement acheté une machine, mais son histoire aussi qui m'a touché. Si mon café s'appelle "Les cafés de Mélodie" c'est pour rendre hommage à la petite fille de Françoise, partie trop tôt.

TP : Comment as-tu appris le métier ?

SF : Je suis allé chercher le torréfacteur et une fois installé, Françoise est venue à mon atelier. Elle n'a eu qu'à me montrer son fonctionnement qu'une seule fois et ça m'a suffi.

TP : Comment as-tu élaboré ta recette ?

SF : Je connaissais de longue date, un marchand de café vert. Je lui ai décrit le café que je voulais faire et tel un œnologue, il a sélectionné des grains de café vert de différentes origines, puis les a grillés avec un petit torréfacteur. Il avait créé pour moi la recette que j'imaginais : un peu d'acidité de l'arabica mais sans l'amertume, de l'équilibre, une persistance et de la finesse en bouche.

TP : En quoi consiste la torréfaction ?

SF : La torréfaction, c'est transformer une matière première, le café vert qui ne ressemble en rien au grain torréfié, il n'a ni arôme ni odeur, en quelque chose qui en a. On obtient cette magie en le grillant lentement et progressivement à cœur. Le grain va d'abord s'assécher et perdre 1/8e de son poids, puis il va gonfler et griller et enfin développer tous ses arômes. Il faudra attendre 24 heures que ces derniers se stabilisent.



© Stéphane Foubert

TP : Quels sont les éléments primordiaux pour réussir une torréfaction ?

SF : Le choix de la température de cuisson fait partie intégrante de la recette. Il faut aussi tenir compte des conditions extérieures et bien choisir son moment. En effet, j'ai besoin d'une lumière naturelle optimale pour apprécier la couleur du grain et déterminer la fin de la torréfaction. Je fais une torréfaction "robe de moine" du nom de la teinte qu'il prend. S'il fait trop chaud dehors, le grain va continuer à griller. Et si le grain est trop grillé, ses huiles sortent, ça n'apporte rien aux arômes et ça détériore la qualité.

TP : Quel est ton secret de torréfacteur ?

SF : Pour commencer, la recette est inchangée depuis le début et je grille toutes les semaines pour avoir un café fraîchement torréfié à tout moment. Ensuite je fais mon assemblage avant de le faire griller et non après, c'est au choix du torréfacteur. Puis, je travaille avec un grain sain, choisi et cueilli à la main. Et enfin il y a le plus important : la passion et le plaisir que j'ai à faire mon métier.

TP : Peux-tu nous expliquer le principe de fonctionnement d'un torréfacteur ?

SF : Griller une quantité de café s'appelle faire une broche. Par exemple, mon torréfacteur fait des broches de 12 kg. C'est-à-dire qu'à chaque cycle je vais griller 12 kg de grains. Pour faire une broche, je rempli un tambour par l'intermédiaire d'une trémie placée sur le dessus de l'appareil. Comme une machine à laver, le tambour tourne sur lui-même et brasse

les grains à l'aide de pâles fixes situées à l'intérieur. Une résistance électrique, située en dessous, grille la broche. Mon torréfacteur est électrique, mais on en trouve aussi au gaz.

Un œilleton permet de surveiller l'évolution de la cuisson, et une "cuillère" permet d'extraire un échantillon afin de jauger la couleur à la lumière. Lorsque la couleur et la taille de grain désirées sont atteintes, je vide la broche dans le brasseur.

Pendant que le grain y est brassé, un système d'aspiration positionné dessous, aspire l'air extérieur au travers des grains pour les refroidir. La fine pellicule qui se trouve autour du grain est collectée sous les grilles du brasseur dans le "pelliculier" que je vide régulièrement pour éviter tous risques d'incendie.



© Stéphane Foubert



TP : En grain, moulu fin ou épais.... Comment s'y retrouve-t-on pour bien choisir ?

SF : Il existe deux façons de faire le café : par infusion ou par extraction.

Par infusion, c'est par exemple les cafetières électriques. L'eau coule sur le café, infuse et par gravité passe au travers du filtre dans la carafe. Dans ce cas il faudra une mouture fine qui va gonfler au contact de l'eau et ainsi favoriser l'infusion. C'est aussi le cas de la cafetière à piston french press pour laquelle on choisira une mouture plus grosse pour ne pas passer à travers la grille.

Par extraction, c'est une pompe qui pousse l'eau chaude à travers le café. Celui-ci va se gonfler pour en extraire le meilleur. Avec une mouture fine, pour une dose standard (7 g de café par tasse) on pourra faire un ristreto, c'est-à-dire une toute petite quantité de café.

Pour un café plus long il faudra une mouture plus grosse pour faciliter le passage de l'eau. Sans quoi, l'eau chaude a plus de difficultés à passer au travers et brûle le café. On obtient alors un goutte à goutte d'un café "foutu". J'ai fait le choix de proposer mon café en différentes moutures pour satisfaire un large panel de goûts.

N°1 très fine pour le café turc. Le café est mis directement dans la casserole. Une fois tout le marc descendu on récupère la boisson par le dessus.

N°2 pour cafetière électrique.

N°3 pour cafetière italienne. Un peu plus gros que la cafetière filtre électrique pour ne pas boucher la grille.

N°6,5 pour la cafetière à piston french press.

TP : Et pour la conservation, que préconises-tu ?

SF : Une fois moulu, les arômes se perdent vite au contact de l'air.

Il conviendra de le conserver au frais voire au congélateur. C'est une matière inerte qui peut être décongelée et recongelée sans problème. Mais le mieux

reste de le conserver en grains et de le moudre au dernier moment. Avec un broyeur à café, vous avez alors le choix de la mouture selon votre goût et votre humeur. Les arômes sont conservés dans le grain. De plus, on trouve des machines qui broient et extraient le café immédiatement de la mouture fraîche pour un maximum de plaisir.

TP : As-tu un conseil à donner à nos lecteurs ?

SF : En France nous avons tendance à se satisfaire de nos habitudes en matière de café : dosettes, capsules, filtres.... Il faut absolument rompre ces habitudes et découvrir d'autres cafés et d'autres façons de le boire, comme nous savons le faire pour le vin. Le café, c'est identique au vin, il y a des cépages, des origines, des châteaux. Laissez-vous tenter.

Les anciens grilloirs...



Mélanges de cafés 100% arabica

Cet assemblage de 3 grands arabicas torréfiés artisanalement en France va vous enchanter ! Nicaragua pour la richesse et la plénitude de son bouquet, Éthiopie pour ses notes de cacao et la délicate amertume des mokas, Brésil pour lier les arômes, apporter l'onctuosité des grands cafés.

• **Café en grain. 1 kg.**
Réf. caf10gra - 21,90 €

• **Spécial cafetière italienne. 1 kg.**
Réf. caf10m03 - 21,90 €

• **Spécial cafetière filtre. 1 kg.**
Réf. caf10m02 - 21,90 €

• **Spécial cafetière à piston. 1 kg.**
Réf. caf10m65 - 21,90 €

Moulin à café et poivre

Le réglage très précis permet une mouture régulière. Menuiserie hêtre massif. Meules garanties 25 ans. Dim. 12,5x12,5x26 cm.
Réf. moufacaf - 94,00 €



Moulins à café de comptoir

Moulin traditionnel à volant et meules hélicoïdales en acier trempé. Pour le café, le poivre et les baies dures. Mouture réglable. N'échauffe pas le grain. Dim. 31x23x36,5cm. Poids 6 kg. Meules garanties 25 ans.
• **Cuivré. Réf. mouca140 - 295,00 €**
• **Vert. Réf. mouc140v - 262,00 €**

Broyeurs à café électrique

Avec ses 40 types de mouture, vous pouvez choisir le grain en fonction du type de café désiré. Avec fonction de broyage automatique, échangeur à 5 pas, socle antidérapant et réservoir d'une capacité de 350 g. Dim. 23 x13,5 x 39,7 cm. Fourni avec une brosse de nettoyage.

• **Corps aluminium**
Réf. moucaa40 - 219,00 €
• **Corps plastique noir**
Réf. moucap24 - 150,00 €



Véritables cafetières italiennes en aluminium

Valve de pression supportant 15 bars. Corps en aluminium. Bouton et manche en bakélite. Tous feux sauf induction.

• **2 tasses*. Dim. Ø8x15 cm.**
Réf. cafita02 - 25,90 €

• **4 tasses*. Dim. Ø9x19 cm.**
Réf. cafita04 - 34,90 €

• **6 tasses*. Dim. Ø10x21 cm.**
Réf. cafita06 - 41,90 €

• **18 tasses*. Dim. Ø14x33 cm.**
Réf. cafita18 - 67,90 €



Cafetières italiennes induction

Collecteur en aluminium. Chaudière avec soupape de sécurité et entonnoir en inox. Poignée ergonomique en silicone.

	3 tasses* Dim.16x16,5 cm	6 tasses*. Dim. 19x20 cm
Anthracite	Réf. cafiaia3	Réf. cafiaia6
Gold	Réf. cafiai03	Réf. cafiai06
Red	Réf. cafiair3	Réf. cafiair6
Black	Réf. cafiaib3	Réf. cafiaib6
White	Réf. cafiaiw3	Réf. cafiaiw6
Prix	39,90 €	49,90 €



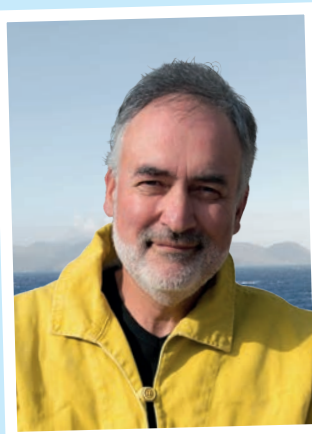
① Espresso broyeur à grains

Le vrai café de barista est à la portée de tous.. Pression de 19 bars, ce qui lui permet de libérer au maximum les arômes et parfums du café. Réservoir d'eau 1,2 litre, réservoir à grains de café 150 g. Meules de broyage en inox, réglage de 5 moutures différentes.
Réf. cafslimi - 399,00 €



② avec buse vapeur

Son interface tactile propose huit fonctions : Espresso / Lungo / Extra strong / Ice coffee / eau chaude avec un circuit indépendant / vapeur pour émulsion / détartrage / mémorisation des réglages pour réaliser un espresso personnalisé. Buse vapeur orientable à 45° pour émulsionner le lait (capuccino, latte) ou distribuer de l'eau chaude (thé, tisane, infusion). Facile à démonter et nettoyer pour une hygiène parfaite. Livrée avec pot en inox pour le lait et bac à glaçons pour café frappé.
Réf. cafslila - 459,00 €



Encornets à la plancha

Sortez la plancha, car pour accompagner la saison d'été, rien de mieux que ce mode de cuisson pour déguster ce délice marin dans une ambiance conviviale. Cette gourmandise, appelée encornet, calmar ou encore chipiron selon les régions, désigne le même animal. Découvrons ensemble ce qu'est un encornet, comment le choisir et le préparer à la plancha pour se régaler.

C'est quoi un encornet ?

L'encornet est un mollusque, comme les coquilles Saint-Jacques, les palourdes, les bigorneaux, les bulots... Il se différencie de ses congénères par sa morphologie et sa vélocité. Bien qu'on ne le distingue pas à l'œil nu, il possède une carapace interne surnommée la plume dont elle en a la forme. Ses compères eux ont des coquilles externes : deux valves pour les Saint-Jacques et les palourdes (mollusques bivalves) et une carapace en spirale pour les bigorneaux et les bulots (mollusques gastéropodes).

Ces derniers sont quasi immobiles ou se déplacent mollement sur le plancher marin contrairement à l'encornet qui se déplace en pleine eau à des vitesses parfois très rapides. Il peuple aussi bien les mers que les océans, de la surface aux grands fonds. C'est un mollusque céphalopode, carnivore et vorace. Il se pêche le plus souvent à la turlutte, au chalut ou au trémail.

Comment bien choisir un encornet ?

Celui qui nous intéresse pour notre plancha est l'encornet blanc (Loligo vulgaris). Il a un corps musclé en forme de fusée avec une tête pourvue de tentacules et des nageoires qui décrivent un losange. Sur l'étal du poissonnier, un encornet bien frais a de belles irisations et un aspect nacré. La chair est ferme au toucher. Pour que vos encornets soient bien tendres, demandez à votre poissonnier de vous les sélectionner d'une taille allant de 10 à 25 cm de long. Demandez-lui de vous les préparer en anneaux et de garder les têtes (oui, oui elles se mangent !).



© Christophe Castel

Recette des encornets habillés en ail et persil à la plancha

Ingrédients pour 4 personnes.

- 1 kg d'encornets blancs frais préparés en anneaux
- 2 belles échalotes
- 4 gousses d'ail
- le jus d'un demi-citron jaune
- du persil plat frais haché
- sel et poivre.
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Préparation et cuisson

Faites chauffer et huilez votre plancha. Disposez les anneaux et les têtes d'encornets. Salez et poivrez. Ajoutez les échalotes finement ciselées.

Servez chaud avec un riz parfumé ou bien tiède avec une mâche bien fraîche et un trait d'huile d'olive : richesse en oméga 3 assurée !

A savoir

Il y a une expression populaire sur la cuisson des encornets qui dit : "Les encornets cuisent de peur ou cuisent d'heures". En clair, pour qu'ils ne soient pas durs comme un chewing-gum en bouche, il faut que la cuisson soit très courte (4 à 5 minutes) ou bien longue (supérieure à 30 minutes).

Régalez-vous.

Christophe CASTEL
Oceanicc sas
<http://chezmonpoissonnier.fr>

© Christophe Castel



Presse ail à levier en aluminium

Livré avec un outil de nettoyage.
Dim. 17,5x4,4x4,6 cm. Ø 2,3 cm.
Réf. matprail - 8,50 €



Bloc persillade

En hêtre massif. Hachoir en inox. Dim. 13x13x3,6 cm.
Réf. couper13
27,00 €

Hachoir manuel à ficelle 75 cl

Multi-hachoir manuel mécanique pour hacher, émincer ou mixer des ingrédients.
Tirez 3 à 5 fois pour hacher grossièrement, 8 à 10 fois pour hacher finement et 20 fois pour faire de la purée fine. Dim. Ø12,5x12 cm.
Réf. matmec75 - 39,90 €



Moulin à persil

En inox. L. 19 cm.
Réf. matpersi - 12,90 €



Spatule droite à plancha

Manche en bambou et lame en inox rigide.
L. 27 cm. (dont 12,5 de lame). Largeur lame 8,7 cm. Réf. barspadr - 15,00 €

Cloche de cuisson en inox

Ø 24,5 cm. Idéale pour cuire légumes et poissons à l'étuvée sur une plancha. Peut être utilisée comme couvercle plat.
Réf. matclo24 - 26,00 €



Set barbecue inox et bambou

Pique, couteau, spatule, et pinces + 4 grandes brochettes. Longueur des accessoires environ 45 cm. Dim. 49x17x7 cm.
Réf. barmalac - 63,50 €



Pince à barbecue 55 cm inox

6 mm d'épaisseur. Fabriqué en Europe.
Réf. barpin55 - 11,10 €



Pelle à steak professionnelle

En inox poli, manche en polypropylène.
Dim. 29x8 cm. Long lame 11 cm. Dim. 53x12 cm.
Réf. barpst11 - 23,00 €

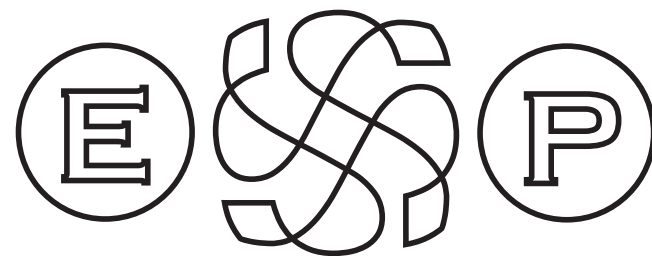


Plancha céramique

Conçue pour griller des viandes, cuire des ingrédients délicats ou réaliser des poêlées estivales. Garantie 10 ans.
Dim. 39x31 cm. 2,5 kg.

• Rouge Réf. barplan4 - 61,90 €

• Anthracite Réf. barplan9 - 61,90 €



EUSKAL PLANTXA

**100 % basque,
100% conviviale**

Implantée au Pays Basque, la société Euskal Plantxa, propose des planchas électriques ou à gaz de qualité, performantes au design soigné. Conçues et fabriquées au Pays basque, elles sont une invitation à la convivialité, aux réunions festives et aux plaisirs gustatifs à l'image du Sud-Ouest et de ces fondateurs.



100 % Basque

C'est l'histoire de quatre amis réunis par l'amour du sport "national" du Sud-ouest, le rugby, qui sont à l'origine de la marque Euskal Plantxa. Leur volonté, promouvoir la convivialité basque à travers un produit qui l'est tout autant : la plancha. Mais pas n'importe laquelle. Leur plancha, ils la souhaitent avant tout : basque, robuste, haut de gamme, esthétique et unique. La conception et la fabrication sont réalisées par une société familiale spécialisée dans le travail de la tôlerie fine depuis 26 ans et elle est basque ! Les deux sociétés ont comme points communs d'une part leurs racines, leur attachement à cette région et de l'autre le désir de promouvoir un savoir-faire de qualité français.

100% Inox

Ce matériau, haut de gamme, est résistant et performant. Il est très utilisé en cuisine et apprécié pour ses qualités :

- une montée en température quasi instantanée
- ne craint pas les rayures,
- matière neutre qui ne dénature pas le goût et les saveurs des aliments,
- permet une cuisine saine sans corps gras,
- se nettoie facilement et rapidement, permettant ainsi de passer de la viande au poisson, du salé au sucré,
- résistant à la corrosion, les planchas Euskal Plantxa peuvent rester à l'extérieur été comme hiver. Grâce à son expertise, la marque a réussi à faire en sorte que ses plaques en inox ne se déforment pas au contact de hautes températures.

Plancha inox gaz 4 kW

Simple et robuste. Gaz 2 x 2 kW
Plaque inox 50x40 cm. Matériaux de haute qualité Fabrication française.
Dim. 53x51x19 cm.
Réf. recplbas - 429,00 €



100% Innovante

La plancha électrique Baigura est le seul modèle à être équipé d'une hotte aspirante intégrée, située dans son couvercle. Fruit d'une prouesse technique et ingénieuse qui consiste à placer un filtre carbone devant un moteur électrique miniature. Prouesse récompensée en 2016 au concours Lépine qui se déroule pendant la Foire de Paris. Cette innovation permet une utilisation à l'extérieur comme à l'intérieur toute l'année. Idéal pour tous les citadins et même pour ceux ayant un balcon ou une terrasse, les voisins ne seront pas incommodés par la fumée ni par les odeurs de cuisson !



100% Unique

Pour se différencier, la marque basque, offre à ses clients la possibilité de personnaliser sa plancha pour en faire un objet unique. Il est possible, en option, de choisir sa couleur parmi un large choix de coloris proposés, de faire graver au laser son nom, prénom, texte, logo, dessin... ou encore d'y faire apposer un sticker décoratif de son choix.

Plancha inox gaz

Habillage inox anti-trace. Fabrication française

• Modèle 6 kW.

Gaz 2 x 3 kW avec thermocouple. Plaque 4 mm.
Plaque inox 55x45 cm. Dim. 56x57x23 cm.

Noire. Réf. recplurn - 819,00 €

Rouge. Réf. recpluro - 819,00 €

• Modèle 9 kW.

Gaz 3 x 3 kW avec thermocouple. Plaque 4 mm.
Plaque inox 78x45 cm. Dim. 80x57x21 cm.

Noire. Réf. recplipn - 1 069,00 €

Rouge. Réf. recplipr - 1 069,00 €



Plancha électrique 2 kW avec hotte intégrée

Plaque de 3 mm en inox 45x31 cm.
Fabrication française. Dim. 50x48x30 cm.
• Noir. Réf. recplban - 979,00 €

Conditionneuse tompress Takaje



Faites le vide dans vos **sachets**,
vos **bocaux**...



... et même dans
vos **bouteilles**

Machine sous vide Tom Press Takaje noire
5 valves OFFERTES. Aspiration : 16l. / min. Dépression : -800 mbars.
Dim. 36,5x18x10 cm. 3,1 kg. Réf. vidtakno - 229,00 €

Unique en son genre

Elle a tout d'une grande. Indifféremment, elle fait le vide rapidement dans les sachets, les bocaux et bouteilles équipés d'un couvercle métallique vissé.

Efficace & simple d'utilisation. D'une seule pression sur le capot, le cycle s'enclenche automatiquement. Le vide se fait en quelques secondes et aussitôt le sachet est soudé.
Ingénieux, le bras articulé, placé sur le dessus de la machine, aspire l'air au travers d'une valve spéciale (fournie avec la machine) préalablement plantée dans le métal du couvercle.
Pratique. A tout moment vous pouvez interrompre la mise sous vide évitant aux aliments les plus fragiles de s'écraser sous la pression. Deux modes sont également proposés : "souder uniquement" ou "faire le vide seulement".

Une utilisation au quotidien. Son design et son faible encombrement permettent de l'avoir toujours à portée de main sur son plan de travail. Elle peut également se fixer au mur et être utilisée dans cette position.

Tous vos aliments sont ainsi protégés, gardent toute leur fraîcheur et se conservent bien plus longtemps.

Qui sommes-nous ?



Implantés en France, dans le Tarn, nos bâtiments regroupent toutes nos activités. Les prises de commandes et le service client, la réception, le stockage et l'envoi des marchandises, même notre service après-vente. **Tout est fait chez nous, par nous, pour vous !**

Comment commander ?



INTERNET www.tompress.com
Paiement par chèque ou carte bancaire.



TÉLÉPHONE au 05 63 71 44 99.
Du lundi au vendredi de 9h à 18h.
Contact direct avec un conseiller tompress et choix du mode de paiement.



COURRIER à Tom Press SAS
ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE
Je joins mon règlement à la commande



FAX au 05 63 71 44 98
J'envoie le bon de commande



HALL D'EXPOSITION
Ouvert du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h.
ZA de la Condamine
81540 - SORÈZE

Les plus Tom Press

* Voir les conditions générales de vente

05 63 71 44 99
**CONSEILS
TOMPRESS**

Dès 120 € d'achat
**LIVRAISON *
OFFERTE**

www.tompress.com
**ENCAISSEMENT
à L'EXPEDITION**

www.tompress.com
**3 fois
sans frais**

www.tompress.com
**LIVRAISON
SOUS 48h**

www.tompress.com
**365 JOURS
POUR CHANGER
D'AVIS**

**SAV
tompress
dans nos ateliers**

Conditions générales de vente

PREAMBULE

Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SAS Tom Press, inscrite au RCS de Castres sous le numéro 438153272 et sise à Sorèze, Tarn, ZA de la Condamine et, d'autre part, les personnes effectuant un achat via le site Internet, le catalogue de Tom Press, par téléphone... ci-après dénommées "le client". Ces conditions ne concernent à titre exclusif que les personnes physiques non commerçantes. Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France. La société Tom Press s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Consommation relatives à la vente à distance.

OBJET

Les présentes conditions visent à définir les modalités de vente entre Tom Press et son client, de la commande aux services, en passant par le paiement et la livraison. Elles régissent toutes les étapes nécessaires à la passation de la commande et assurent le suivi de cette commande entre les parties contractantes.

COMMANDES et PRODUITS

Nous acceptons les commandes passées par téléphone, par fax, par e-mail, par courrier ou sur le site Internet. Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiés. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Nous nous efforçons d'expédier dans les meilleurs délais. Dans le cas de rupture momentanée ou définitive d'un article nous contactons le client afin de lui indiquer la date d'approvisionnement prévue et lui demander son accord ou lui proposer le remboursement (pour ce faire, le client devra mentionner un moyen rapide de contact sur le bon de commande : numéro de téléphone ou une adresse email). Toute commande engage de plein droit l'acceptation de nos conditions générales de vente par l'acheteur.

PRIX

Les prix de nos produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises éco-participation incluse hors participation aux frais de traitement et d'expédition. Nos offres de produits et de prix sont valables jusqu'au 31/12/2018, dans la limite des stocks disponibles. Tom Press se réserve le droit de modifier ses prix en cas de erreur typographique ou d'impression. La participation aux frais de traitement et d'expédition pour une livraison en un point en France continentale dépend du montant de la commande (Forfait de 4,90 € pour toute commande inférieure ou égale à 30 €, forfait de 7,50 € pour toute

commande comprise entre 30 € et 120 €, gratuit pour toute commande atteignant 120 €). Pour la Corse, les DOM-TOM et l'étranger le calcul des frais de livraison est en fonction du poids réel de la commande et des tarifs en vigueur de La Poste ou de nos transporteurs.

PAIEMENT

Le paiement est effectué à la commande de 3 façons au choix.

- Chèque postal ou bancaire.
- Carte bancaire
- Contre-remboursement (un acompte de 25% sera exigé à la commande, le solde + 15 euros forfaitaires devront être réglés en espèces au livreur ou au facteur);

Lieu de paiement : Sorèze (81540). Nous attendons le règlement complet avant d'expédier la marchandise (ou l'acompte pour le contre-remboursement). A partir de 200 € d'achat, des vérifications complémentaires peuvent être faites. Nous sommes susceptibles de vous demander des justificatifs de domicile, d'identité ou de paiement (copie de la carte bancaire, de la carte d'identité). Cette demande peut être faite avant la validation de la commande, ou au moment du paiement, voire après paiement. La collecte de ces informations respecte les dispositions de la loi du 6 janvier 1978 dite « informatique et libertés ». La conservation de ces données sera limitée au temps de la vérification. Il peut également vous être demandé de régler ces achats par virement bancaire.

TRANSPORT et LIVRAISONS

Les produits sont livrés à l'adresse de livraison indiquée sur le bon de commande. Si l'immeuble présente des difficultés d'accès, celles-ci doivent être impérativement mentionnées lors de la commande pour en informer le transporteur. Celui-ci peut refuser ou exiger un surcoût pour la livraison. En cas d'absence du client à la livraison, un avis de passage est délivré. Le délai de réception constaté des produits disponibles après expédition est de 3 jours en moyenne pour la France continentale. Pour les DOM-TOM et l'étranger : nous consulter. Les risques de perte en cours de transport sont assurés, le client est remboursé après enquête de la poste ou du transporteur. Le destinataire devra vérifier sa livraison en présence du transporteur. En cas de manquants ou d'avaries, il doit refuser le colis ou faire les réserves d'usage sur le récépissé et avertir immédiatement notre service client (Attention : les mentions du type « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de vérification » ne sont pas retenues par les assurances et n'ont donc aucune valeur). Si le livreur refuse d'assister au déballage du produit, il faut préciser sur le bon de livraison

« le livreur a refusé d'assister au déballage du produit ». Le client est informé que l'absence de réserves écrites sur le bon de livraison vaut présomption de livraison conforme des produits sauf application des dispositions de l'article L.211-7 du code de la consommation sur la garantie légale de conformité.

RESERVE DE PROPRIETE

Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Les risques afférents à la marchandise vendue sont cependant transférés à l'acheteur dès la livraison.

LITIGES

Une éventuelle contestation sur la nature ou la quantité des articles reçus doit nous être formulée dans les 72 heures par courrier suivant la réception de la marchandise. Le présent contrat est soumis à la loi française. La langue du présent contrat est la langue française. En cas de litige, les tribunaux français seront seuls compétents. En cas de litige avec des professionnels et/ou commerçants, les tribunaux dont dépend notre siège social (Sorèze - Tarn) seront compétents.

GARANTIES

Nous appliquons les trois garanties définies par la loi.- La garantie légale de conformité (Art. L. 211-1 à L.212-1 du Code de la consommation).- La garantie légale contre les vices cachés (Art.1641 à 1649 du Code civil)- La garantie contractuelle (Art. R. 211-1 à R. 211-5 du Code de la consommation). De plus, nos appareils sont garantis pièces et main d'œuvre pour une durée d'un an à compter du jour de facturation. Tout matériel sous garantie ou envoyé hors garantie pour être réparé ne sera accepté, pour la sécurité et l'hygiène du personnel, que propre et sec (attention à replacer les bouchons adéquats sur les carters d'huile des moteurs !). Tous les retours doivent être en port payé, (tout envoi en port dû sera refusé sauf application des garanties légales de conformité et des vices cachés) et accompagné de la facture ou de sa photocopie et du « code retour » (à demander avant le retour et le mentionner visiblement sur le colis). RETRACTATION et RETOUR DE MARCHANDISE Conformément à la loi, le client a 14 jours à compter de la date de réception (tampon de la poste ou bon élargé du transporteur faisant foi) pour contacter notre service client par courrier, téléphone, e-mail afin de retourner le ou les produits commandés en vue d'un échange ou d'un remboursement. Un formulaire est également à la disposition du client dans le rubrique "SAV garanties retour" du site internet. Afin de faciliter le traitement du retour de marchandise, notre service client vous attribuera un « code-retour » à inscrire sur le colis.

Vous avez ensuite 14 jours pour nous retourner le(s) produit(s) concerné(s). En cas d'exercice du droit de rétractation dans les délais mentionnés, seul le prix du ou des produits achetés puis retournés et les frais d'envoi correspondant au mode de livraison le moins onéreux seront remboursés. Les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode le moins onéreux ne seront pas remboursés. Les frais de retour restent à la charge du client. Le remboursement sera effectué sous 14 jours, à compter de la date à laquelle Tom Press est informé de la décision du consommateur de se rétracter et après réception du colis en retour ou de sa preuve formelle de réexpédition. Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'échange ou l'avoir. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les frais de retour restent à la charge du client. Dans tous les cas, le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le droit de rétractation ne peut être exercé pour les produits sur mesure, confectionnés selon les spécifications du client ou personnalisés, les produits susceptibles de se détériorer ou de se périmer comme les boyaux, les produits descellés par le consommateur et ne pouvant être retournés pour des raisons d'hygiène comme par exemple les poches sous-vide ou les épices.

RESPONSABILITE

Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'exécution du contrat conclu en cas de force majeure, de perturbations ou grève totale ou partielle notamment des services postaux et moyens de transport et/ou communication, inondation, incendie. Les photos sont communiquées à titre illustratif. Nous vous invitons à vous reporter au descriptif de chaque produit pour en connaître les caractéristiques et, en cas de doute ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au 05 63 71 44 99. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant (loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés) qui peut être exercé par courrier à l'adresse suivante : Tom Press ZA de la Condamine - 81540 Sorèze. Nous pouvons être amenés à céder, louer ou échanger votre adresse, sauf opposition de votre part notifiée par écrit à notre adresse. N° CNIL : 1112226

tompress

NOUVEAU

tompress

La marque exigeante



Marmites en aluminium avec couvercle

- Ø 32 cm. H. 32 cm. 25 l.
Réf. mfatpm32 - 54,50 €
- Ø 36 cm. H. 36 cm. 36 l.
Réf. mfatpm36 - 72,50 €
- Ø 40 cm. H. 40 cm. 50 l.
Réf. mfatpm40 - 87,90 €

Faitouts en aluminium avec couvercle

- Ø 32 cm. H. 16 cm. 12 l.
Réf. mfatpf32 - 38,90 €
- Ø 36 cm. H. 18 cm. 18 l.
Réf. mfatpf36 - 47,50 €
- Ø 40 cm. H. 20 cm. 25 l.
Réf. mfatpf40 - 59,50 €
- Ø 44 cm. H. 22 cm. 33 l.
Réf. mfatpf44 - 72,50 €

Bassines en aluminium

Épaisseur 2 à 3 mm.

- Ø 40 cm. 15 l. Réf. bastpa40 - 22,90 €
- Ø 46 cm. 22 l. Réf. bastpa46 - 29,50 €
- Ø 50 cm. 30 l. Réf. bastpa50 - 44,90 €



Kit boulange tompress & La Grange aux savoir-faire

NOUVEAU

- 1 pierre réfractaire de 38x30 cm et sa planche de 41,5 x 30 cm
 - 1 thermomètre
 - 1 coupe pâte
 - 1 corne à racler
 - 1 grigne
 - 1 moule à cakes 20x9x5 cm
 - 1 kg de farine de blé T65
 - 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des pains et brioches.
- Réf. petkpain - 88,80 €**

