

tompress Magazine

N°32 / Printemps 2022



**HACHOIRS
ELECTRIQUES**
tompress
par *Reber*

Dossier :

*Rôtir au
tournebroche*

TARTE, QUICHE, TOURTE ?
quelles sont les différences ?



GUIR DE FRAISES
un bonbon
100 % naturel

**Connaissez-vous le
Jambalaya ?**





Le N°1 dans la distribution de produits dédiés aux préparations culinaires, conservations et transformations alimentaires maison.



Aujourd'hui, **5 000 m²**
pour la vente à distance



300 m² de hall d'expo



Newsletters

Recevez par e-mail notre actualité, les articles de saison et même les nouveautés en avant-première.

Hall d'expo de Sorèze (Tarn)



+ de **8 000 références**
pour les particuliers et professionnels

+ de **250 000**
produits en stock

25 salariés

6 sites marchands
en **4 langues**



97% de fournisseurs européens
dont **50% français**

7 livres édités
tompress
EDITIONS

7 blogs
thématiques

+ de **20 000** réponses/an
de nos **8 conseillers**



Service clients

05 63 71 44 99

infos@tompress.com

Des conseillers à votre écoute
du lundi au vendredi de 9h à 18h.

3 tompress
Magazine
publiés par an

Magazines



Catalogues en ligne

Feuilletez ou téléchargez nos catalogues complets par thème sur le site dans la rubrique : Nos catalogues

Retrouvez nous sur ...

Jeux concours, idées cadeaux,
promotions...



Sommaire

EDITO

Profitez de ces longues journées estivales pour partir à la découverte de la richesse de notre terroir, découvrir ses spécialités culinaires et ses vignobles.

Arrêtez-vous pour visiter à quelques encablures de chez vous les exploitants agricoles pour consommer local et valoriser leur travail tout en s'assurant de ce qu'il y a dans vos assiettes.

Prenez le temps de réaliser vos propres transformations que vous mettrez sur le grill, de cuisiner avec de bons produits des plats généreux à partager, de réaliser vos glaces ou sorbets "parfum du jour" avec les fruits cueillis le matin même dans votre jardin.

Le fait maison n'a jamais eu autant de sens qu'aujourd'hui.

Passez un bel été !

Micaël Diancoff
Directeur de Tom Press



DOSSIER :

Rôtir au **TOURNEBROCHE**

4

PAROLES DE BLOGGEUSE

GUIR DE FRAISES,
un bonbon 100% naturel

10

ZOOM SUR

Le hachoir électrique
Tom Press par Reber

14

Connaissez-vous le jambalaya ?

20

Autour de l'apéro et du barbecue

24

VIN :

De l'embouteillage au stockage

26

Focaccia genovese

31

*Quiches, tartes et tourtes,
quelles sont les différences ?*

32

Plats à papillotes

35

Aromatisez votre vinaigre...

36

*Glaces et sorbets,
faites-les à votre goût*

40



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



Directeur de la publication : M. Jean-François LAFITTE
Directeur de la rédaction : Micaël DIANCOFF
Rédaction : Valérie DENIS, a participé à ce numéro :
lejardindemilie
Infographie : Myriam MONTAGNÉ

Photographies : Tom Press, Fotolia, Pixabay, Adobe stock,
lejardindemilie
Coordination : Valérie DENIS
Impression : EINSA - Espagne



Rôtir au **TOURNEBROCHE,** *une* **CUISSON SAINNE** *et* **ESTIVALE**

Avec les beaux jours, les barbecues et planchas sortent de leur hibernation pour officier le temps d'une belle saison. Ces deux incontournables ne sont pas les seuls à procurer le plaisir de partager et déguster des grillades. Savez-vous que le tournebroche s'utilise aisément en extérieur ?



Ce sont toujours des moments de partage autour de bonnes grillades qui se succèdent tout l'été, et le tournebroche possède bien des atouts pour cuisiner en plein air, dans son jardin. Le tournebroche domestique a l'avantage d'être simple d'utilisation.

Léger, puisque sur la balance le plus "costaud" pèse 12 kg et au point de vue taille ; le plus grand n'excédant pas les 47 cm !

Il peut donc se manipuler, être transporté et installé facilement et indifféremment à l'intérieur comme à l'extérieur à condition que ce soit sur une surface plane pour être parfaitement stable. En été, il peut être posé sur un barbecue à chariot, un barbecue fixe, voire à même le sol en préparant un foyer.

Le tournebroche est un vrai "tout-terrain" sous ses airs rustiques.

Pour plus de praticité, privilégiez un foyer vertical. Il est facile à alimenter en petites bûches et diffuse la chaleur au niveau du rôti.



Le tournebroche possède bien des atouts pour cuisiner en plein air, dans son jardin



Foyers verticaux tompress

Acier peint, rondins de 12 mm
espacés de 20 mm, tôle de 3 mm.

- 50 cm. Réf. chefoy50 - 266,00 €
- 60 cm. Réf. chefoy60 - 297,00 €
- 70 cm. Réf. chefoy70 - 335,00 €

OFFRE SPÉCIALE BARBECUES CHARIOTS

- 26%



Barbecue chariot à couvercle

- Modèle 80 cm.

Surface de cuisson 72x40 cm.

Réf. barmedit - ~~1 690,00 €~~ - 1 249,00 €

- 23%



Barbecues chariots

- Modèle 80 cm.

Surface de cuisson 72x40 cm.

Réf. bareg080 - ~~1 375,50 €~~ - 1 099,00 €

- Modèle 110 cm.

Surface de cuisson 94x40 cm.

Réf. bareg110 - ~~1 695,00 €~~ - 1 299,00 €

- 31%



Barbecue chariot à hotte

Vendu avec des grilles en rondins inox.

- Modèle 110 cm.

Surface de cuisson 94x40 cm.

Réf. bario110 - ~~2 498,00 €~~ - 1 699,00 €



En été, il peut être posé sur un barbecue à chariot, un barbecue fixe, voire à même le sol.

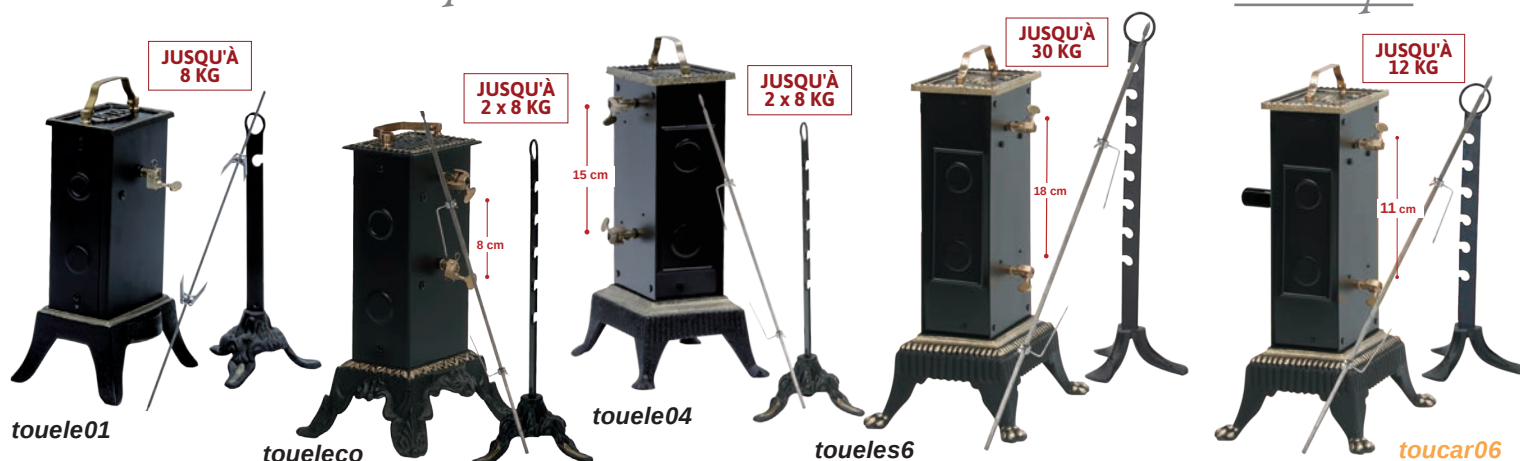
Puissants malgré leur petite taille et leur faible poids, les tournebroches peuvent pourtant, selon les modèles, entraîner de 8 à 30 kg sur une ou deux broches, offrant ainsi une belle capacité de cuisson.

De quoi convier et régaler de nombreux convives !

Deux types de tournebroche existent.

Le **tournebroche électrique** nécessitant la proximité d'une prise électrique pour que son moteur puisse entraîner la broche et garantir la régularité de rotation de celle-ci. Il a, depuis plusieurs années déjà, supplanté le **tournebroche mécanique**, demandant, telle une Comtoise, d'être remonté manuellement régulièrement, ce qui peut paraître contraignant.

Tournebroches électriques



Mécanique

Référence	Poids	Énergie	Moteur1	Moteur2	Broche 1	Broche 2	Broche 3	Écartement entre cardans	Dimensions	Prix
touele01	3,5 kg	électrique	8 kg	/	5x5x600 mm	/	/	/	11,5x17 cm H 30,5 cm	156,00€
toueleco	4,9 kg	électrique	8 kg	8 kg	5x5x600 mm	5x5x800 mm	/	8 cm	21x16 cm H 34,5 cm	234,00 €
touele04	6,6 kg	électrique	8 kg	8 kg	5x5x800 mm	7x7x800 mm	/	15 cm	23x18 cm H 40 cm	352,00 €
toueles6	11,3 kg	électrique	30 kg	8 kg	5x5x1000 mm	7x7x1000 mm	1x1x100 cm	18 cm	26x22 cm H 47 cm	704,00 €
toucar06	11,5 kg	mécanique	12 kg à répartir		5x5x1000 mm	7x7x1000 mm	/	11 cm	26x22 H 47 cm	658,00 €

Lèchefrites



Lèchefrites en inox **tompress**

- Dim. 50x20 cm. 1,4 kg. Réf. **tougli50** - 79,00 €
- Dim. 65x25 cm. 2 kg. Réf. **tougli65** - 99,00 €
- Dim. 75x25 cm. 2,1 kg. Réf. **tougli75** - 119,00 €



Lèchefrites en cuivre

Bassin étamé arrondi, queue en acier forgé.

- Dim. 45x19 cm. Poids 1,2 kg. Réf. **touflc50** - 206,80 €
- Dim. 60x25 cm. Poids 2,1 kg. Réf. **touflc60** - 234,00 €
- Dim. 75x25 cm. Poids 2,6 kg. Réf. **touflc70** - 265,00 €



Broche parapluie

la broche parapluie est conçue pour rôtir une volaille. Elle est composée, comme un parapluie, de 4 baleines, qui enserrant la bête et de deux anneaux qui servent à leur blocage. Acier. 95 cm pour 80 cm de longueur utile.

Réf. toufupar - 101,00 €



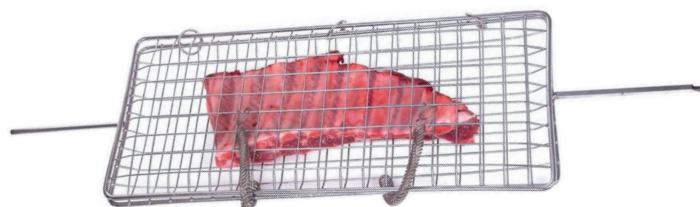
Au tournebroche, vous pouvez cuire à-peu-près tout : viandes, volailles, venaisons et poissons en choisissant la broche adéquate, celle qui est parfaitement adaptée à la taille et la forme de l'aliment.

Les plus pratiques et les plus polyvalentes sont la broche parapluie et la broche anglaise. Elles enserrant les pièces à cuire sans les transpercer, facilitant leur mise en oeuvre et permettant ainsi aux viandes de conserver leur jus et toute leur tendreté.

Pour les poissons, côtelettes, saucisses, la broche grill est idéale offrant une grillade verticale homogène. Pour ne pas entraver le bon fonctionnement du tournebroche, il est primordial de bien centrer les viandes.

La broche doit être parfaitement équilibrée pour une rotation régulière et éviter tout ballant.

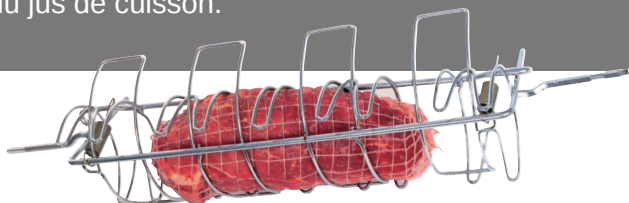
Et les légumes ? Ils peuvent confirent doucement dans la lèchefrite, placée sous la broche, en s'imprégnant de tous les arômes du jus de cuisson.



Broche grill

En acier chromé. Pour côtelettes, saucisses, poissons... sans avoir à les retourner comme sur un barbecue.

- L. 35 cm. Surface de 35 x 22 cm. **Réf. touhm35g - 39,90 €**
- L. 70 cm. Surface de 50x20 cm. **Réf. touhm200gri - 44,90 €**
- L.90 cm. Surface de 70x22 cm. **Réf. touhm70g - 49,90 €**



Broche anglaise

Cette broche maintient les pièces longues enserrées par un robuste système de doigts et de ressorts. La viande, qui n'est pas percée, conserve son jus lors de la cuisson et dore uniformément. Ecartement des mâchoires de 6 cm à 13 cm.

- L. 60 cm. Longueur utile : 40 cm. **Réf. touhm40a - 34,90 €**
- L. 80 cm. Longueur utile : 60 cm. **Réf. touhm200ang - 39,00 €**





S'il est un conseil à suivre pour réussir parfaitement une cuisson au tournebroche, c'est de le positionner devant la braise et non au-dessus.

C'est la chaleur et non la flamme qui cuit la pièce ainsi elle ne sera jamais en contact direct avec les flammes ou les braises et aucun risque que la graisse ne s'enflamme et brûle le rôti sur la broche.

La chaleur, par rayonnement, pénètre doucement au cœur de l'aliment qui au fur et mesure des tours effectués s'enrobe de ses sucs pour se caraméliser, lui conférant ce goût unique que seul ce mode de cuisson peut apporter. La cuisson au tournebroche, c'est une cuisson qui éveille tous nos sens dans un véritable festival.

L'odeur est alléchante. Visuellement, les couleurs du feu, la colorisation de la viande et la rotation hypnotique de la broche captivent l'œil et l'attention.

Sans oublier le doux son du crépitemment du bois et le cliquetis du tournebroche.

Clou du spectacle : le flambadou !

Cet ustensile ancestral est utilisé pour arroser les viandes d'un gras crépitant et fondant s'écoulant de son cône pour des saveurs toujours plus exaltantes.

ASTUCE : Faites mariner le lard avec du whisky ou de l'Armagnac

Gant anti-chaleur

Extérieur Kevlar et Nomex, doublure 60 % coton ! Gaucher ou droitier, lavage en machine.

Réf. cheganac - 14,00 €



Gants de protection thermique

En cuir doublé de tissu, ces gants isolent jusqu'à 300°C. Bonne prise en main.

Réf. cheganth - 21,70 €



Flamboir à lard ou Flambadou en acier

• Spécial barbecue L. 50 cm.

Poids 1,3 kg. Réf. barflamb - 39,90 €

• L. 100 cm. Poids 1,3 kg. Réf. touflamb - 44,90 €

Au tournebroche, vous pouvez cuire à-peu-près tout : viandes, volailles, venaisons et poissons en choisissant la broche adéquate, celle qui est parfaitement adaptée à la taille et à la forme de l'aliment.

Broches simples acier

- Dim. 5x5x800 mm.

Réf. touZecobro5 - 21,00 €

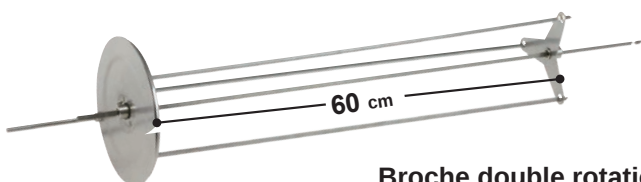
- Dim. 7x7x800 mm.

Réf. touZecobro7 - 25,30 €

- Dim. 5x5x1000 mm. Réf. touZsestobro5 - 25,00 €

- Dim. 7x7x1000 mm. Réf. touZsestobro7 - 30,80 €

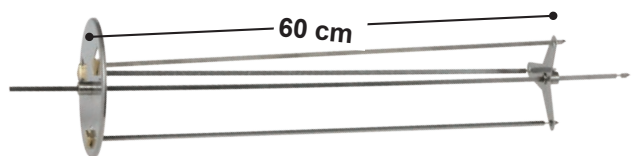
- Dim. 10x10x1000 mm. Réf. touZsestobro10 - 42,90 €



Broche double rotation

La broche principale tourne et entraîne les trois broches satellites qui, elles aussi, tournent sur elles-mêmes. 3 broches satellites de 7x7x600 mm. 1 broche principale de 7x7x800 mm.

Réf. toubr3en - 159,50 €



Broche double rotation à tringles libres

Chaque tringle libre effectue un tour sur elle-même toutes les quatre rotations de la broche par un simple système de basculement.

3 broches satellites ou "tringles" de 7x7x600 mm.

1 broche principale de 7x7x800 mm.

Réf. toubr3ca - 137,50 €



Panier de cuisson rotatif

En inox alimentaire, avec revêtement anti-adhésif en céramique, permet de cuire poulets, frites, légumes ou châtaignes. Capacité 4,5 L Dim. 25x17 cm. 1,15 kg

Réf. touele01pan - 49,00 €



Bouffadou

Il permet, en soufflant à travers, d'attiser les braises sans se brûler ni faire voler les cendres. Fabriqué artisanalement avec la cime d'un pin sylvestre évidée.

Long. 80 cm.

Réf. chebouff - 23,70 €

Fabrication
Artisanale
de grande qualité



Lardon à 2 piques acier

Pour broche de section 10 mm maxi. Vendu à la pièce.

Réf. touZsestolar - 36,30 €

Lardon à 2 piques inox

Pour broche de section 5 mm maxi. Vendu à la pièce.

Réf. touZecolari - 9,70 €



Lardon à 1 pique inox

Pour broche de section 7 mm maxi. Vendu à la pièce.

Réf. touZecolar - 16,50 €



Thermomètre sonde digital

De -50°C à +200°C. Précision à 0,1°C. Sonde inox pour prise de température à coeur. Étanche, étui et clip de maintien. Pile 1,5V fournie. L. 20 cm.

Réf. thedigit - 26,60 €

GUIR DE FRAISES

un bonbon 100 % naturel



@lejardindemilie

Notre plus grand plaisir au jardin est la récolte des fruits rouges et plus particulièrement des fraises. Chaque année, toute la famille attend avec impatience que les fraises rougissent pour nous régaler.

La fraiseraie s'agrandit régulièrement d'une année sur l'autre. Nous avons plus de 400 pieds, c'est dire combien nous les apprécions à la maison !

Quand ma récolte de fraises est abondante, il faut penser conservation. Traditionnellement je réalise des confitures, pâtes de fruits, sirops et coulis... pour changer mes habitudes récemment je me suis mise à la déshydratation.

La déshydratation m'a permis de découvrir tout un panel de nouvelles saveurs, d'expérimenter de nouvelles recettes, de manger différemment, le tout de façon très saine !

Le goût est au rendez-vous et les nutriments sont en grande partie conservés. Et tout cela pour le plus grand plaisir de la maisonnée !

Déshydratées, les fraises* ont remporté un franc succès. Leurs arômes sont concentrés et à chaque bouchée c'est une explosion de saveurs. Puis j'ai découvert les cuirs de fruits.

Cette petite gourmandise a tout de suite été appréciée, surtout par ma fille qui n'en fait qu'une bouchée. Elle en raffole.

* Voir page suivante



@lejardindemilie

 [instagram.com/emilie_lejardindemilie](https://www.instagram.com/emilie_lejardindemilie)

 [facebook.com/jardindemilie](https://www.facebook.com/jardindemilie)

QU'EST-CE QUE LE CUIR DE FRUITS ?

C'est une purée de fruits que l'on déshydrate. Le résultat ressemble vraiment à des lanières de cuir, d'où son nom anglais "fruit leather". Après plusieurs heures de séchage, on obtient un bonbon au goût très intense.

3 variations de cuirs de fruits autour de la fraise :

-  fraise,
-  fraise/banane
-  fraise/menthe.

La préparation est très simple.

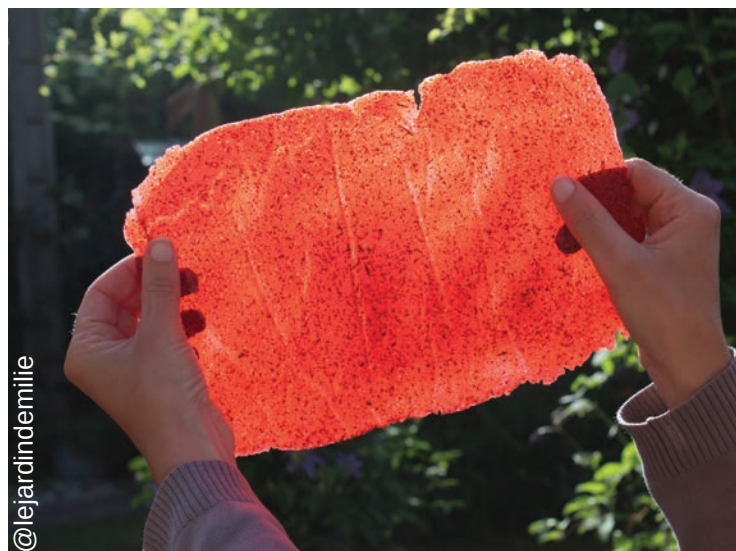
800 g. de fraises mûres de mon potager, récoltées le jour même,
quelques feuilles de menthe de mon jardin,
1 banane bio de préférence. La banane s'associe parfaitement avec la fraise, et va conférer une texture plus dense au cuir.

1. Il faut d'abord préparer les fruits : les laver, les équeuter, puis les passer au blender afin d'obtenir une purée.
2. Ensuite, passer la purée obtenue au tamis afin d'enlever une grande partie des grains de fraises pour que ce soit plus agréable au palais.
3. Enfin, séparer la purée en 3, pour 3 parfums différents. Mixer à nouveau avec la banane et avec la menthe.



@lejardindemilie

4. Etaler la purée sur du papier sulfurisé en couches homogènes et régulières d'environ 5 mm, afin que tout sèche de la même manière.
5. Une fois les plaques prêtes, direction le déshydrateur pour plusieurs heures de séchage en deux temps :
 - 30 min à 60°C,
 - puis 6 h à 8 h à 50°C.



@lejardindemilie

Le cuir est prêt quand les parties latérales se décollent assez facilement. Si ce n'est pas le cas, prolongez la dessiccation.

Temps indiqués à titre indicatif.

Ils peuvent varier :

- en fonction du déshydrateur que vous possédez (référez-vous à son mode d'emploi),
- de la teneur en eau des fruits,
- de l'épaisseur de la couche de purée étalée,
- de l'humidité ambiante.

6. Ensuite découper en lanières et faire des rouleaux. Pour les conserver, garder dans un papier sulfurisé puis les mettre dans une boîte ou un bocal hermétique.

La couleur et la texture sont juste incroyables. Quant à l'odeur... Cette gourmandise, faite maison, a un goût très prononcé et est très concentrée en fruits. En bouche, la saveur est vraiment intense, le cuir fond et offre un véritable parfum de fruits.

C'est une saine et excellente alternative aux friandises que l'on trouve dans le commerce. Et pour les adultes cela fonctionne aussi, on peut se faire des petits encas 100% naturels et sains, sans complexe !





* DESHYDRATATION DES FRAISES ?

Une fois les fraises lavées, séchées et équeutées, je les coupe en lamelles et les dispose sur chaque plateau en prenant soin de ne pas les superposer.

Température : 50 °C

Temps de déshydratation : 10 à 12 heures (selon l'épaisseur des tranches, si elles sont plus ou moins gorgées de jus et si vous les aimez plus ou moins croquantes).



Mandoline japonaise avec poussoir

En plastique ABS, livrée avec 3 peignes (1, 2 et 3 mm). Réf. matmandj - 45,50 €



Mandoline inox et polycarbonate

Pieds anti-dérapants rabattables pour le rangement. Le plateau se règle en hauteur pour des coupes ultra-fines.

Dim. hors tout pliée 40x19,5x6,5 cm.

- Noire. Réf. matmansw - 89,00 €
- Rouge. Réf. matmansr - 89,80 €
- Verte. Réf. matmansv - 89,80 €



Mandoline inox professionnelle lame en V

Avec chariot, poussoir et boîte de rangement. Châssis tout inox robuste et résistant avec sa lame en V intégrée.

Réf. matmavan 181,00 €

Déshydrateurs tunnels programmables **tompress**

Conçus pour respecter et préserver les qualités du produit frais. Basse consommation : de 15 à 495 W. Conçus pour respecter et préserver le maximum de vitamines et de nutriments des aliments. Ils proposent 7 programmes de déshydratation. Dim. des plateaux : 24x36 cm. Fabriqués en Europe.

Mandoline OFFERTE pour l'achat d'un déshydrateur ci-dessous

Réf. matmanox -22,90€



- ① Châssis en inox / plateaux plastique alimentaire 5 plateaux. Réf. secbsi05 - 312,00 €
- ② Châssis et plateaux en plastique alimentaire 5 plateaux. Réf. secbio05 - 217,00 €
- ③ Châssis et plateaux en inox 6 plateaux. Réf. secbiopm - 449,00 €



- ④ Châssis en inox / plateaux plastique alimentaire 10 plateaux. Réf. secbsi10 - 404,00 €
- ⑤ Châssis et plateaux en plastique alimentaire 10 plateaux. Réf. secbio10 - 285,00 €
- ⑥ Châssis et plateaux en inox 12 plateaux. Réf. secbioin - 569,00 €

* EVITER LA CORVÉE DU PASSAGE AU TAMIS.

Passez à L'ÉPÉPINEUSE vos petits fruits rouges comme vous le feriez pour les tomates. Vous obtiendrez une jolie purée de fruits sans avoir à les mixer, à verser directement sur le papier sulfurisé ou sur des plateaux ou feuilles en silicone réf. Secbiosipl, secbiosifeu...

Epépineuse manuelle fonte et inox avec 4 grilles

Corps et vis de travail en fonte doublement étamée. Collecteur et trémie en inox.

Trémie de 19 cm de diamètre. 4 grilles :

- 1,5 mm pour les tomates,
- gros trous de 2 mm pour conserver quelques pépins dans le coulis,
- fines de 0,8 mm pour les confitures et sauces de fruits rouges,
- très fines de 0,5 mm pour des coulis parfaitement lisses.

Réf. ptoclsqi - 180,00 €



Cônes spécial petits fruits

- Pour ptoclaai. Inox. Trous de 1,25 mm.

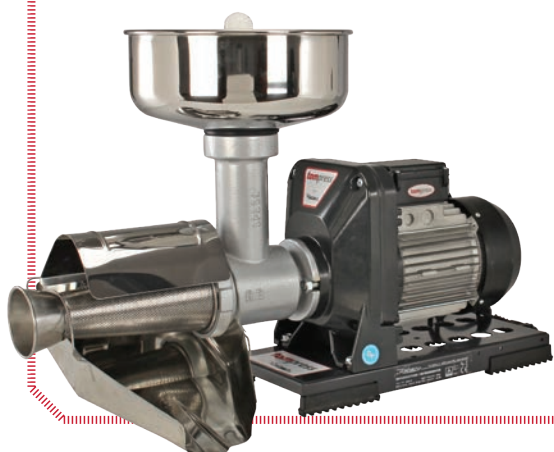
Réf. ptoclamm125 - 22,00 €

- Pour pto5mai et pto5elii

Inox. Trous de 1,1 mm. Réf. pto5elii125 - 37,40 €

Epépineuse **tompresse** 200 à 400 kg/h - 600 W.

120 trs/mn. Rendement 200 à 400 kg/heure. Réducteur axial à bain d'huile. Cône perforé, trémie Ø 27 cm et collecteur en inox. Vis de travail en résine alimentaire acétale. Protection anti-éclaboussures. Dim. 67x32x43 cm. 23,5 kg. Réf. pto5elii - 519,00 €



Retrouvez d'autres modèles et accessoires page 14 à 19

7

8

9

7 Grilles souples réutilisables

en plastique alimentaire. Résistent jusqu'à 200°C.

Vendues par 5. Réf. secbiogri5 - 21,50 €

Vendues par 6. Réf. secbiopmgri - 28,00 €

Feuille et plateau en silicone

Fond 100% silicone platine. Réutilisables des milliers de fois.

Sans BPA ni phtalates. Utilisables au four jusqu'à 230°C.

8 Feuille. Spéciale petits aliments Réf. secbiosifeu - 11,00 €

9 Plateau. Idéal pour les cuirs de fruits Réf. secbiosipl - 19,00 €

Feuilles anti-adhésives

Déshydratez facilement les matières liquides et collantes :

les purées de fruits, les tomates...

Contact alimentaire jusqu'à 200°C.

• Lot de 5. Dim. 34,2x22,5 cm.

Réf. secbio05feu - 30,80 €

• Lot de 6. Dim. 34,2x22,5 cm.

Réf. secbiopmfeu - 36,10 €



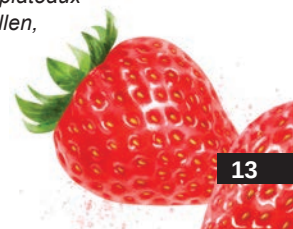
Déshydrateur alimentaire

avec thermostat 4 plateaux

Structure et plateaux (43,5 cm x 27,5 cm) en plastique sans bisphénol A. Réglage de la température de 35°C à 70°C.

Livré avec 2 grilles ajourées fines de 42,5 x 27 cm pour les petits fruits et herbes aromatiques fines, 2 plateaux supports pleins de 27 x 15,5 cm pour le pollen, la pâte de fruit, les cuirs de fruits...

Réf. secthe04 - 99,90 €



HACHOIRS ELECTRIQUES **tompress**

par **Reber**

Le bon hachoir, c'est celui qui répond au mieux à l'usage que vous lui réservez.

Que ce soit pour des besoins occasionnels, pour des utilisations plus récurrentes ou des réalisations charcutières en grande quantité... il existe **LE hachoir parfaitement adapté**, répondant point par point à vos attentes.

Le bon hachoir c'est aussi celui qui fournit un hachis de qualité, qui ne doit en aucun cas ressembler à une "bouillie" informe. Un beau hachis doit être texturé, la fibre de la chair respectée. La viande doit être coupée net et non déchiquetée tout en ayant subi le moins de chauffe possible pour conserver l'eau contenue dans chaque cellule.

Les **hachoirs électriques Tom Press** par **Reber**, sont des hachoirs de qualité et performants. Ils sont conçus dans des matériaux sélectionnés avec soin, résistants, pour qu'ils conservent longtemps leur efficacité. Ils possèdent toutes les caractéristiques techniques qui font la renommée et la fiabilité du matériel de Tom Press. Ils ont évolué avec vos demandes et nos spécifications.

Les hachoirs **Tom Press**

possèdent des atouts supplémentaires.

Tous les modèles à partir du 12 sont montés sur un socle renforcé équipé de grands patins :

- ✓ stables
- ✓ silencieux

Le socle est percé en son centre :

- ✓ Une meilleure ventilation du moteur

A partir du numéro 12,

ils possèdent un carter renforcé :

- ✓ + robustes

A partir du numéro 22,

tous les engrenages sont en acier :

- ✓ + silencieux
- ✓ + résistants

& ils sont équipés d'une marche arrière, un véritable plus pour débloquer le hachoir.

Une large gamme de hachoirs à viande



N°5 250 W + râpes

Corps en fonte. Trémie en inox. Livré avec un couteau et une grille (Ø de 53 mm et trous de 6 mm) en acier trempé et un pilon en plastique. L'accessoire râpe est livré avec 5 grilles ce qui vous permet de râper selon vos envies et vos besoins.

Réf. hac05rap - 285,00 €



N°5 Tom Press 400 W.

Corps en fonte. Pignons en nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre. Trémie en plastique. Livré avec couteau, grille de 53 mm en acier trempé et un pilon. Rendement : 30 à 50 kg/h. 120 tours/min. Poids 7 kg.

Réf. hac05reb - 225,00 €



N°12 500 W.

Trémie plateau en inox. Corps en fonte émaillée. Livré avec couteau, grille de 68 mm en acier trempé, pilon en plastique alimentaire et un lot de 2 entonnoirs "E". Rendement : 60 à 100 kg/h. 120 tours/mn. Poids 14 kg. Réf. hac12tom - 344,00 €

Choisissez le bon numéro

Le numéro désignant les hachoirs est déterminant. Il indique le diamètre de la grille et par conséquent celui du corps et de la sortie des hachoirs. Cela n'a pas changé pour les versions électriques. Les hachoirs Tom Press sont proposés en n° 5, 12, 22 et 32.

Alors lequel correspond le mieux à vos besoins ?

Le numéro **5** (Ø 53 mm) est idéal pour réaliser des steaks hachés à la minute pour des hamburgers maison, des boulettes, des pains de viande ou vos farces, voire quelques terrines.

Un n° **12** (Ø 68 mm) convient pour hacher jusqu'à un cochon. Il débite entre 60 et 100 kg. de viande par heure. De quoi confectionner quelques saucisses, pâtés et autres charcuteries.

Le Tom Press **22** (Ø 80 mm) est le modèle traditionnel pour le cochon avec un rendement jusqu'à 100 kg. par heure. Indispensable si vous faites des réalisations charcutières toute l'année.

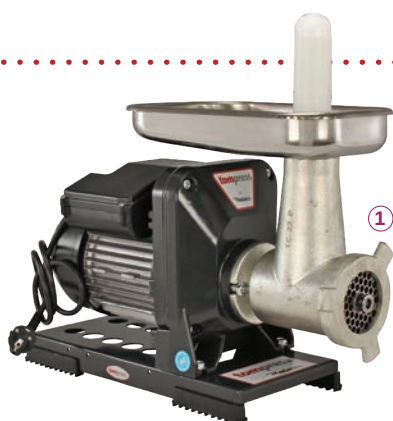
Le hachoir **32** (Ø 99 mm) garantit un rendement quasi-professionnel de 150 kg par heure, et ce, sans difficulté. Il broie même les os de poulet. Parfait pour un usage fréquent, préparer des pâtés pour chien...

Les hachoirs Tom Press peuvent en faire plus.

Si un hachoir est acheté plus particulièrement pour sa fonction première, c'est-à-dire hacher, il est bon de savoir qu'un hachoir, complété de ses accessoires, est dans la capacité de réaliser un grand nombre de tâches.

Leur polyvalence peut être surprenante. En effet, il peut, sans complexe, remplacer certains petits électroménagers évitant ainsi d'avoir divers appareils encombrants et qui souvent ne peuvent effectuer qu'une seule et unique tâche.

Des saucisses aux petits gâteaux... si si certains, en fonction des accessoires adaptés, peuvent donner forme à de petits biscuits... et bien d'autres préparations, TOURNEZ VITE LA PAGE !



N°22 AVEC MARCHÉ ARRIÈRE

Carter renforcé avec un bain d'huile plus important, limitant le bruit et engrenages en acier sur douilles auto-lubrifiantes en bronze. Un socle plus épais avec des trous de ventilation pour le moteur, plus long et avec de larges patins anti-dérapants, ce qui rend le hachoir plus stable, sans vibrations et plus silencieux. Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud. Plateau trémie en inox. Livré avec un couteau et une grille (Ø de 80 mm et trous de 8 mm) en acier trempé et un pilon.

● 600 W. Rendement 80 à 120 kg/heure.

① Corps court. Réf. hac22tco - 489 € ② Corps long. Réf. hac22tom - 499 €



N° 32 Corps court 1 200 W.

Trémie en acier inox. Livré avec un couteau et une grille (Ø de 99 mm et trous de 10 mm) en acier trempé et un pilon.

Rendement : 100 à 150 kg/h. Marche arrière. 120 tr/mn. Poids 30 kg.

Réf. hac32tom - 699,00 €

Transformez votre hachoir en ...machine à pâtes



Vous appréciez les pâtes maison fraîches ou sèches, natures ou aromatisées... grâce à cet accessoire et ses 12 filières vous aurez, à loisir, la possibilité de varier les plaisirs. Simple à installer, il suffit de le positionner à la place du corps du hachoir, d'insérer la filière choisie et de serrer la bague. Il ne reste plus qu'à incorporer la pâte dans la trémie et de couper vos pâtes à la longueur souhaitée à la sortie.



12 filières pour varier les formes

Voir références page suivante



...filière à biscuits



Donnez à vos petits sablés et biscuits toutes sortes de formes pour le plaisir des plus petits. Parfaits pour accompagner un chocolat chaud, un thé ou juste pour une gourmandise ! C'est simple, vous devrez, avant la mise en route, enlever le couteau de votre hachoir pour y mettre une couronne de centrage (en option), ajouter la filière.



Barre de formes différentes pour accessoire à biscuits

Voir références page suivante



...râpe à légumes

Tranchez, râpez aisément fruits et légumes pour préparer toutes sortes de gratins et salades.

Cet accessoire se clipse sur l'adaptateur préalablement vissé sur le moteur.

Ensuite il vous suffit de choisir la taille de la râpe. L'installation ne vous prendra pas plus d'une minute.

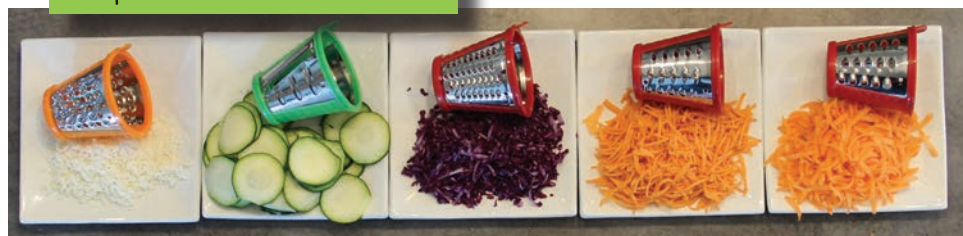
A l'aide du poussoir accompagnez le légume ou le fruit.



Voir références
page suivante



5 grilles pour
râper ou trancher



...râpe à fromages ou chocolat

Râpez efficacement les fromages secs type parmesan, le chocolat pour vos préparations sucrées, du pain sec pour avoir toujours à disposition de la chapelure pour donner, par exemple, plus de croustillant à vos gratins, l'incorporer dans vos farces, réaliser des panures maison...

Parmesan,
chocolat,
pain sec, fruits
secs (noisettes,
amandes)...



Voir références
page suivante



...épépineuse pour tomates et fruits

Voici un accessoire qui va vous simplifier la vie. Fini les tâches longues et pénibles qui peuvent rebuter ! L'épépineuse est indispensable pour réaliser des coulis ou sauces tomates, car c'est elle qui va se charger de séparer la pulpe de la peau et des pépins. Vous pourrez aussi l'utiliser pour réaliser une délicieuse soupe de poisson (la chair des poissons sera séparée des arrêtes et autres morceaux durs), de la crème de marron : fini l'épreuve pour enlever la seconde peau et en ajoutant le cône petits fruits, vous préparez de la confiture ou gelée de fruits rouges sans ses petits grains qui peuvent être pour certains si gênants.



Coulis de petits fruits, confiture de châtaigne, soupe de poissons...



Voir références page suivante



Cônes spéciaux

- **Acier énamé. Trous de 1,25 mm.**
Pour "ptoclamm", "ptoclaii", "ptosprto" et "ptobigel"
Réf. ptoclamm125 - 22,00 €
- **Inox. Trous de 1,1 mm.**
Pour "pto5mamm", "pto5maii" et "pto5elii"
Réf. pto5elii125 - 37,40 €
- **Inox. Trous de 1,1 mm. Pour "pto3elii".**
Réf. pto3elii125 - 27,90 €

Cône gros trous pour "pto5elii"
Inox. Trous de 2,5 mm
Réf. pto5elii250 - 37,40 €

...embossoir à saucisses

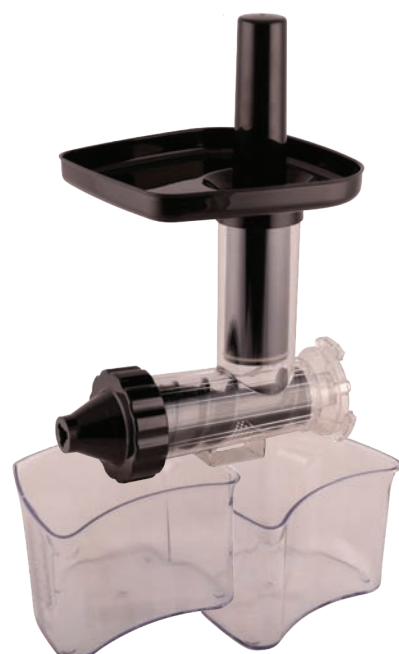


Pour vos réalisations charcutières maison, les entonnoirs, selon leurs diamètres, vont vous permettre de façonner vos saucisses, saucissons, boudins... Ils se positionnent simplement sur votre hachoir après avoir remplacé le couteau par une entretoise ou couronne de centrage (en option).

Voir références page suivante



...extracteur de jus horizontal



Faites le plein de vitamines en réalisant de délicieux jus de fruits ou de légumes de saison, même fibreux, avec votre hachoir !

Quelques minutes suffisent pour installer l'extracteur après avoir fixé l'adaptateur.

Placez les bacs fournis, l'un sous la sortie recueille le jus et l'autre en bout récupère les déchets.



Idéal pour presser vos jus frais tous les matins

Tableau des accessoires



Hachoirs	Pâtes	Biscuits ¹	Râpe à légumes	Râpe à fromage	Épépineuses	Extracteur de jus ²	Entonnoirs	Entretoise ou couronne de centrage
hac05reb	hac05rebpat 103,00 €	ham05porpat 5,50 €	hac05rebral 18,80 €	hac05rebrap 124,00 €	hac05rebpre 122,00 €	hac05rebexj 37,50 €	Ø 15,20 et 25 mm hac05rebut 10,10 €	hac05rebutsup 3,30 €
hac05rap			Inclus					
hac08reb		ham08porpat 6,00 €					Ø 15, 20 et 25 mm hac08rebut 9,10 €	
hac12reb hac12tom	hac12rebpat 130,10 €	ham10porpat 6,50 €		hac12rebrap 170,00 €	hac12rebpre 153,70 €		Inclus	hac12rebutsup 3,60 €
hac12450 hac1245c	hac12rebpat 130,10 €			hac12450rap 174,00 €	hac12450pre 156,00 €		Ø 15 et 25 mm hac12rebut 9,90 €	
hac22tom hac22tco	hac12rebpat 130,10 €			hac12rebrap 170,00 €	hac12rebpre 153,70 €		Ø 15,20 et 25 mm hac22rebut 12,20 €	hac22rebutsup 4,50 €
hac32tom	hac12rebpat 130,10 €			hac12rebrap 170,00 €	hac12rebpre 153,70 €		Ø 15,20 et 25 mm hac32rebut 16,90 €	

¹ Barre de formes différentes pour accessoire à biscuits
Réf. ham05porpba - 6,20 €



² Adaptateur pour hachoir HAC05 pour extracteur de jus et râpe légumes.
Réf. hac05rebadp - 32,00 €



Connaissez-vous le Jambalaya ?

Un plat qui ne manque pas de piquant



Le Jambalaya est une spécialité culinaire de la Louisiane.

Ce plat bien garni, aux parfums exotiques, est à base de riz agrémenté de viandes.

C'est par excellence un plat d'été à partager, un voyage épicé pour les papilles qui a tout pour séduire.

Le **Jambalaya** est un plat généreux, complet et riche en arômes, comme la paëlla, sa cousine outre atlantique, mais en version plus relevée.

A première vue ces deux préparations ont des airs de famille :

- l'une comme l'autre se composent de riz, d'épices et peuvent contenir de la viande et des crustacés
- l'une comme l'autre, sont des plats uniques,
- l'une comme l'autre se réalisent facilement en grande quantité, idéales pour de grandes tablées, des événements, des réunions d'amis, de famille...

Le **Jambalaya** est incontestablement l'un des plats les plus emblématiques de la culture gastronomique de la Louisiane. Gourmand et copieux, dans sa version la plus courante, il se compose donc de riz, de jambon et/ou de poulet, de saucisses fumées et de crevettes. Le tout est rehaussé d'un mélange d'épices très parfumé et relevé, et pour les plus téméraires, de quelques gouttes de Tabasco (sauce très épicée fabriquée en Louisiane depuis 1868). Il n'existe pas une recette unique de ce plat très populaire. Chacun a sa façon de faire, son ingrédient secret ou le réinvente en fonction de ce qu'il a dans le réfrigérateur et le placard. En revanche deux sortes de Jambalaya se distinguent :

- Le rouge, le Jambalaya créole est le plus répandu. Il contient de la tomate et se cuisine plus particulièrement à la Nouvelle-Orléans et ses alentours.
- Le brun, le Jambalaya cajun (sans tomate) est la recette traditionnelle du sud-est de la Louisiane. C'est la Louisiane des bayous vaste territoire de marécages. Dans cette région, langoustes, écrevisses, alligators, serpents, tortues, huîtres et venaisons peuvent parfois composer le Jambalaya.

Le jambalaya se prépare dans un sautoir, une cocotte, un grand faitout ou encore très pratique dans un plat à paella (en fonction de la quantité).

Jambalaya rouge, recette.

Pour plus de facilité préparez tous les ingrédients avant de commencer la cuisson.

Ingrédients pour 6 personnes

- 400 g. riz
- 250 g. de jambon en tranche épaisse coupée en gros dés
- 350 g. de poulet en morceaux
- 350 g. saucisses fumées ou épicées de type Chorizo coupées en rondelles
- 18 à 24 belles crevettes ou gambas décortiquées
- 2 poivrons coupés en lamelles
- 500 g. de tomates (ou 1 grande boîte de tomates pelées)
- 2 branches de céleri découpées en fins tronçons avec ses feuilles
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 oignons émincés
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 généreuse cuillère à soupe d'épices cajun (voir ci-contre)
- 50 cl de bouillon de volaille
- huile, sel, poivre
- Tabasco (facultatif)

Déposez les crevettes ou gambas dans un récipient et saupoudrez-les d'une cuillère à café d'épices cajun et réservez au frais. Faites de même pour le poulet.

Dans un plat de 36/38 cm, faites chauffer l'huile et y faire revenir une dizaine de minutes les oignons, le poivron et le céleri à feu moyen en les remuant régulièrement.

Ajoutez l'ail puis les rondelles de saucisses (ou Chorizo), le poulet et le jambon pour que l'ensemble dore de part et d'autre.

Versez le riz avec les épices cajun. Laissez le riz se nacer pendant quelques minutes.

Incorporez les tomates, le concentré et couvrez de bouillon.

Remuez pour obtenir un mélange homogène.

Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 25 à 30 minutes en surveillant régulièrement qu'il reste du liquide et que la préparation ne s'assèche pas trop. Quand c'est nécessaire, mouillez avec du bouillon. Quand le riz est cuit et que le liquide a été absorbé, ajoutez les crevettes ou gambas. Couvrez et prolongez la cuisson de quelques minutes. Goûtez et ajustez l'assaisonnement (sel, poivre, quelques gouttes de Tabasco) selon votre goût.

Servez bien chaud !



Réalisez votre propre mélange d'épices cajun :

- 2 cuillères à café de sel,
- 1,5 cuillère à café d'ail semoule,
- 1 cuillère à café d'oignon semoule,
- 2 cuillères à café de paprika,
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu,
- 1 cuillère à café de piment de Cayenne en poudre,
- ½ cuillère à café de piment fort concassé (en flocon ou paillette)
- 1 cuillère à café d'origan sec
- 1 cuillère à café de thym sec
- ½ cuillère à café de cumin

Vous pourrez utiliser ce mélange pour relever des marinades, l'incorporer dans des sauces, en saupoudrer vos grillades de viandes et de poissons ou encore pour parfumer des légumes...





Classique

Nettoyage facile !

Anti-adhérent

Tous feux dont induction

① Plats à anses en tôle d'acier poli

Nombre de couverts	Poignées	Ø	H.	Poids	Référence	PU TTC
5 pers. ±	2	32 cm	4 cm	680 g	ustpap32	10,50 €
6 pers. ±	2	34 cm	4 cm	860 g	ustpap34	13,00 €
7 pers. ±	2	36 cm	4 cm	1 kg	ustpap36	14,00 €
8 pers. ±	2	38 cm	4 cm	1,2 kg	ustpap38	15,50 €
9 pers. ±	2	40 cm	4 cm	1,3 kg	ustpap40	17,00 €
10 pers. ±	2	42 cm	4 cm	1,5 kg	ustpap42	19,50 €
12 pers. ±	2	46 cm	4,3 cm	2 kg	ustpap46	21,50 €
14 pers. ±	2	50 cm	4,8 cm	2,2 kg	ustpap50	23,50 €
19 pers. ±	2	60 cm	4,8 cm	4 kg	ustpap60	47,50 €
25 pers. ±	2	70 cm	5,4 cm	7 kg	ustpap70	84,90 €
40 pers. ±	2	80 cm	6,2 cm	9,3 kg	ustpap80	124,90 €
50 pers. ±	4	90 cm	7 cm	12,7 kg	ustpap90	145,00 €

Ensembles à paella

Un réchaud bien calé, un trépied pratique et facile à déplacer : vous êtes prêt pour votre paella ! Plat traditionnel en acier poli épais Ø 46 cm (± 12 personnes), réchaud 2 anneaux de 11400 W, butane ou propane.

⑤ Avec support de table H. 25 cm. Réf. recust4t - 82,00 €

⑥ H. 80 cm. trépied à roues avec plateau émaillé.

Réf. recust40 - 103,30 €

② Plats à paella émaillés

En tôle d'acier émaillée. Nettoyage facile, aucun entretien particulier.

Nombre de couverts	Poignées	Ø	H.	Poids	Référence	PU TTC
6 pers. ±	2	34 cm	4,9 cm	0,4 kg	poepem34	12,30 €
7 pers. ±	2	36 cm	4,9 cm	0,9 kg	poepem36	12,30 €
8 pers. ±	2	38 cm	4,9 cm	1 kg	poepem38	15,30 €
9 pers. ±	2	40 cm	4,9 cm	1,4 kg	poepem40	18,70 €
10 pers. ±	2	42 cm	4,9 cm	1,4 kg	poepem42	22,20 €
12 pers. ±	2	46 cm	4,9 cm	1,9 kg	poepem46	29,30 €
14 pers. ±	2	50 cm	5,6 cm	2,5 kg	poepem50	30,50 €
19 pers. ±	2	60 cm	5,6 cm	4,2 kg	poepem60	46,00 €

③ Plats à paella anti-adhésifs

Nombre de couverts	Poignées	Ø	H.	Poids	Référence	PU TTC
5 pers. ±	2	32 cm	4,9 cm	0,4 kg	poepaa32	14,90 €
7 pers. ±	2	36 cm	4,9 cm	0,9 kg	poepaa36	17,90 €
9 pers. ±	2	40 cm	4,9 cm	1 kg	poepaa40	26,10 €
12 pers. ±	2	46 cm	4,9 cm	1,4 kg	poepaa46	40,50 €
14 pers. ±	2	50 cm	4,9 cm	1,4 kg	poepaa50	39,95 €
20 pers. ±	2	60 cm	4,9 cm	1,9 kg	poepaa60	63,00 €

④ Plats à paella inox induction anti-adhésifs

Fond diffuseur triple couche.

Nombre de couverts	Poignées	Ø	Poids	Référence	PU TTC
3 pers. ±	2	28 cm	1kg	poepai28	40,70 €
5 pers. ±	2	32 cm	1,2 kg	poepai32	72,40 €
7 pers. ±	2	36 cm	1,4 kg	poepai36	68,30 €



Set à paella 38 cm

Réalisez des paellas jusqu'à 8 personnes :

- 1 trépied en acier peint
- 1 réchaud à gaz butane ou propane de Ø 30 cm - 7 000 W,
- 1 plat à paella en acier poli 38 cm avec deux poignées rivetées.

Réf. recust38 - 49,00 €



Grands mélangeurs en bois

Solides, ils permettent de travailler à deux mains. Bouts biseautés pour racler et mélanger toutes sortes de préparations (bière, paella, aligot...).

• L. 70 cm. Réf. matmel70 - 15,90 €

• L. 100 cm. Réf. matmel10 - 19,50 €



Classique

Réchauds à gaz à paella

Raccordement avec tétines en laiton, 1 robinet pour chaque brûleur. Type de gaz : Butane, Propane, Gaz naturel.

Ø	Brûleur	Dim.	Puissance	Poids	Réf.	PU TTC
30 cm	1	51x30x10 cm	6 500 W	1,3 kg	recpae30	40,90 €
40 cm	2	67x42x11 cm	11 400 W	2,3 kg	recpae40	74,40 €
50 cm	2	75x52x11 cm	14 100 W	2,8 kg	recpae50	91,30 €
60 cm	3	88x62x12 cm	20 000 W	4,4 kg	recpae60	123,90 €
70 cm	3	98x69x10 cm	27 000 W	5,2 kg	recpae70	215,50 €



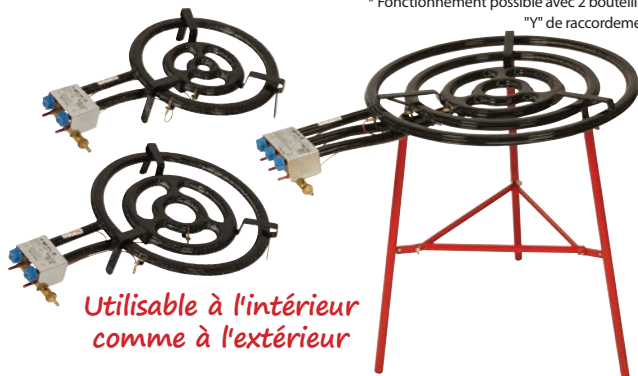
Réchauds professionnels de 30 à 70 cm

Réchauds à gaz concentriques à paella

Puissance accrue, meilleure répartition de la chauffe, ces réchauds sont recommandés si un fin contrôle de la cuisson est nécessaire. Les brûleurs concentriques en acier émaillé se règlent séparément par un robinet individuel. Butane ou propane. Raccord avec tétines en laiton. Utilisation en extérieur.

Ø	Robinet	Anneau	Dim.	Puis.	Référence	PU TTC
30 cm	1	2	51x30x10 cm	6 500 W	recpro30	58,40 €
40 cm	2	3	66x40x12 cm	15 050 W	recpro40	107,58 €
50 cm	2	3	76x51x12 cm	21 850 W	recpro50	99,00 €
70 cm*	3	4	100x71x13 cm	33 850 W	recpro70	250,00 €

* Fonctionnement possible avec 2 bouteilles de gaz.
"Y" de raccordement fourni.



Utilisable à l'intérieur
comme à l'extérieur

Réchauds paella pros avec thermocouple

Si le brûleur s'éteint, le gaz est automatiquement coupé. Avec ce type de réchaud vous pouvez travailler à l'intérieur en toute sécurité.

Ø	Brûleurs	Anneaux	Dim.	Puissance	Réf.	PU TTC
Fonctionnent avec des bouteilles de gaz butane ou propane						
30 cm	1	2	51x30x10 cm	6 500 W	recprt30	119,10 €
40 cm	2	3	66x40x12 cm	15 050 W	recprt40	172,00 €
50 cm	2	3	76x51x12 cm	21 850 W	recprt50	240,10 €
70 cm*	3	4	100x71x13 cm	33 850 W	recprt70	496,00 €

Fonctionnent au gaz de ville

30 cm	1	2	51x30x10 cm	6 500 W	recptn30	99,00 €
40 cm	2	3	66x40x12 cm	15 050 W	recptn40	180,00 €
50 cm	2	3	76x51x12 cm	21 850 W	recptn50	240,10 €
70 cm	3	4	100x71x13 cm	33 850 W	recptn70	436,00 €

* Fonctionnement possible avec 2 bouteilles de gaz. "Y" de raccordement fourni.



Carrourels herbes et épices

Chaque flacon en verre a une capacité de 70 ml.

Couvercle avec 3 fonctions : verser, saupoudrer et fermer. Fourni avec épices.

H. des flacons : 10,5 cm.

• **Modèle 8 pots** : basilic, origan, paprika, romarin, sauge, thym, persil, curcuma. Dim. Ø18,5x18 cm.

Réf. mouca8he - 57,90 €

• **Modèle 16 pots** : aneth, cannelle, menthe, piment en flocons, basilic, marjolaine, fenouil en graines, origan, persil, thym, paprika, romarin, curcuma, sauge, cumin en graines, coriandre. Dim. Ø18,5x36 cm.

Réf. mouca16h - 94,90 €

• **Modèle 20 pots** : idem + moutarde en grains, curry et 2 pots vides. Dim. Ø18,5x36 cm.

Réf. mouca20h - 114,90 €



3 en 1



Barbecue à charbon ou à gaz

Ø 40 cm. Livré avec une grille de 28x20 cm en acier émaillé. Compatible avec un réchaud à gaz de 30 cm.

Réf. barchg40 - 114,00 €

S'utilise avec un
réchaud Ø 30 cm

Grille pour barbecue à charbon ou à gaz

Grille en acier émaillé. Ø 38,5 cm. L. de 55 cm

Réf. barchg40gri - 21,00 €

Autour de l'apéro



1 Trancheuse manuelle Tom Press lame inox forgée 17 cm plateau bois pliable 
Réf. tramatom - 134,00 €



2 Pierre de lave réfractaire four et barbecue 
Réf. petlav34 - 34,00 €

3 Plaque pizza carrée réfractaire 35 cm en céramique avec roulette à pizza pour four et barbecue  Prix : 62,00 €
 Fusain. terkpfpi - ~~81,50~~ €

4 Set plat à fromage et planches Aperitivo en céramique Emile Henry  Prix : 85,70 €

 Grand Cru. Réf. terfrap4

 Bleu Calanque. Réf. terfrap7

5 Cache-cubi noir avec craie pour bag in box bib fontaine à vin ou jus de 3 ou 5 l. et poche à glace  Réf. vicbibar - 39,00 €

6 Brique à vin rafraîchisseur cache-cubi pour bag in box bib fontaine à vin ou jus de 3 litres en terre cuite 
Réf. vichcool - 22,00 €

7 Pizza Stone lisse 37 cm Emile Henry  Prix : 59,90 €

 Coquelicot. Réf. terpil34 - 39,90 €

 Fusain. terpil39 - 39,90 €



78,90 €

62,00 €

- 21%



59,90 €

39,90 €

- 24%

En exclusivité chez Tom press



1



Tablier cuir
100% pleine fleur
Fabriqué à la main

2



3



4

Autres barbecues
page 5 et 23



5



6

et du

Barbecue

1 Turbogrill barbecue gril à gaz infrarouge 800° C à cuisson directe

L'exposition directe au rayonnement permet une cuisson parfaite à la chaleur pure, sans barrière entre la source de chaleur et l'aliment.
Réf. barinfra - 599,00 €

2 Tablier en cuir marron DutchDeluxes BBQ Style Vintage Brown

Taille unique de 64,5 cm de haut et 78,5 cm de large réglable au cou et à la taille pour protéger toutes les morphologies. Mousquetons pour ustensiles et lanière pour torchon.
Réf. bartabvb - 174,90 €

3 Barbecue céramique 33 cm Big Green Egg Small

Sa conception et sa forme permettent une ventilation et une température (réglable de 70 à 350°C) parfaitement maîtrisées.
Réf. barbigsm - 1 290,00 €

4 Barbecue de table en fonte

Réf. barfotab - 65,90 €

5 Pince à barbecue inox 42 cm

Réf. barpin42 - 18,90 €

6 Pinceau à marinade en silicone pour barbecue

Réf. barpinma - 19,90 €

7 Moulin à poivre en forme de batte de baseball 72 cm

Réf. moupobat - 52,90 €

Pratique
et ludique
pour amuser
vos invités



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Vin : de l'embouteillage au stockage

Profitez des week-ends et des vacances pour vous arrêter chez de petits producteurs, à la propriété, poussez la porte de coopératives pour découvrir des vins et acheter vos coups de cœur en vrac.

Cette solution est moins onéreuse permettant des économies de l'ordre de 25 % sur un même vin embouteillé. Vous pourriez trouver quelques pépites !

La mise en bouteilles n'est pas compliquée. Il vous faut un peu de matériel et quelques recommandations...

Que vous fassiez votre propre vin ou que vous l'achetiez en vrac auprès de producteurs, de cavistes, de coopératives, la mise en bouteilles est une opération minutieuse mais assez simple et qui nécessite peu de matériel. Elle demande toutefois de respecter certaines règles :

- une hygiène irréprochable à chaque étape pour écarter tout risque de contamination et préserver ainsi toutes les qualités organoleptiques du vin,
- le mettre en bouteilles en une seule fois pour éviter l'oxydation,
- réaliser l'embouteillage **par temps sec et frais**
- la température du vin doit se situer **entre 16 et 21 °C**.

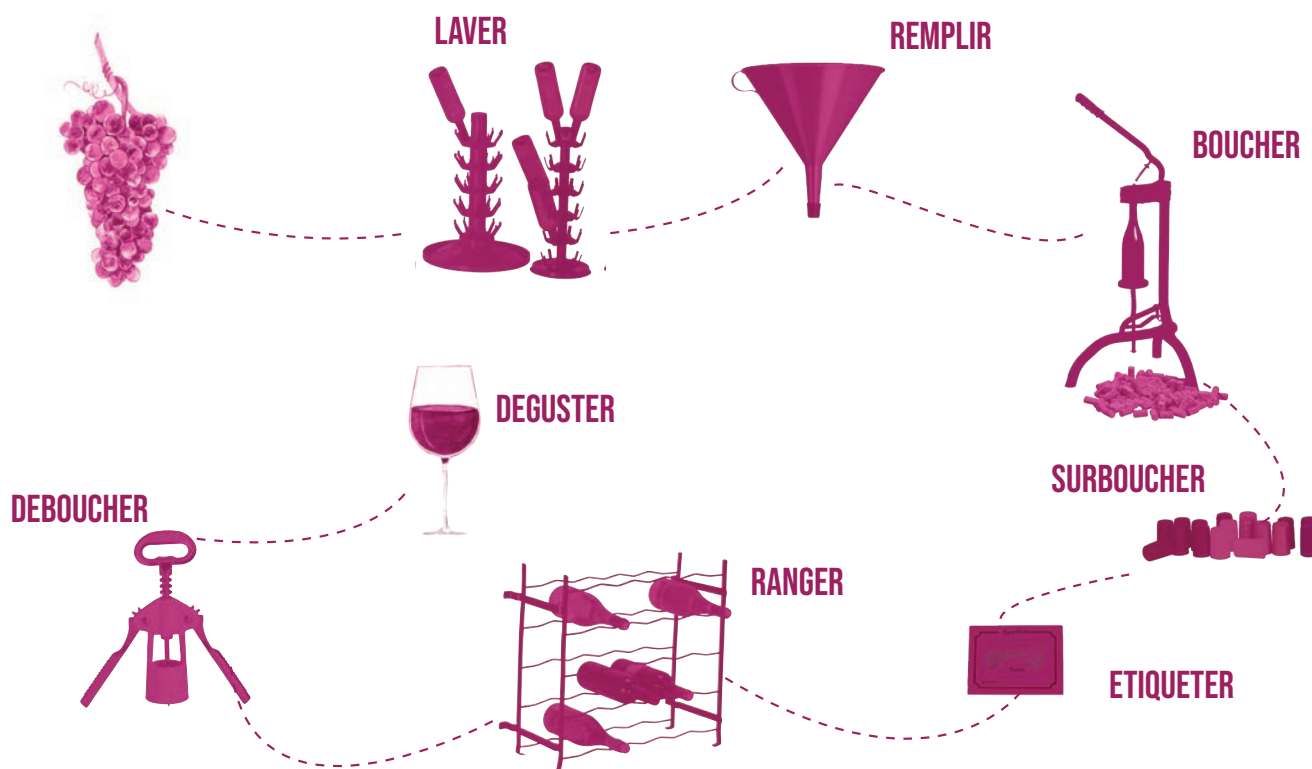


Bouteilles de vin bordelaises

Bouteilles de 75 cl teintées vert foncé, goulot de 29 mm, vendues par 12.

Réf. boivin29 - 24,50 €

Et de suivre les étapes suivantes :

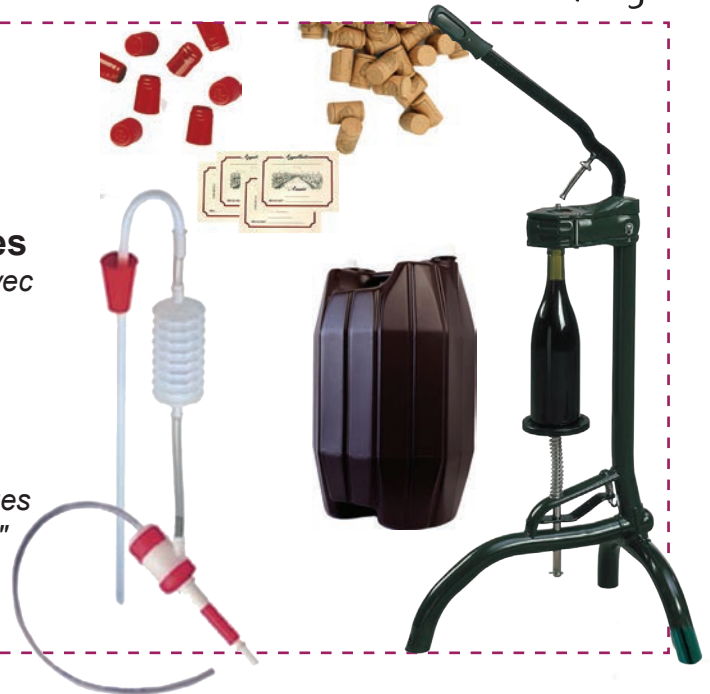


Idéal pour embouteiller vous-même votre vin ...

Kit de bouchage pour vin en vrac 30 Litres

- Boucheuse sur pieds pour bouchons liège en acier avec 4 mors plastique
- Bidon à vin 30 litres en plastique empilable type cubi pour transport et stockage de liquides
- Tireuse automatique à poumon avec robinet de remplissage
- 50 capsules de surbouchage thermorétractables rouges
- 60 étiquettes pour bouteille de vin adhésive "vignoble"
- 45 bouchons en liège colmaté pour vin de qualité

Réf. cavkvi30 - 129,90 €



1/ Rinçage obligatoire

Que vos bouteilles soient neuves ou qu'elles aient déjà été utilisées, cette étape n'est pas à négliger.

Une bouteille mal rincée peut dégrader votre vin.

Elle se fait à l'aide d'un goupillon, ou plus pratique et efficace, avec un lave-bouteille.

Ensuite, laissez-les sécher sur un égouttoir à bouteilles, indispensable.

Celui-ci est parfaitement étudié pour que les bouteilles sèchent correctement tête en bas.

Il ne doit pas rester une goutte d'eau.

Egouttoir à bouteilles individuel

Cet égouttoir en plastique, pratique, léger, stable et empilable permet d'égoutter vos bouteilles.

Réf. cavego01 - 5,90 €



Egouttoir à bouteilles colonne fixe 81 places

Grand socle large très stable permettant de recueillir l'eau d'égouttage.

Convient pour les bouteilles de 25 cl à 1 litre de type bière, jus, vin, cidre, limonade ou champagne. Modulable, il est composé de 8 niveaux amovibles de 10 bouteilles chacun. Fabriqué en Europe.

Réf. cavego81 - 22,00 €



Lave-bouteilles à turbine à eau

Lave-bouteilles à turbine avec brosse interchangeable en inox. Coque en plastique, 4 pieds en caoutchouc. Fonctionne automatiquement sans électricité, mais avec la force de l'eau. Livré avec adaptateur pour raccordement à un tuyau d'arrosage.

Réf. cavlavtu - 85,50 €



Rince bouteilles

Rince bouteilles manuel prévu pour fonctionner avec un désinfectant, sert également à aviner les bouteilles.

S'utilise avec des bouteilles d'au moins 15 mm de diamètre au goulot.

Se fixe sur le dessus d'un égouttoir à bouteilles.

Réf. cavrince - 22,30 €



Lave-bouteilles à fixer à un baquet

Lave-bouteilles manuel avec un système de vis sans fin qui tourne automatiquement de haut en bas ou qui tourne à un seul niveau (très pratique pour les bouteilles avec un fort dépôt). Brosse interchangeable avec tête en inox.

Réf. cavlavbo - 99,00 €



2/ Remplissage en douceur

Remplissez vos bouteilles sans brusquer votre vin. Ne le faites jamais couler directement dans le fond de la bouteille. Le vin est vivant, il faut le ménager.

L'idéal lors de cette étape est l'utilisation d'ustensiles à arrêt automatique.

Leurs avantages : le remplissage stoppe au niveau réglé et vous pouvez passer d'une bouteille à l'autre proprement. Un entonnoir à arrêt automatique est parfait si le contenant est équipé d'un robinet ou s'il ne dépasse pas les 10 litres. Plus grand ou dans une bonbonne, préférez une tireuse à poumon automatique, la tâche sera bien plus aisée. Pour des mises en bouteilles plus importantes, une remplisseuse automatique fonctionnant par gravité sera plus efficace. Laissez un dégarni, c'est-à-dire un vide entre la surface du vin et le bouchon. Prévoyez donc un espace de la longueur du bouchon + 1 cm, il permet de laisser assez de place au vin pour se dilater lors d'une augmentation de température.

Entonnoir de remplissage

À arrêt automatique avec réglage du niveau dans la bouteille. Ø 11,5 cm. H. totale 25 cm, Réf. rement11 - 8,80 €



Entonnoir de remplissage à arrêt automatique anti-débordement

Filtre grossier inclus dans l'entonnoir afin de retenir les gros dépôts. Fabriqué en Europe.

Réf.	PU TTC
rementro	6,90 €
Dès 2 unités	4,90 €



Entonnoirs filtre en inox

Permettent d'embouteiller les coulis, jus... en les affinant grâce au tamis intégré. Ces entonnoirs en inox sont également dotés d'une anse pour une prise en main plus aisée.

- Ø 20 cm - Haut. 21 cm - Poids. 0,325 kg.	matent20 - 48,75 €
- Ø 25 cm - Haut. 24.5 cm - Poids. 0,480 kg.	matent25 - 62,40 €
- Ø 30 cm - Haut. 29 cm - Poids. 0,655 kg.	matent30 - 75,60 €



Tireuse à poumon

Avec robinet de remplissage. Longueur du tuyau de soutirage : 77 cm. Réf. remtipom - 20,15 €



Remplisseuse à arrêt automatique

Système de flotteur pour le maintien du niveau à l'arrivée du liquide et remplissage des bouteilles avec arrêt automatique par principe des vases communicants. Pour deux bouteilles à la fois. Ne convient pas aux bouteilles à grande ouverture type bouteille de jus avec couvercle à visser. Arrivée avec un tuyau de 20 mm.

Réf. remdubec - 104,00 €



Remplisseuse automatique à dépression

Puissance 45 W. - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.
Long. 37 cm - larg. 18 cm - Haut. 37,6 cm - Poids. 3,250 kg
Réf. remenolm - 574,00 €

3/ Bouchage traditionnel

Pour cette étape, équipez-vous d'une boucheuse manuelle, pour insérer les bouchons sans efforts et de façon régulière. Assurez-vous qu'elle soit robuste et bien stable en la choisissant.

Les bouchons de liège doivent être neufs et de qualité. Ne lésinez pas sur celle-ci, elle est déterminante pour la bonne conservation du vin. Le liège est toujours l'obturateur le plus utilisé. Il est apprécié pour ses propriétés uniques : naturellement imperméable, compressible, résistant, un parfait isolant et il possède une bonne élasticité...

Nos bouchons de liège possèdent une finition "super-glisse" leur permettant d'être enfoncés à sec. D'autres vont nécessiter un trempage dans une eau tiède pendant une quinzaine de minutes avant utilisation. Placez le bouchon dans la chambre de compression, réglez la hauteur et centrez la bouteille sur le socle. Exercez une pression constante et lente pour éviter l'ajout d'air lors de l'opération.

Le bouchon doit affleurer le bord du goulot.

100 bouchons en liège colmaté

Dim.	Réf.	PU TTC
● Pour vin jeune et cidre 38x24 mm. catégorie 5		
38x24 mm	cavbc538	9,50 €
	Dès 2 lots	8,20 €
	Dès 10 lots	7,20 €
● Pour vin de qualité supérieure (VDQS) 45x24 mm. catégorie 3		
45x24 mm	cavbc345	22,90 €
	Dès 2 lots	20,90 €
	Dès 10 lots	17,00 €



38 mm



45 mm

40 bouchons en liège naturel qualité supérieure pour grands vins de garde

Dim.	Réf.	PU TTC
45x24 mm	cavbns45	22,70 €
	Dès 2 lots	19,90 €
	Dès 10 lots	16,20 €



45 mm

Boucheuse sur pieds pour bouchons en liège en acier avec 4 mors plastique

Plateau de bouteille à ressort permettant de se régler automatiquement à la hauteur de la bouteille pour s'adapter à tout type de bouteille à vin (75 cl ou 1 litre, bordelaise ou bourgogne...). Fabriquée en Europe.

Réf. cavbomap - 59,90 €



Boucheuse de table

Pour bouchons en liège. Compacte, à fixer sur une table. Pour bouteilles de 24 à 34 cm de haut. Mors automatique de compression du bouchon en bronze. Dim. levier démonté Long. 40 cm - larg. 19 cm - Haut. 37,5 cm

Réf. cavbotab - 124,00 €



4/ Surbouchage pour plus de protection

Pour protéger les bouchons d'éventuels parasites ou qu'ils ne se dessèchent, vous pouvez au choix cacheter le goulot de la bouteille en le trempant dans de la cire chaude ou le recouvrir d'une capsule de surbouchage thermorétractable.

Capsules de surbouchage thermorétractables par 50

Pour goulots de bouteilles de vin 75 cl standards.

- Rouge. Réf. cavcaprs
- Or. Réf. cavcapso

Réf.	PU TTC
	4,90 €
Dès 10 lots	3,50 €
Dès 20 lots	3,00 €



Cire à cacheter en barquette

Cachez vos belles bouteilles à la cire pour protéger vos bouchons des moisissures et du dessèchement.

Couleur	Dim.	Réf.	PU TTC
Rouge	250 g	cavciro2	4,90 €
	500 g	cavciro	8,60 €
		Dès 5 unités	6,60 €
		Dès 24 unités	5,04 €
Jaune	250 g	cavcija2	4,90 €
	500 g	cavcijau	8,60 €
		Dès 5 unités	6,60 €
		Dès 24 unités	5,04 €
Noire	500 g	cavcinoi	8,60 €
		Dès 5 unités	6,60 €
		Dès 24 unités	5,04 €

4/ Etiquetage

Il va vous permettre d'identifier facilement vos vins : année, origine...

Laissez vos bouteilles debout 24 heures avant de les coucher dans votre cave ou votre cellier.



Etiquettes pour bouteilles de vin adhésives "vignoble" par 20
Réf. matetvig - 3,60 €



Etiquettes pour bouteilles de vin par 24
Réf. matetvin - 10,30 €

5/ Stockage au frais et au calme

Conservez vos bouteilles couchées dans des casiers, les bouchons de liège demandent à être en permanence en contact avec le vin pour rester humides.

Stockez-les dans un espace dédié, offrant tous les critères nécessaires à la bonne conservation de votre vin :

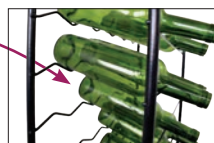
- une température ambiante entre 10 et 14 °C
- une bonne hygrométrie située aux alentours de 70 %
- il ne faut pas qu'il y ait de vibrations, d'odeurs (ex. solvants, chaudière à fioul...) ni trop de variations de température et l'éclairage de la pièce doit être doux.

Attendez quelques mois avant d'ouvrir une des bouteilles. La plupart des vins ont besoin de repos, de "s'habituer" à leur nouveau conditionnement, cette période est appelée "la maladie de la bouteille". Ils ont besoin de ce temps pour retrouver toutes leurs qualités après avoir été manipulés.

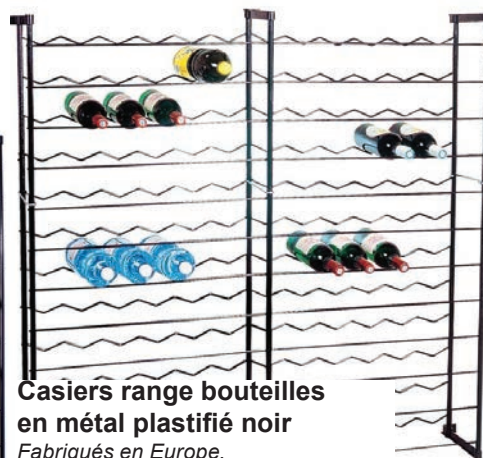


Pour les bouteilles de vin, champagne, eau, soda...

60 bouteilles



Modèles traditionnels en métal plastifié pour une meilleure tenue.



Casiers range bouteilles en métal plastifié noir
Fabriqués en Europe.

Dim.	Réf.	PU TTC
● Modèle 30 bouteilles.		
l. 63 cm, prof. 26 cm, H. 51 cm	cavrg30	19,00 €
	Dès 5 unités	15,00 €
	Dès 10 unités	12,90 €
● Modèle 60 bouteilles.		
l. 63 cm, prof. 26 cm, H. 101 cm	cavrg60	25,00 €
	Dès 5 unités	21,00 €
	Dès 10 unités	19,90 €
● Modèle 90 bouteilles.		
l. 63 cm, prof. 26 cm, H. 151 cm	cavrg90	40,00 €
	Dès 2 unités	35,00 €
	Dès 5 unités	30,36 €
● Modèle 144 bouteilles.		
l. 126 cm, prof. 26 cm, H. 120 cm	cavrg144	51,00 €
	Dès 2 unités	43,00 €
	Dès 5 unités	40,00 €



Caisse pour 12 bouteilles de vin pliable avec trappe pour transport et stockage

Dim.	Réf.	PU TTC
48,5x26,5 cm H 24,7 cm	cavcabon	29,90 €
	Dès 3 unités	27,00 €
	Dès 8 unités	24,90 €



Casier en bois pin massif avec croisillon pour 12 bouteilles de vin

Casier en bois pin massif avec croisillon pour 12 bouteilles de vin.
Fabrication européenne.

Réf. cavkas12 - 53,50 €

Focaccia genovese

MOELLEUSE ET PARFUMÉE



Pour 6 à 10 pers.

Pour la pâte :

400 g de farine T 65

6 à 8 g de levure sèche active (selon température de la pièce)

1 cuillère à café de sucre

½ verre d'eau tiède

20 cl eau d'eau tiède

2 cuillères à café de sel de Guérande

huile d'olive vierge

Garniture :

1 douzaine de tomates cerises coupées en 2

1 quinzaine d'olives dénoyautées du romarin

Pour l'assaisonnement :

5 cl huile d'olive vierge

5 cl d'eau

1 c à café de sel

Préparez la pâte.

Faites dissoudre la levure dans le ½ verre d'eau tiède avec le sucre, une mousse doit se former sur la surface (si nécessaire, placez le verre dans un endroit chaud).

Dans les 20 cl d'eau tiède, diluez en remuant, le sel de Guérande.

Préparez un bol avec la farine et creusez un puits. Versez-y la levure dissoute et mélangez délicatement du bout des doigts.

Incorporez petit à petit l'eau tiède salée. Si besoin, rajoutez un peu d'eau. Pétrissez quelques minutes jusqu'à ce que le pâton devienne mou. A ce stade, sa texture doit être facile à travailler et non collante.

Formez une boule et enduisez-la d'un filet d'huile d'olive.

② Laissez reposer 30 min.

Graissez le moule avec de l'huile d'olive puis étalez votre pâton avec les doigts en lui faisant épouser les bords du moule.

② Laissez reposer encore 30 min.

Pressez délicatement la pâte du bout des doigts sans la percer, en dessinant de petits puits sur toute la surface.

Préparez l'assaisonnement en mélangeant l'huile d'olive avec l'eau et le sel. Enduisez la pâte de celle-ci.

② Laissez reposer pendant 1 heure.

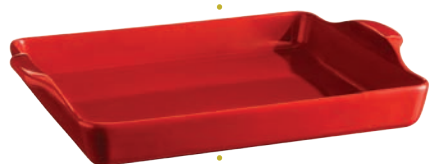
Préchauffez votre four à 210° au moins 15 min à l'avance.

Après la dernière pousse, déposez dans les creux, les tomates cerises coupées en 2, les olives, et effeuillez la branche de romarin.

Enfournez 15 à 20 min.

A la sortie du four, badigeonnez l'équivalent d'une cuillère à soupe d'huile sur la focaccia à l'aide d'un pinceau avant de saupoudrer le sel.

Comme sur la photo, si vous aimez la focaccia épaisse, il suffit de doubler les quantités pour la pâte.



Moule à pain Focaccia en céramique Emile Henry 

Dim. 26x40 cm. Ce moule à pain focaccia passe au lave-vaisselle sans altération. Garanti 10 ans.

Prix : 79,90 €



Réf. terpaf04



Réf. terpaf09

TARTE, QUICHE et TOURTE, quelles sont les différences ?

Tarte, quiche et tourte ont en commun de se déguster sous des formes très variées. Sucrées ou salées, froides ou chaudes, elles peuvent être de tous les repas : une entrée, un plat unique ou un dessert.

TARTE

A base de pâte : **brisée, sablée ou feuilletée**.

Elle est le plus souvent sucrée, traditionnellement composée de fruits présentés entiers, en morceaux plus ou moins grossiers pour un côté rustique, en lamelles disposées en rosace pour une présentation esthétique comme un pâtissier...

Très présents, les fruits se disposent à même la pâte, sur une crème pâtissière, une ganache au chocolat, une compote. Il n'est pas rare de la décliner dans une version salée : thon/tomates/fromage par exemple. Elle a l'avantage de se préparer rapidement, idéale pour un soir ou l'envie de cuisiner est proche de zéro ou par manque d'inspiration.



Box HomeBaking De Buyer Les tartes

- 1 cercle inox perforé et cannelé de 24 cm et 3 cm de haut
- 1 tourtière 28 cm à bords bas en acier de 1 mm
- 1 volette ronde 28 cm en fil nickelé
- 1 pelle à tarte en inox avec manche en bois de hêtre ciré. Inclus, les recettes et les bons gestes de Jonathan Mougel, MOF (Meilleur Ouvrier de France) pâtissier confiseur 2019.

Réf. gatboxta - 49,90 €



Moule à tarte inox 28 cm cannelé perforé fond amovible GARANTI A VIE
Réf. gatinat8 - 54,50 €

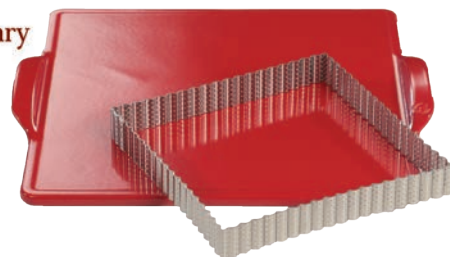


Emile Henry
FRANCE

Plat à tarte le bon plat en céramique émaillée Emile Henry

Résistants aux chocs thermiques autorisant un passage du congélateur à -20°C au four à 270°C. Ø 31 cm H. 3,2 cm. Prix : 31,90 €

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ● Réf. gattart4 | ○ Réf. gattart1 |
| ● Réf. gattart9 | ● Réf. gattart8 |
| ● Réf. gattart6 | ○ Réf. gattart0 |
| ● Réf. gattart5 | ● Réf. gattart7 |



Set "Tarte/Gâteau"

Plaque réfractaire Rouge Grand Cru Emile Henry 35x35 cm avec cercle à tarte carré cannelé perforé tout inox de 23x23 cm.
Réf. terkpfra - ~~84,90 €~~ - 67,00 €

Plats à tarte rectangulaires longs Emile Henry

Capacité 1,6 l. Dim. 36x15 cm.
Prix : 32,90 €

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ● Réf. gattarl4 | ○ Réf. gattarl1 |
| ● Réf. gattarl9 | ● Réf. gattarl8 |
| ● Réf. gattarl6 | ○ Réf. gattarl0 |
| ● Réf. gattarl5 | ● Réf. gattarl7 |



QUICHE

C'est également une tarte, qui se confectionne avec une pâte **brisée ou feuilletée**.

A la différence de la tarte, elle **se réalise obligatoirement avec un appareil composé d'œufs et de crème**, sinon ce n'est pas une quiche. Omniprésent, cet appareil s'agrément de une multitude de garnitures : lardons, fromages, légumes, poulet, poissons, jambons... pouvant être rehaussé d'herbes aromatiques et d'épices. La plus illustre d'entre toutes : la quiche Lorraine, une part de notre patrimoine culinaire, se retrouve très régulièrement au centre de la table ou emportée pour un pique-nique.



Moules à tarte/tourtière

Tout acier revêtement anti-adhésif Téflon®. Bords cannelés de 2 cm. et fond lisse à gouttière.

Diamètre	Référence	PU TTC
20 cm	gatora20	6,90 €
22 cm	gatora22	7,50 €
26 cm	gatora26	9,90 €
30 cm	gatora30	11,90 €



Moules à tarte perforés à fond amovible

Favorise la circulation de la chaleur pour une cuisson uniforme et une pâte croustillante de vos tartes et pizzas. Le revêtement anti-adhésif empêche la pâte d'accrocher.

• Ø 24 cm. H. 3 cm.

Réf. gatmpa24 - 11,80 €

• Ø 28 cm. H. 4 cm.

Réf. gatmpa28 - 16,70 €



Garde-manger spécial tartes

Vos tartes se conservent sans se sécher ni prendre les odeurs du réfrigérateur. Hêtre massif, 2 étages, ouverture par porte basculante. Dim. 42,2 x 38,5 x 19,5 cm.

Réf. matgmtar - 79,90 €

Cuire à blanc

Qu'est-ce c'est ?

Cette technique consiste à cuire la pâte sans garniture avant de la recouvrir de fruits ne supportant pas la cuisson ou de la garnir d'une préparation froide : crème pâtissière, mousse, ganache, lemon curd...

Une cuisson à blanc, plus courte, sert à précuire la pâte avant de verser un appareil humide et la ré-enfournez évitant à la pâte de ramollir.

Comment ?

Avant cuisson, quand votre pâte est bien positionnée dans le moule, piquez-la avec une fourchette, recouvrez-la de papier de cuisson puis, de billes de cuisson (il en existe en inox ou en céramique), de légumes secs...

Pourquoi faut-il piquer la pâte avec une fourchette ?

Pour éviter qu'elle gonfle et/ou se déforme sous l'effet de la chaleur.



Billes de cuisson en céramique

Pour cuire à blanc les fonds de tarte. Réutilisables, lavables au lave-vaisselle. Livrées dans une verrine (env. 230 billes).

Réf. gatcuibi - 20,10 €



Chaîne fond de tarte en inox

L. 3 m.

Réf. gatcata - 21,40 €

Le savez-vous ?

En Lorraine, la préparation œufs/crème s'appelle une "migaine", en Franche-Comté "goumeau" et de manière plus générale on parle "d'appareil".



TOURTE



Réalisée avec deux disques de pâte feuilletée ou selon les recettes avec de la pâte brisée.

Cette préparation se distingue par sa jolie croûte de pâte, bien dorée et croustillante.

Gourmande et savoureuse, elle est le plus souvent salée.

Ses bords, plus hauts que ceux d'une tarte, accueillent une garniture généreuse et fondante enveloppée de deux abaisses de pâtes, bien soudées entre elles (la première devant être plus grande que la seconde).

Richement garnie de mélanges variés, à base de viande, de gibier, de volaille, de poisson ou de légumes... font de la tourte un plat festif et convivial. Les tourtes font parties de la richesse de notre patrimoine gastronomique, nombre de régions ont leurs spécialités.

Avant de l'enfourner, il est important de créer une ouverture sur le dessus, une "cheminée" avec du papier de cuisson. Celle-ci permet à la vapeur de s'échapper tout au long de la cuisson.

Tourtières hautes en céramique émaillée Emile Henry



Emile Henry
FRANCE

	Blanc Argile	Rouge Grand Cru	Bleu Belle-Ile	Orange Toscane	Bleu Calanque	Jaune Provence	Gris Fusain	PU TTC
Ø 32 cm H. 5 cm.	terto320	terto324	terto325	terto326	terto327	terto328	terto329	39,90 €
Ø 28 cm H. 5 cm.	terto280	terto284	terto285	terto286	terto287	terto288	terto289	34,90 €
Ø 24 cm H. 4 cm.	terto240	terto244	terto245	terto246	terto247	terto248	terto249	29,90 €

Pour éviter que des fruits trop juteux, légumes gorgés d'eau ou un appareil trop humide ne détremper la pâte voici quelques petits "trucs" recueillis deci delà:

- saupoudrez la pâte de semoule fine, de poudre d'amandes, d'un mélange 50/50 de farine et sucre roux, de chapelure... chacun a son astuce
- badigeonnez le fond de blanc d'œuf avant de précuire votre pâte (quiche, tourte)
- en fin de cuisson laissez votre tarte dans le four, porte ouverte pour que l'humidité s'évapore,
- les plus gourmands "chablonnent" la pâte d'une fine couche de chocolat fondu (blanc, au lait ou noir pour l'imperméabiliser) après l'avoir précuite à blanc et de déposer vos fruits,
- précuire les fruits comme les prunes, les légumes comme les courgettes pour qu'ils rendent un maximum d'eau...



Offre de lancement
couleur Belle-île

94,90 €

79,90 €

Nouveau coloris : Belle-île



Emile Henry

Plat papillote en céramique

Avec ses formes généreuses il permet de cuire à l'étouffée un poisson entier, des fruits de mer, des filets de volailles, des légumes ou encore des fruits.

La cuisson en papillote possède de nombreux atouts :

- cuisson saine dans une matière 100 % naturelle
- inutile d'ajouter des matières grasses
- concentration de saveurs
- chair moelleuse et fondante
- un maximum de nutriments préservés

Toutes vos préparations culinaires seront mises en valeur sur la table grâce à son design et à sa céramique émaillée éclatante.

Plats papillote en céramique Emile Henry 

Dim. 41x24 cm.  Bleu Belle-île. Réf. terpap05 - 94,90 € - 79,90 €

 Jaune Provence Réf. terpap08  Rouge Grand Cru. Réf. terpapbo
 Anthracite Fusain. Réf. terpap09 Prix : 94,90 €

Aromatisez votre VINAIGRE de SAVEURS ESTIVALES

Dans le commerce, en grandes surfaces ou dans les épiceries fines, l'offre de vinaigres aromatisés est riche. Leur coût, malheureusement peut parfois limiter leur utilisation au quotidien. Les réaliser maison, à votre goût, c'est simplissime. Essayez !

Comment ?

Apportez des arômes supplémentaires à votre vinaigre en laissant macérer pendant quelques jours ou quelques semaines : herbes aromatiques fraîches, condiments, épices, fruits et même des fleurs... comestibles. Par petite touche, il sublimerait vos crudités, salades, marinades et donnera une pointe d'originalité à vos sauces.



Soutirez votre vinaigre pour l'aromatiser.

Ne le faites jamais directement dans votre vinaigrier, vous risquez de faire mourir la mère en y introduisant des bactéries.

Bouteilles à vinaigre, sirop...

Coiffez la bouteille, pressez :

c'est bouché hermétiquement !

50 cl. Lot de 12. Réf. boics052 - 18,30 €

100 cl. Lot de 35. Réf. boics104 - 61,10 €



Bouchons pour bouteilles à sirop par 12

Réf. boics025bou - 3,70 €

Vinaigriers en chêne à poser En chêne avec vernis extérieur. Intérieur paraffiné.

• 3 L. H. 27,3 cm. Ø ouverture 7 cm. Ø haut 16 cm. Ø bas 21 cm. Poids 2,2kg. Réf. tonvov04 - 143,70 €

• 6 L. H. 29,5 cm. Ø ouverture 9 cm. Ø haut 21 cm. Ø bas 26 cm. Poids 3,5 kg. Réf. tonvov06 - 151,95 €

• 10 L. H. 35,5 cm. Ø ouverture 9 cm. Ø haut 23,5 cm. Ø bas 29 cm. Poids 4,7 kg. Réf. tonvov10 - 161,99 €



Les récipients (bocal, bouteille en verre) utilisés doivent être parfaitement propres et hermétiques. Que ce soit celui utilisé pour la période de macération ou celui réservé au stockage.

Chaque ingrédient doit être méticuleusement nettoyé pour qu'il ne reste aucune impureté, égoutté et séché. Pendant toute la période d'infusion, ils doivent être absolument immergés afin d'éviter tout développement de moisissures.

Pots cylindriques en verre Twist-Off

Vendus sans capsules.



	Cont.	Dim.	Lot de	Réf.	PUTTC
1	660 ml	Ø 82x137 mm	12	boipc660	11,30 €
2	750 ml	Ø 82x145 mm	20	boimi750	19,80 €
3	870 ml	Ø 82x165 mm	12	boipc850	30,20 €
4	1 L	Ø 82x190 mm	12	boipc062	31,30 €

Bocaux en verre à fermeture mécanique avec joint caoutchouc 85 mm
Comptoir de la Conserve



	Cont.	Quantité	Réf.	PUTTC
5	0,5 L	Lot de 6	boicoc01	14,90 €
6	0,75 L	Lot de 6	boicoc07	15,90 €
7	1 L	Lot de 6	boicoc10	17,90 €
8	1,7 L	Lot de 6	boicoc17	19,90 €
9	3,1 L	Lot de 3	boicoc31	13,90 €

Joints Ø 85 mm
Comptoir de la Conserve

Lot de 12

Réf. boicocjn - 2,90 €





A la fin de la macération, il est recommandé de filtrer le vinaigre. Certains ingrédients n'ont plus de saveurs à apporter ou perdent de leur couleur les rendant bien moins appétissants, et d'autres peuvent conférer au vinaigre une amertume désagréable à la place des parfums attendus.

Pour une bonne conservation de vos vinaigres, stockez vos bouteilles au frais en prenant soin qu'elles soient bien bouchées.



Entonnoir à confiture en inox

Acier inoxydable épais avec réduction emboîtée pour les petits pots. Ø haut 15 cm. Sortie grands pots Ø 6 cm. Sortie petits pots Ø 3,5 cm. H. avec la réduction 11 cm.
Réf. matentci - 18,20 €



Entonnoirs avec tamis

Entonnoir en polyéthylène haute densité.

• 15 cm.

Réf. cavent15 - 4,10 €

• 21 cm.

Réf. cavent21 - 7,80 €

Choisir le bon vinaigrier...

Robinet supplémentaire OFFERT pour l'achat d'un vinaigrier en grès

Réf. tonZvgr03rob - 4,90 €



Vinaigriers en grès

Larges vinaigriers à grande ouverture en grès émaillé. Vernis à l'intérieur. Livrés avec robinet et support en bois. Fabriqués en Europe.

- 3,5 litres Prix : 59,90 €

Gris Anthracite. Réf. tonvgg35

Bleu. Réf. tonvgb35

Rouge. Réf. tonvgi35

Jaune. Réf. tonvgj35

- 5,5 litres Prix : 69,90 €

Gris Anthracite. Réf. tonvgg55

Rouge. Réf. tonvgr55



Vinaigriers en grès rouge

Livrés avec robinet et support en bois.

• 2,5 L.

Dim. 25x25x38 cm.

Réf. tonvgr35 - 49,90 €

• 4,5 L.

Dim. 27x27x38 cm.

Réf. tonvgr45 - 59,90 €



Vinaigrier en grès écru 3 litres

Livré avec robinet et support en bois.

Dim. 23x23x33,2 cm.

Réf. tonvge03 - 49,90 €



Vinaigrier en verre

Avec robinet de soutirage haut. Grande ouverture de Ø 14 cm. Livré avec robinet.

20 L. Dim. 34x34x55 cm.

Réf. tonvve20 - 89,70 €



Vinaigriers en chêne

Vinaigrier en chêne Français brut.

Cerclage en acier galvanisé.

• 28 L. Ø 30 cm x H. 50 cm.

Réf. tonvov28 - 265,00 €

• 55 L. Ø 35 cm x H. 62 cm.

Réf. tonvov55 - 426,00 €

Donnez une touche personnelle à votre vinaigre !

Voici quelques idées de saison

Les quantités données sont pour 50 cl de vinaigre de vin blanc, rouge ou de cidre.

Les temps de macération sont à titre indicatif. N'hésitez à pas à goûter votre vinaigre pendant le processus ; stoppez-le ou prolongez-le dès que celui-ci est à votre goût.

Profitez des herbes aromatiques fraîches de saison... récoltées de juin à septembre pour bénéficier de leurs effluves plusieurs mois : basilic, aneth, cerfeuil, coriandre, estragon, origan, thym...



VINAIGRE À L'ESTRAGON

Imaginez les saveurs d'une délicieuse béarnaise rehaussée d'un trait de vinaigre d'estragon pour accompagner vos grillades estivales !

- 2 brins d'estragon fraîchement cueillis
- 4 à 5 grains de poivre (facultatif)

Temps de maturation : une quinzaine de jours dans un endroit frais à l'abri de la lumière



Mixeur plongeur BAMIX SILVER EDITION 250 W

- support sur pied noir avec rangement pour les disques et couteaux,
- processeur de 200 ml avec couvercle transparent,
- disque poudre pour de petits volumes dans le processeur,
- deux gobelets de 400 ml et 1 litre avec couvercles,
- un couteau étoile pour tout mixer et broyer,
- un disque fouet,
- un couteau hachoir,
- un disque mélangeur.

2 vitesses : 18 000 et 20 000 tours/min.

Réf. matmiarg

299,90 €



Cuillère magique

Tout inox. Réussir sauces et mayonnaises.

Réf. matcuima - 6,60 €



VINAIGRE AUX HERBES FRAÎCHES DU JARDIN

Mélangez différentes herbes aromatiques fraîchement cueillies dans votre jardin. Leurs parfums ensoleilleront vos assiettes toute l'année.

- 1 branche de 3 ou 4 herbes différentes
- quelques graines de moutarde

Temps de maturation : une quinzaine de jours dans un endroit frais, à l'abri de la lumière.



Conservateur herbes fraîches coupées

Fourni avec 3 séparateurs amovibles pour stocker différentes variétés d'herbes. Prévu pour être placé dans la porte d'un réfrigérateur.

Peut contenir jusqu'à 380 ml d'eau.

Réf. matconhe - 24,90 €



Hache herbes et oignon à piston manuel

En inox avec bol translucide et anti-dérapant. Commande par piston à ressort. Garanti 5 ans. Ø 9,3 cm. H. 21,70 cm

Réf. mathaher - 40,30 €



VINAIGRE DE CIDRE AUX FRUITS ROUGES DE SAISON : FRAISES, FRAMBOISES, MÛRES, CERISES

Rehaussez vos mets de toutes les subtilités de l'aigre doux.
300 g de fraises coupées en morceaux
1 cuillère à soupe de grains de poivre et baies roses (facultatif)
Temps de maturation : une dizaine de jours à température ambiante, à l'abri de la lumière.

Huilier vinaigrier

"Toujours propre" en verre
avec couvercle en inox
ajustable pour verser en filet.
Passe au lave-vaisselle.
H. 20 cm.

Réf. olihuvng - 29,90 €



Huilier et vinaigrier duo les deux en un flacon bec antigouttes

Col large et vinaigre amovible
pour un remplissage facile
contenances 420 ml l'huile et
50 ml pour le vinaigre.

Réf. olihuvdu - 29,90 €



Sac essore salad

Vous permet de conserver au
frais et d'essorer votre salade.
En polyester, lavable en
machine. Dim. 30x40 cm.

Réf. matessac - 8,90 €



Essoreuses à salade

avec pompe maniable d'une main et panier
profilé. Panier blanc, bol transparent.

• Ø 20 cm Réf. matesb20 - 39,90 €

Blanche

• Ø 26 cm Réf. matesb26 - 49,90 €

Verte

Ø 26 cm Réf. matess26 - 49,90 €



Mini hachoir multifonctions SpeedWing

Il hache fruits et légumes, noix, oignons
ou poisson, essore vos herbes aroma-
tiques, mélange les sauces ou vos des-
serts. Volume de remplissage de 800 ml.

Ø10x11 cm. Réf. matgemul - 62,50 €

Essoreuse à salade avec bol saladier en verre 26 cm

Mécanisme ergonomique et fiable à piston.

Réf. matesve6 - 84,90 €

DÉCOUVREZ LE VINAIGRE DE VIN BLANC AUX PÉTALES DE ROSES

Une association inattendue offrant un assaisonnement surprenant.
Quelques gouttes suffisent pour parfumer délicieusement la vinaigrette
de vos crudités et salades ou sauces !

50 g de pétales de roses comestibles non traitées (les variétés anciennes
sont bien souvent les plus odorantes).

Coupez la base blanche des pétales avant de les déposer dans un bocal.

Temps de maturation : une vingtaine de jours dans un endroit frais,
à l'abri de la lumière. La rose étant très parfumée, le vinaigre le
sera tout autant. N'hésitez pas à le tester régulièrement pour
vérifier l'intensité du parfum.



GLACES ET SORBETS

faites-les à votre goût



Sorbetière électrique rouge cherry 1,8 litre

Avec une programmation de 5 à 45 minutes avec arrêt automatique. Placez le bol à accumulation 24 heures au congélateur pour qu'il se charge de froid. Sortez-le puis remplissez-le avec votre préparation. En moins d'une demi-heure vous obtenez 1 litre de sorbet ou yaourt glacé. Le moteur de la pâle est de 12 W et 24 tours/min. Bol en aluminium avec revêtement anti-adhésif. - Haut. 21 cm
Réf. matsorbe - 75,95 €

Glace - sorbet - granité

Machine à glace 1,5 litre en 20 minutes

3 textures en 15-20 minutes seulement. Possède plusieurs programmes automatiques qui gèrent la fabrication, la température et la consistance : glace - sorbet - granité. Compresseur intégré pour produire le froid en continu. Moteur de 140 W. La cuve fixe est en inox et la cuve amovible de 1,5 litres est en aluminium. Livrée avec spatule à glace et verre doseur de 25 cl. Habillage en ABS. - Larg. 27 cm - Haut. 22 cm
Réf. matgle3b - 660,00 €



Cuillère à glace eutectique 4,5 cm

En fonte d'aluminium avec manche chauffant de 18 cm de long. Son galbe est taillé et étudié pour un enroulement rapide et son bord aigu permet de bien pénétrer la glace. Long. 18 cm Réf. matcuagl - 10,90 €



Glace dure - glace italienne - yaourt glacé sorbet - granité

Turbine à glace semi-pro tout automatique

1,5 litre en 20 minutes

Différents programmes automatiques qui gèrent la fabrication, température et la consistance :

- glace dure - crème glacée- glace italienne- sorbet.

Une fois la glace prête, la machine maintient automatiquement la consistance en continuant à refroidir et mélanger selon le besoin. Compresseur de 43 cm3 intégré pour produire le froid en continu. Moteur de 165 W. La cuve fixe est en inox et la cuve amovible de 1,5 litres est en aluminium. Livrée avec spatule à glace et verre doseur de 25 cl. Habillage en ABS. - Larg. 27 cm - Haut. 24,5 cm - Dimensions cuve : diamètre 13,2 cm, hauteur 12,5 cm.

Prix. 959,00 €

● Noire Réf. matturan

● Blanche Réf. mattarau

● Rouge. Réf. matturar



Qui sommes-nous ?

tompress



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.



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



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



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



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 règlent 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 e-mail). 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 31/12/2021, dans la limite des stocks disponibles. Tom Press se réserve le droit de modifier ses prix en cas d'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 5,90€ pour une commande jusqu'à 30 €, 7,90 € pour une commande entre 30 € et 250 €, gratuits pour une commande

supérieure à 250 € ou offerts dès 69 € d'achat pour une livraison en Colissimo Point Retrait. 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 déballeage" 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 déballeage du produit, il faut préciser sur le bon de livraison "le livreur a refusé d'assis-

ter au déballeage 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 PROPRIÉTÉ

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 de 2 ans 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 émargé 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 ser-

vice 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'avis. 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 descriptifs pour le consommateur et ne pouvant être retournés pour des raisons d'hygiène comme par exemple les poches sous-vide ou les épices.

RESPONSABILITÉ

Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'inexécution 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

BON DE COMMANDE TOM PRESS MAGAZINE 32

Ce bon de commande est également téléchargeable sur www.tompress.com

Ecrivez s'il vous plaît en lettres capitales avec un stylo à bille. A compléter et retourner sous enveloppe affranchie à :

Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 5 avenue Jean Croux - 81540 SORÈZE

Adresse de facturation

Nom / Prénom

Adresse

Lieu-dit

Code postal / Ville

Téléphone **obligatoire** *

E-mail

☐ Je souhaite recevoir la **newsletter** Tom Press à cette **adresse e-mail**

Ma date de naissance (facultatif) :

Service d'envoi différé (facultatif)

Date de livraison souhaitée entre le / et le /
Dates espacées d'au moins 5 jours

S'il y a lieu, indiquez-nous la date limite souhaitée pour la réception de vos articles.
Joignez votre règlement, nous ne l'encaisserons qu'au moment de l'expédition.

tompress

Adresse de livraison si différente de l'adresse de facturation

Nom / Prénom

Adresse

Lieu-dit

Code postal / Ville

Téléphone **obligatoire** *

☐ Je souhaite que la facture soit envoyée séparément du colis (cadeaux, etc.)

☐ Je souhaite être livré en point relais** le plus proche de mon adresse de livraison.

* Numéro pouvant être nécessaire pour assurer le bon suivi de vos commandes.
N'est communiqué qu'aux transporteurs.

** Sous réserve de commande admissible en point relais sinon à votre adresse.

COMMANDE EXPRESS

www.tompress.com

Tél: 05 63 71 44 99 - Fax: 05 63 71 44 98

(du lundi au vendredi de 9h à 18h)

RÉFÉRENCE	Ø si indiqué	DÉSIGNATION	Nbre	Prix Unitaire	Prix Total
Exemple : hac22rebg16	16	Grille acier, trous Ø 16, pour hachoir type 22	2	18,00	36,00
Une difficulté pour remplir ce bon de commande? Appelez le 05 63 71 44 99			SOUS-TOTAL		

Livraison standard par Colissimo ou Geodis



GEODIS



Frequenceo



Livraison 24 h :
contactez-nous

4 Cochez le mode de règlement choisi

☐ Par chèque bancaire ou postal joint, à l'ordre de **Tom Press SAS**

☐ Par carte bancaire n°



Date de validité Cryptogramme*



*(les 3 derniers chiffres qui figurent au dos de votre carte)

Nom du porteur de la carte :

3

À DOMICILE

Ma commande est **inférieure** ou **égale à 30 €** ▶

5,90 € TTC

Ma commande est **supérieure à 30 €** ▶

7,90 € TTC

Ma commande est **supérieure ou égale à 250 €** ▶

GRATUIT

EN POINT RELAIS (commande éligible*)

Ma commande est **inférieure** ou **égale à 69 €** ▶

6,90 € TTC

Ma commande est **supérieure ou égale à 69 €** ▶

GRATUIT

* Colis de dimension (L+l+h) inférieure à 1,5 m
ET dont le côté le plus long ne dépasse pas 90 cm
ET de moins de 8 kg.

**Participation aux frais de port uniquement valables pour
la France continentale et en un point unique. Pour la Corse,
les Dom Tom et l'étranger : nous consulter au 05 63 71 44 99
ou sur infos@tompress.com

TOTAL

**Assurez-vous d'avoir mentionné votre numéro de téléphone ou
votre e-mail afin que nous puissions vous joindre si nécessaire.**

Date et signature obligatoires

Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 30/04/2022. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Les photos du catalogue ne sont pas contractuelles. Nous ne saurions être tenus responsables des erreurs d'impression. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Si vous voulez recevoir nos offres commerciales, merci de cocher la case ci-contre ☐ Si vous voulez recevoir des offres de nos partenaires, merci de cocher cette case ☐
N°CNIL : 1112226 SAS TOM PRESS au capital de 500 000 euros. RCS Castres 438 153 272. N° TVA FR24438153272.

Commandez les ANCIENS NUMÉROS
sur **tompress.com**

3,50 €

42 pages
consacrées
au Fait maison



GRATUIT - 3 magazines pour un ami

Remplissez et envoyez ce coupon à :
Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

☐ **OUI** Je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** 3 numéros* de Tom Press Magazine à :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville _____

E-mail : _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville _____



*1er par voie postale, suivants par voie numérique, couvertures non-contractuelles, numéros expédiés après impression, soit juin, août ou novembre.
Tom Press SAS - 5, avenue Jean Croux, ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE - Tél. 05 63 71 44 99 - SAS au capital de 500 000 € - RCS Castres 438 153 272 TVA intracommunautaire FR 244 381 532 72 - Siret 438 153 272 000 36 Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Si vous voulez recevoir nos offres commerciales, merci de cocher la case ci-contre ☐
Si vous voulez recevoir des offres de nos partenaires, cochez cette case ☐

Machine sous vide **tompress** takaje

tompress

La marque exigeante



Permet de conserver sous vide en sachets et en conserve en verre.
5 valves OFFERTES.
200 W - 16 litres/ min. Dépression de -800 mbars.
Barre de soudure de 32 cm pour des sachets jusqu'à 30 cm de large.
Dim. 36,5x18,5x10 cm. Poids 3,2 kg.
GARANTIE 2 ANS. Réf. vidtakno - 248,00 €



Bassines aluminium à confiture **tompress**

- 15 L. Ø 40 cm. Réf. bastpa40 - 41,00 €
- 22 L. Ø 46 cm. Réf. bastpa46 - 52,00 €
- 30 L. Ø 50 cm. Réf. bastpa50 - 79,90 €

Pressoirs de table **tompress**

- 2,5 L. cuve Ø 12,5 cm. H 16 cm. Réf. pripmينو - 64,60 €
- 3 L. cuve Ø 15 cm. H 11,5 cm. Réf. primmino - 93,40 €
- 2,5 L. cuve Ø 22,5 cm. H 14,8 cm. Réf. prigmينو - 120,00 €

