tompress Magazine

N°34 / Hiver 2022



Pâté en croûte au canard, figues et noix

DOSSIER
La cuisson sous vide
à juste température

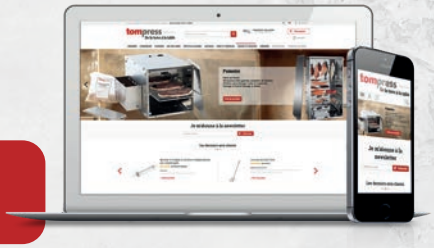
Le tajine
Convivial et familial

Le pain d'épices
La magie de Noël dans une gourmandise

Nombreuses idées cadeaux

tompress.com

Matériel pour le Fait Maison



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



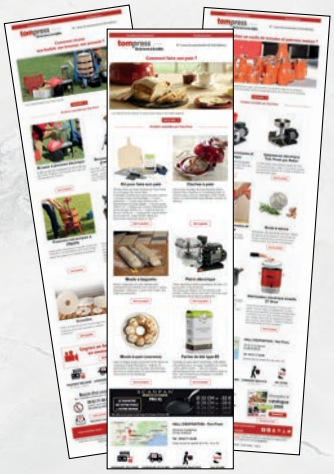
Aujourd'hui, *5 000 m²* pour la vente à distance



***300 m²* de hall d'expo**

Newsletters

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



25 salariés

6 sites marchands en **4** langues

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

+ de **250 000 produits** en stock

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

7 livres édités tompress EDITIONS

7 blogs thématiques

Hall d'expo de Sorèze (Tarn)



ici

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

3 tompress Magazine publiés **par an**

Service clients

05 63 71 44 99

infos@tompress.com

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

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

tompress Magazine

EDITO

A quelques semaines des fêtes de fin d'année, il n'est pas rare d'avoir ce ressenti ou d'entendre : tous les ans c'est pareil ! Année après année, il n'est pas toujours facile d'innover en élaborant les menus.

Il y a des valeurs sûres telles que le saumon fumé, le foie gras, la dinde, le chapon… la bûche et les petits gâteaux… Si elles sont absentes des traditionnelles agapes cela provoque des remarques comme : "mais d'habitude…" ou "c'est bien dommage… ". Au lieu de changements radicaux, ou de menus fantasques et trop décalés, apporter de la nouveauté simplement par de petites touches est sans doute une bonne idée.

Cela peut être en optant pour un mode de cuisson différent, exaltant les saveurs des aliments. Parfois, l'ajout d'une épice ou des zestes d'agrumes peut créer le petit plus qui fait toute la différence et qui surprendra agréablement vos convives.

C'est dans cet esprit de renouvellement de plats traditionnels que nous avons monté ce numéro, souhaitant vous inspirer pour concocter des menus pour le plaisir de tous.

Belles et joyeuses fêtes !

Micaël Diancoff
4ème génération



DOSSIER Tout savoir sur la cuisson

La cuisson sous vide à juste température 4

COUTEAUX KAI JAPONAIS 10



PAROLES DE BLOGGEUSE

Pâté en croûte au canard, figues et noix 12

WÜSTHOF

GAMME CLASSIC IKON NOIR OU BLANC 17



Le tajine Convivial et familial 18

Idées cadeaux 20

Big Green Egg, En toute saison, il excelle 28

SAUMON FUMÉ DÉLICATEMENT PARFUMÉ 30

LE PAIN D'ÉPICES La magie de Noël dans une gourmandise 34



EUSKAL PLANTXA 100 % basque 100 % conviviale 37

Restaurez, transformez ou fabriquez votre tournebroche 38

Pour un hiver bien au chaud ! 40

Directeur de la publication : M. Jean-François LAFITTE
Directeur de la rédaction : Micaël DIANCOFF
Rédaction : Valérie DENIS. Ont participés à ce numero : Lafilleduboulangercuisine, Jérôme PERRIN
Couverture : Lafilleduboulangercuisine

Infographie : Myriam MONTAGNÉ
Photographies : Tom Press, Fotolia, Pixabay, Adobe stock, Lafilleduboulangercuisine, Jérôme PERRIN.
Coordination : Valérie DENIS
Impression : EINSA - Espagne

Tous droits de reproduction même partielle sans accord préalable interdits. Photos et dessins non contractuels. Toutes nos photos mettant en situation les produits sont des suggestions de présentation. Textes et prix valables sous réserves d'erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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

Troisième volet de notre série présentant les différents modes de cuisson.



Dans ce numéro :

La cuisson sous vide à juste température

Ce mode de cuisson consiste à cuire lentement, à très basse et juste température viandes, poissons, légumes, fruits préalablement conditionnés sous vide. Une telle cuisson les sublime préservant toutes les qualités naturelles des aliments tout en optimisant leur goût et leur fondant.

Le principe
On fait le vide…

Les aliments fraîchement achetés sont tout d'abord ensachés avant que le vide soit effectué par une machine qui non seulement aspire l'air mais scelle hermétiquement le sachet dès que celui-ci en est exempt. Attention toutefois en insérant des viandes qu'il n'y ait pas de petits os qui pourraient perforer le sac. Ils peuvent l'être tels quels simplement avec un soupçon de sel et poivre, avec ou sans corps gras ou accompagnés d'aromates : ail, herbes aromatiques, épices… de zestes ou tranches de citron par exemple… de condiments… du miel… quelques petits légumes tranchés…

Attention toutefois de ne pas avoir la main trop lourde. La cuisson sous vide agit comme un véritable exhausteur de goût, leurs arômes deviennent plus intenses.

Envie d'une sauce crémeuse, ajoutez un peu de crème aromatisée et pour jouer avec les saveurs, réalisez des marinades.

Il est préférable de faire suer l'ail, échalotes, oignons et/ou petits légumes pour qu'ils soient fondants et qu'ils apportent les parfums attendus avant de les ensacher avec votre viande ou poisson. **Il est conseillé** de réaliser une sauce à base de vin à part car insérée dans le sachet, l'alcool sans cuisson préalable ne s'évaporera pas et vous n'obtiendrez pas le résultat escompté. Vous pourrez en napper votre viande ou l'intégrer dans le sachet une fois refroidie.



Une cuisson sans coup de chaud

Ensuite les sachets sont **immergés dans une eau chauffée à la température souhaitée**. Soit dans une marmite dans laquelle est installé un thermoplongeur ou directement dans la cuve d'un cuiseur sous vide réglables l'un comme l'autre au degré près.
Contrairement à une simple cuisson au bain-marie, ici, elle se fait avec précision, à basse température, à chaleur constante. Les aliments mis sous vide conservent leur eau, ne s'assèchent pas, cuisent dans leur jus… **rien ne s'évapore**, les saveurs restent emprisonnées pour mieux s'exprimer.
Certains temps de cuisson peuvent paraître longs, c'est vrai. Il faut laisser le temps à la chaleur douce de migrer lentement jusqu'à atteindre le cœur de l'aliment. Les temps de préparation sont relativement courts. Le **thermoplongeur** et le **cuiseur sous vide** étant programmables ils demandent peu de surveillance, éventuellement de vérifier que le niveau d'eau n'a pas trop baissé.



L'un comme l'autre fonctionnent de la même façon : l'eau chauffe uniformément. Brassée pendant toute la cuisson, elle circule autour des sachets parfaitement immergés garantissant une cuisson homogène. Si toutefois vous prolongiez la cuisson, pas de soucis. **Il n'y a aucun risque de sur-cuisson et l'aliment ne peut en aucun cas brûler**. En effet la température sélectionnée étant maintenue, la chaleur intérieure de l'aliment est identique à celle de l'eau ne modifiant en rien le résultat escompté. Tout au plus il gagnera en tendreté.



tompress Magazine



Conditionneuse sous vide tompress 900 mbars. Automatique
Barre de soudure de 32 cm. 16l/min. Cette machine sous vide est livrée avec 20 sacs sous vide gaufrés de 20x30 cm de 90 microns d'épaisseur et une pompe de mise sous vide "vidfamil727". Dim. 37,6x16,8x11 cm. SAV Tom Press.
Réf. vidstpau - 233,00 €

Les essentiels à prix bloqué



379,00€

MACHINE SOUS-VIDE INOX 35 CM AVEC MANOMÈTRE tompress

- Barre de soudure 35 cm, dépression de -830 mbars
- Aspiration : 20 à 24 litres d'air/minute.
- Carcasse en inox sur pieds anti-dérapants très stables.
- Dim. 37,3x26x13 cm. Poids 7,33 kg.

Réf. vidtpm35

Retrouvez d'autres machines sous vide p.25 et 33



100 Sachets gaufrés triple couche pour conservation et cuisson*
tompress *Épaisseur 100 microns*

Dim.	Référence	PU TTC
12x20 cm	vids9340122	10,90 €
15x25 cm	vids9340152	15,90 €
15x30 cm	vids9340153	16,50 €
15x40 cm	vids9340154	21,50 €
20x25 cm	vids9340202	18,50 €
20x30 cm	vids9340203	20,00 €
25x35 cm	vids9340253	24,00 €
30x40 cm	vids9340304	50,00 €

NOUVEAU

NEXT FLEX

Sachets sous vide RECYCLABLES **20x30 cm tompress par 50**
Sachets gaufrés pour machine sous vide de 90 microns d'épaisseur et de 20x30 cm. Triple épaisseur polyéthylène/evoh/polyéthylène.
Réf. vidre203 - 11,90 €

Rouleaux sous vide RECYCLABLES **tompress par 2**
- ***20x600 cm. Réf. vidrero2 - 10,90 €***
- ***27,5x600 cm. Réf. vidrero3 - 15,90 €***

**Cuisson 2h à 100°C - 12h à 75°C et 44h à 60°C.*



Il est possible de préparer ainsi pratiquement tous les aliments : viandes, volailles, poissons et autres produits de la mer, légumes et fruits...
Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour les viandes dites "dures ou à braiser" ; paleron, joues de porcs ou bœuf, gite…
La cuisson lente et douce permet au collagène de fondre, la chair s'attendrit pour la rendre plus moelleuse et goûteuse.

Qu'est-ce qui détermine le temps et la température de cuisson ?
Tout d'abord comme dit plus haut le type d'aliment. Ensuite plus important que son poids, c'est son épaisseur à prendre en compte.
Plus une pièce est épaisse et plus il faut de temps pour que la température sélectionnée à cœur soit atteinte, peu importe son poids.
Chaque produit demande un traitement différent. Légumes, viandes ou poissons ne demandent pas les mêmes températures et temps de cuisson.



Cuiseur plongeur à basse température pour cuisson sous vide 1 300 W
Réglable de 0 à 95°C de 0,5 en 0,5°C et précis à 0,2°C près. Affichage sur écran LCD, capacité de chauffe jusqu'à 20 litres d'eau, minuterie 60 heures. S'adapte sur toutes les marmites, faitouts et bacs gastronorme de 18 cm de haut minimum et jusqu'à 20 litres de volume d'eau.
Dim. 8,8x13,5x36,7 cm. 1,1 kg.
Réf. vidcth13 - 79,90 €



Faitouts avec couvercle tompress
En aluminium 1050 A à bord carré et poignées aluminium
- ***Ø 32 cm.*** *12 L. H. 16 cm.*
Réf. mfatpf32 - 64,80 €
- ***Ø 36 cm.*** *18 L. H. 18 cm.*
Réf. mfatpf36 - 78,50 €
- ***Ø 40 cm.*** *25 L. H. 20 cm.*
Réf. mfatpf40 - 99,00 €

Marmites avec couvercle tompress
- ***Ø 32 cm.*** *25 L. H. 32 cm.*
Réf. mfatpm32 - 90,00 €
- ***Ø 36 cm.*** *36 L. H. 36 cm.*
Réf. mfatpm36 - 120,00 €
- ***Ø 40 cm.*** *50 L. H. 40 cm.*
Réf. mfatpm40 - 146,00 €





Cuiseurs bain-marie basse température gourmet
9 programmes pré-enregistrés + 5 programmes libres : entrez le temps et la température de cuisson. Résistance inox 650 W. Couvercle et grille de fond inox. Cuves isolées ABS double paroi
- ***10 L****. Dim. 28x20x16,5 cm. Conso. moy. : 60 W.*
Réf. vidcab10 - 350,90 €
- ***17 L.*** *Dim. 35x25x16,5 cm. Conso. moy. : 80 W.*
Réf. vidcab17 - 376,50 €

En moyenne pour vous donner une idée :

Viandes (de 2 à 8 cm) aux alentours de 55 °C/64 °C selon si vous l'appréciez saignante, à point…
- Blanc de poulet – 64 °C – 25 mn*
- Côte de bœuf (2,5 cm) saignante – 55 °C – 1 h*
- Joue de bœuf – 64 °C – 17 h*
- Filet mignon – 64 °C – 45 mn*

Poissons (de 2 à 3 cm) vont cuire entre 45 et 55 °C.
- Saumon – 45/55 °C selon si vous l'aimez plus ou moins cuit – 20 mn*

Légumes : entre 80/85 °C
- Carottes – 85 °C – entre 1 h et 4 h*

Il s'agit d'une base à réajuster au fur et à mesure de vos expériences et de vos goûts.

*Données fournies par JP Formation à titre indicatif.



FOIE GRAS

1 foie gras de 500 g déveiné + 6 g de sel 2 g de poivre fraîchement moulu + 3 cuillère de vin blanc doux (Sauterne)

Température : 58 °C Temps : 55 minutes

Mélangez le sel et le poivre. Assaisonnez uniformément les lobes des deux côtés, versez un peu de vin. Refermez-les l'un sur l'autre, et ajoutez le reste de vin. Pressez les lobes, emmaillotez-les dans du film étirable pour leur donner la forme d'un boudin. Placez le foie gras dans un sachet sous vide. Une fois scellé, plongez-le dans l'eau quand elle a atteint la bonne température. Laissez cuire. En fin de cuisson plongez le sachet dans l'eau très froide avec des glaçons. Laissez refroidir et conservez-le au frais.

COING FAÇON MARMELADE POUR ACCOMPAGNER LE FOIE GRAS

Recette de JP Formation

1 coing d'environ 250 g + 150 g de sucre 1/2 citron + 1/2 pour la préparation du coing.

Température : 90 °C Temps : 12 heures

Pelez le coing et mettez-le à tremper dans un récipient d'eau citronnée pour l'empêcher de noircir, puis coupez-le en 2 afin d'ôter le trognon et les fibres. Réalisez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Disposez le coing, le sucre et le 1/2 citron coupé en rondelles dans le sac, sous videz et faites cuire.





SUPRÊMES DE CHAPON

Recette de JP Formation

4 suprêmes de chapon + 4 cuillères à café de miel + 20 châtaignes cuites + sel et poivre du moulin

Température : 63 °C Temps : 1h30

Dorez rapidement les suprêmes avant de les insérer dans un sachet individuellement avec une cuillère à café de miel, 5 châtaignes, du sel et du poivre. Une fois le vide réalisé dans chaque sachet et que chacun est bien scellé, démarrez la cuisson.



SAINT-JACQUES

Recette de JP Formation

12 noix de Saint-Jacques + 2 cl d'eau de vie d'abricot + 20 cl de jus d'abricot bio. Sel et poivre

Température : 63 °C Temps : 1h30

Disposez les Saint-Jacques 6 par 6 en poche, en les salant légèrement et en disposant 1 cl d'eau de vie d'abricot dans chaque poche. Fermez hermétiquement après avoir fait le vide, commencez la cuisson. Pendant ce temps, faites réduire légèrement le jus d'abricot pour lui donner une consistance sirupeuse. Disposez un filet de jus d'abricot réduit dans chaque assiette et posez dessus 3 Saint-Jacques juste nacrées. Poivrez au dernier moment d'un tour de moulin.



Avant la mise en assiette

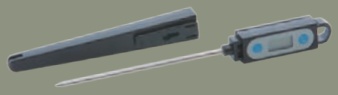
Si une viande cuite sous vide a beaucoup de goût, qu'elle est fondante à souhait, il manque ce petit plus conféré par les sucs caramélisés sous l'effet de la réaction Maillard. Saisir la viande de tous les côtés, très brièvement, à feu vif à la poêle ou sous un grill haute température (de type TurboGrill ci-contre). **On ne parle pas ici de cuisson mais de finition.**



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

Tout inox 2 mm. 3 900 W. 1 poignée amovible. Dim. 32x53x42 cm. Dim. grille : 20x33 cm. Poids net : 20 Kg.

Réf. barinfra - 699,00 €



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 €

Choisir les bons sacs sous vide :

Les gaufrés sont adaptés aux machines domestiques, à aspiration externe. Ils possèdent une face lisse et une face gaufrée permettant une aspiration de l'air optimisée. Deux catégories sont proposées :

- l'une à utiliser pour la conservation des aliments
- l'autre résistant à des températures pouvant aller jusqu'à 100 °C, idéale pour la cuisson basse température.

Pour une bonne qualité de protection, le micronage des sacs gaufrés doit varier entre 90 et 105 µ.

Les lisses s'utilisent uniquement avec une machine sous vide à cloche plus particulièrement destinées aux professionnels et artisans des métiers de bouche.

Gaufrés ou lisses, ils existent dans différentes tailles à adaptées en fonction de celles de l'aliment.

Pratiques, les rouleaux gaufrés, dans plusieurs largeurs, permettent des coupes à la bonne taille.

Une bonne dimension assure une parfaite étanchéité. Comptez 3 ou 4 cm de plus pour la largeur et pour la longueur environ 7 à 8 cm.

Si l'aliment est juteux, s'il y a de la marinade ou autres liquides prévoyez un sac avec une bonne marge afin que la zone de soudure ne soit pas humide ou sale.

Par mesure de sécurité refaite une soudure au-dessus de la première.

Paru dans le n°28/Hiver 2020

Cuisson douce EN COCOTTE



Cocottes en fonte émaillée

La cocotte est idéale pour dorer, mijoter, caraméliser et même cuire au four. Sa finition épaisse résiste aux rayures et facilite son nettoyage et son entretien. Le couvercle, avec son bouton de couleur bronze, est équipé de picots, très utiles quand les jus de cuisson s'évaporent, ils sont ainsi récupérés et restitués uniformément sur votre préparation. Elle est compatible sur tous les feux, même l'induction. Ne passe pas au lave vaisselle. Garantie 25 ans

- ***Ronde 26 cm.*** *Capacité 5 L. Diam 26 cm. H. 12 cm. 6,6 kg.* ***Réf. fonecr26 - 129,00 €***
- ***Ovale 31 cm.*** *Capacité 5,5 L. Long. 42 cm. largeur 31,5 cm. 7,5 kg.* ***Réf. foneco31 - 143,00 €***



Cocottes rondes en céramique Emile Henry

En céramique HR® (Haute Résistance) compatibles tous feux sauf induction, four et lave-vaisselle, sans risque d´altérations, elles supportent des températures de -20°C à 450°C. Garanties 10 ans.

- ***Ø 22 cm 2,5 L. Réf. tercor22 - 99,90 €***
- ***Ø 26 cm 4 L. Réf. tercor26 Réf. tercnr26 - 114,90 €***
- ***Ø 28 cm 5,3 L. Réf. tercor28 Réf. tercnr28 - 149,90 €***



Paru dans le n°31/Hiver 2021

Cuisson lente AU FOUR



Plats Rectangulaires

- ***22x14,5 cm. H. 6 cm. Réf. terpr224 - 25,90 €***
- ***30x19 cm. H. 7 cm. Réf. terpr304 - 34,90 €***
- ***36x23 cm. H. 7 cm. Prix : 44,90 €***

Réf. terpr364 ***Réf. terpr360***
Réf. terpr368 ***Réf. terpr367***

Cocottes roaster daubière en acier carbone emaillé



Ce roaster en acier carbone est revêtu d'une double couche d'émail noir pour une épaisseur totale de 1 mm. Le couvercle fourni permet de recouvrir même les plus grosses volailles et évite les projections de graisse et de jus dans le four.

- **39x26,5 cm**. *H.* 17,5 cm. *2,42 kg.* ***Réf. mferoa38 - 49,00 €***
- **43x31 cm**. *H.* 18,5 cm. *3,95 kg.* ***Réf. mferoa42 - 58,00 €***



Plats à four en aluminium

Poignées rabattables.

- *36x26 cm. Dim. hors tout 38,5x28,3x8 cm. 1,4 kg.* ***Réf. ustpfa36 - 48,90 €***
- *40x28 cm. Dim. hors tout 40x28x8 cm. 1,5 kg.* ***Réf. ustpfa40 - 65,50 €***
- *45x30 cm. Dim. hors tout 45x30x10 cm. 1,9 kg.* ***Réf. ustpfa45 - 80,80 €***



NOUVEAU

Les couteaux Kaï,

un fil tranchant comme une lame de Katana*

Kaï, entreprise japonaise, est reconnue au-delà de ses frontières pour la qualité de ses couteaux au tranchant acéré incomparable et leur finition. Son savoir-faire est riche des traditions ancestrales combinées avec des techniques innovantes, mais toujours dans le plus pur respect de l'art japonais de forger des lames uniques et très résistantes.



Des fines lames pour le quotidien

La Gamme Wasabi est constituée de couteaux aux lames polies, aiguisées des deux côtés et des lames traditionnelles japonaises de coupe unilatérale.
En acier inoxydable de qualité, elles s'entretiennent facilement sans risque de corrosion. Les manches, ovales en résine noire, sont résistants même lors d'utilisations intensives et de nombreux passages sous l'eau.
Leur ergonomie permet des gestes assurés et précis.





1/ Couteau d'office japonais 10 cm ***Réf. coujwo10 - 44,90 €***
2/ Couteau de Chef Gyuto 15 cm ***Réf. coujwo15 - 46,90 €***
3/ Couteau de Chef Gyuto 20 cm ***Réf. coujwc20 - 56,90 €***
4/ Couteau à pain Pankiri 23 cm ***Réf. coujwp23 - 67,90 €***
5/ Couteau à jambon 23 cm ***Réf. coujwj23 - 64,90 €***

6/ Couteau Nakiri 16,5 cm ***Réf. coujwn16 - 51,90 €***
7/ Couteau Yanagiba 24 cm ***Réf. coujwy24 - 49,90 €***
8/ Couteau Deba 15 cm ***Réf. coujwd15 - 69,90 €***
9/ Couteau à filets flexible 18 cm ***Réf. coujwf18 - 49,90 €***
10/ Couteau Santoku 16,5 cm ***Réf. coujws16 - 52,00 €***

KAI France



De véritables chefs d'œuvre

Les couteaux de la Gamme Shun Classic, conçus pour une performance de coupe exceptionnelle durable. Les 32 couches d'aciers damassés confèrent aux lames une résistance extrême et des motifs semi-brillants uniques et esthétiques sur la surface de chaque lame. Leur manche en forme "châtaigne", forme traditionnelle japonaise, en se plaçant naturellement dans la paume offre une prise en main confortable et stable.



Couteau Santoku 14 cm
Réf. coujsa14 - 177,00 €

Couteau Chef Gyuto 15 cm
Réf. coujsc15 - 185,00 €

Couteau Chef Gyuto 20 cm
Réf. coujsc20 - 209,00 €

Couteau Santoku alvéolé 18 cm
Réf. coujsv18 - 209,00 €

Couteau Nakiri 16,5 cm
Réf. coujsn16 - 215,00 €

*Sabre Samouraï



Pâté en croûte au canard, figues et noix

lafilleduboulangercuisine.com
La-fille-du-boulanger-cuisine

Une idée pour vos fêtes **de fin d'année ou pour** un repas festif.

L'idée m'est venue en ramassant mes figues du verger en vue d'une traditionnelle confiture. Sans transition aucune, j'ai imaginé l'association canard et figues dans un pâté en croûte. Sitôt pensé sitôt fait !

Je vous recommande grandement d'utiliser un moule démontable… c'est assurément se simplifier la vie. Il facilite bien entendu l'étape du démoulage mais il sert aussi d'emporte-pièce pour la découpe de la pâte…

La figue apporte une note sucrée accentuée par l'ajout de noix conférant un côté croquant au pâté. Les deux se marient parfaitement avec le canard. Cette combinaison goûteuse fait l'unanimité !

La recette peut paraître longue, mais elle comprend beaucoup de temps de pause.

Ingrédients

pour un moule de 35 cm :

Pour la pâte :

- 500 g de farine
- 250 g de beurre pommade
- 10 g de sel
- 2 œufs
- 100 g d'eau froide



Pour la farce :

- 250 g de poitrine de porc désossée
- 250 g de sauté de veau
- 500 g de magret de canard
- 250 g de foie gras mi-cuit
- 2 blancs d'œufs
- 125 g de cerneaux de noix
- 1 bonne cuillère à soupe de porto
- 350 g de confiture de figue
- 2 feuilles de gélatine
- 13 g de sel/kg de farce
- 4 g de poivre/kg de farce

La veille...

Préparez la pâte

Dans la cuve du robot mettez la farine et le beurre pommade, pétrissez doucement pour sabler la préparation.
Ajoutez le sel et les œufs. En augmentant la vitesse, versez l'eau froide jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmez au contact et gardez 24 heures au frais.

Et la farce

Débarrassez les magrets de leurs couches de gras tout en les conservant. C'est assez facile en vous aidant d'un couteau fin et en tirant dessus. Coupez le maigre du magret en dés d'1cm environ. Réservez dans un saladier.

Passez au hachoir une à une les viandes : le veau, la poitrine désossée puis le gras des magrets.
Par goût, je privilégie la grosse grille (Ø trous 12 mm).
Pesez le hachis et les morceaux de canard ensemble pour ajuster l'assaisonnement.
Il est important de peser les viandes car il en reste toujours un peu dans le hachoir, ainsi l'assaisonnement sera parfait !
Le sel et le poivre ajoutés, mélangez intimement puis versez les blancs d'œufs et malaxez l'ensemble correctement.

Hachez grossièrement au couteau les cerneaux de noix et ajoutez-les à la préparation, puis le porto, mélangez et placez-la au frais 24h.





Robots ménagers suédois
Peut pétrir 5 Kg de pâte sans forcer.
- 1 bol inox de 7 litres
- 1 crochet à pâte
- malaxeur de pétrissage et sa spatule à brasser
- 2 batteurs double fouets (simple et multi fils) et le bol batteur de 3,5 L.
- mode d'emploi + vidéos sur CD
Garantie 7 ans (2 ans pour les accessoires)
Puissance : 1500 W. 36x27x40cm. Poids : 8,9 kg. ***Prix : 699,00 €***
Noir brillant - ***Réf. matasnoc*** *Rouge -* ***Réf. matasrou***
Blanc - ***Réf. mataswhi***
Autres coloris



Balance de cuisine électronique
Pèse de 3 g à 3 kg. Précision à 1 g.
Bol transparent amovible de 17x21 cm.
Ø plateau 13 cm. Dim. 21,5x15x9,3 cm.
Réf. pescui03 - 47,70 €



Couteau de boucher professionnel rouge 20 cm
Réf. coubor20 - 24,70 €



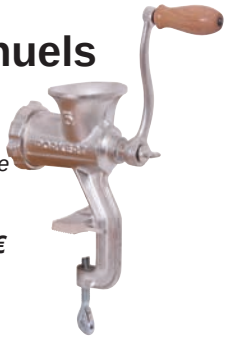
Couteau à émincer tompress
Lame 17 cm. Long. 31 cm.
Épais. 4 mm.
Réf. coumin17 - 41,90 €

Planches à découper
En hêtre avec rigole et réservoir à jus.
● *36x24 cm.*
Réf. coupl365 - 35,70 €
● *43x29 cm.*
Réf. coupl450 - 44,00 €



Hachoir N°12 Tre Spade
600 W. Pignons nylon. Trémie, socle et carter en acier inox. Corps en fonte étamée. Livré avec un couteau et une grille (Ø 68 mm - Ø trous 6 mm) en acier trempé et un pilon. 160 trs/min, ce qui donne un très grand couple et une petite vitesse pour ne pas chauffer la viande. Rendement moyen de 60 à 100 kg /h. Poids 11,7 kg.
Réf. hac12elg - 411,00 €

Hachoirs manuels



TYPE 5 Porkert

Livré avec un couteau et une grille de 4,5 mm Ø 53 mm. Fixation par presse.

Réf. ham05por - 99,00 €



TYPE 22 Porkert

Livré avec un couteau et grille en acier de 4,5 mm Ø 80 mm. Ce gros hachoir manuel se visse sur un support.

Réf. ham22por - 228,00 €

Kit saucisses tompress



1 hachoir à viande manuel n°8 Reber "ham08reb" livré monté avec :
- 1 couteau et 1 grille de 4,5 mm.
- 2 grilles supplémentaires de 10 et 18 mm.
- 3 entonnoirs pour la mise en boyaux "hac08rebent".
- 1 sachet de boyaux de porc
- 1 Bac gastro "gasp1220" 32,5x26,5x20 cm
- 1 couteau "couban13"
- 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des saucisses fraiches.

Réf. hamksauc - 109,00 €

Hachoirs électriques

tompress par Reber

Le + Silencieux Robuste



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 - 258,00 €

Les essentiels à prix bloqué



269,00€

Hachoir à viande électrique Reber n°12 450 W

- Robuste, corps et vis sans fin en fonte doublement étamée
- Moteur asynchrone optimisant la puissance rendue avec marche arrière
- Rendement moyen de 50 à 90 kg/heure.
- Dim. 43x22x31 cm. Poids 10,8 kg.
- Fabrication européenne en Italie

Réf. hac12450



N°22 AVEC MARCHE ARRIÈRE 600 W.

Rendement 80 à 120 kg/heure. 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. **Corps long.**

Réf. hac22tom - 499,00 €



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 €



INOX

Hachoir électrique 1 800 W Pro caréné Corps court inox

Moteur ventilé pour un usage en continu. Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud. Engrenages en acier, moteur à bain d´huile étanche. Vitesse de 100 t/min. Livré avec un couteau inox et une grille inox (diamètre de 99 mm et trous de 10 mm) et un pilon. Rendement moyen de 100 à 200 kg/ h.

Réf. hac32rcc - 779,00 €

Retrouvez d'autres hachoirs p.24


© Lafilleduboulangercuisine

Le lendemain...

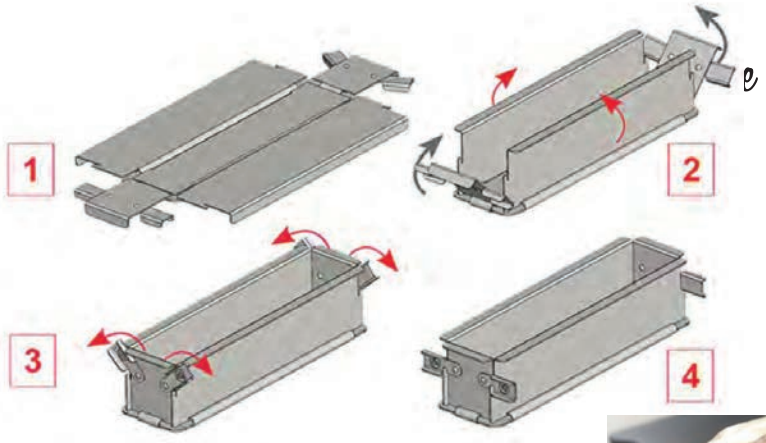
Sortez la pâte du frigo, débarrassez-la sur un plan de travail fariné.
Etalez-la sur une épaisseur de 5-8 mm environ.
Ouvrez le moule et découpez-la à 1cm du bord.
Faire de même avec le papier sulfurisé.
Placez le papier avec la pâte dans le moule.
Veillez à ce que les bords soient bien soudés.


© Lafilleduboulangercuisine

Remplissez-le de la farce préparée la veille jusqu'au 1/3. Coupez le foie gras en gros tronçons et déposez-le au centre sur toute la longueur.
Ajoutez ensuite le reste de la farce en tassant bien autour du foie gras, jusqu'à 1 cm du bord.
Roulez la pâte pour former un petit boudin autour.
Préchauffez le four à 180 degrés.
Enfournez pour 1h. Laissez refroidir et placez au frais

Pendant que votre pâté en croûte est au réfrigérateur...

Dans un bol d'eau froide laissez tremper les feuilles de gélatine 5 minutes.
Dans une casserole, portez à ébullition la confiture de figues puis éteignez le feu. Essorez la gélatine entre vos mains puis laissez-la se dissoudre dans la confiture chaude.







Moules pâté en croûte pliants perforés en inox

Grâce aux perforations, vous obtiendrez une cuisson uniforme de la pâte. Parfait pour les pâtés en croûte, mais aussi les pains moulés, pains spéciaux, saucissons briochés, pains d'épices ou encore les cakes salés ou sucrés. Peut être associé à du papier cuisson pour certaines pâtes.

- *24 cm de long. Dim. 24x5x6 cm.*
  Réf. matmopp2 - 91,10 €
- *35 cm de long. Dim. 35x7x7,5 cm.*
  Réf. matmopp3 - 118,50 €



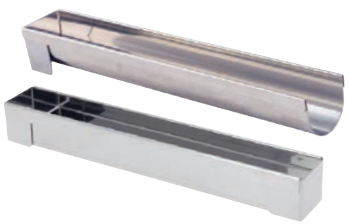
Gouttières à terrines ou à bûche démontables

- ***30 cm.*** *Dim. 30x8x6,5 cm.* ***Réf. gatgou30 - 26,40 €***
- ***50 cm.*** *Dim. 50x8x6,5 cm.* ***Réf. gatgou50 - 38,20 €***

Mini-gouttières à insert

Dim. 30x4 cm.

- ***Rond. Réf. gatgou34 - 23,60 €***
- ***Rectangulaire.***
  Réf. gatgor30 - 22,70 €





Gouttière à terrine ou à bûche étanche 30 cm

Dim. 30x8,5cmx6,8 cm.
Embouts surmoulés en silicone.
Ils sont amovibles et anti-dérapants.
Démoulage facile. Gouttière brevetée.
Compatible avec le four jusqu'à 230 °C.
Réf. gatgob30 - 37,10 €



Insert de décor pour bûches 30 cm lot de 4

En plastiques souples.
4 décors : Ondulation, Matelassé, Ananas et Déstructuré pour vos bûches et entremets.
Réf. gatgou30feu - 14,10 €

Retrouvez d'autres moules à bûches p.35

Remuez bien. Passez-la au chinois afin d'éliminer les bouts et graines de figues.
Laissez refroidir une vingtaine de minutes avant de la couler sur le pâté froid.
Replacez au frais.
Dégustez idéalement le lendemain voir le surlendemain.
Et il peut être réalisé quelques jours avant et oubliée dans le frigo…c'est un sacré avantage.
À vos tabliers !!!

lafilleduboulangercuisine.com

" Il me restait un peu de farce… aucun gâchis. J'en ai profité pour faire une délicieuse terrine."





Terrines ovales céramique Emile henry
- *Dim. 23,5x15 cm. 1,1 litre*

Cannelle ***Réf. terov11c - 49,90 €***

Rouge grand cru. ***Réf. terov114 - 44,90 €***
- *Dim. 27x17 cm. 1,6 litre*

Cannelle. ***Réf. terov16c - 56,00 €***

Rouge grand cru. ***Réf. terov164 - 54,90 €***





Terrines à foie gras façon médaillon
En céramique HR® (Haute Résistance), garantie 10 ans pour une utilisation jusqu´à 270°C au four. Passe au lave-vaisselle. Dim. 24x10x10 cm. ***Prix : 49,90 €***

Réf. terfoime **Réf. terfoim1**



Terrines à foie gras
120 cl avec presse (12 à 16 portions). Dim. 24,5x16x17 cm. Prix : 59,90 €

Réf. terfo124 ***Réf. terfo120***



Foie gras,Terrines et Cie
Thomas Feller - 159 pages - Photos Aline Pincet. Dim. 26x22 cm. ***Réf. livhaftc - 12,00 €***







Terrines rondes ⌀ 16 cm
Emile Henry pour Tom Press en céramique couleur marron Miel
Passe du four à la table. Compatible lave-vaisselle, four, four à micro-ondes, réfrigérateur, congélateur. Garantie10 ans. Fabriquée en France. Largeur avec poignées : 20,5 cm. H. 7,7 cm.
- *Vendue seule.* ***Réf. terond16 - 14,50 €***
- ***Lot de 2 + livret "Les terrines"*** **OFFERT**

Réf. terkron16 - 29,90 €



Thermomètre à foie gras
De +30° à +100°C. de 23,5 cm de long. Se plonge directement dans le foie gras ou le chocolat fondu pour une cuisson parfaite.
Réf. thesonde - 8,70 €



Lyre à foie gras
Fil inox. Capacité de coupe de 10 cm. Dim.10x8 cm. ***Réf. matlyr10 - 6,50 €***



Lyre à foie gras
Lyre à fromages et foie gras en acier chromé, capacité de coupe de 19 cm de large. Dimension 21x26 cm.
Réf. matlyr21 - 11,70 €

WÜSTHOF

tompress Magazine



Une référence en coutellerie

Gamme Classic Ikon noir ou blanc

Les couteaux **Classic Ikon** sont forgés avec précision dans une seule pièce d'un acier spécial trempé garantissant leur **durabilité**. Leur lame possède un **tranchant bien acéré** grâce à son aiguisage PEtec permettant des découpes précises. Ils sont reconnaissables à la forme spécifique de leur mitre et de leur manche parfaitement équilibré.





Couteau à bec d'oiseau	*7 cm*	***counbe07***	***coubbe07***	***87,90 €***
Couteau à éplucher	*8 cm*	***counep08***	***coubep08***	***87,90 €***
Couteau d'office	*9 cm*	***counof09***	***coubof09***	***99,90 €***
	12 cm	***counof12***	***coubof12***	***99,90 €***
Couteau à désosser	*14 cm*	***counde14***	***coubde14***	***108,50 €***
Couteau à filet de sole flexible	*16 cm*	***counfi16***		***109,90 €***
Couteau à saumon lame alvéolée	*32 cm*	***counsa32***		***144,50 €***
Couteaux à pain	*20 cm*	***counpn20***	***coubpn20***	***118,90 €***
	23 cm	***counpn23***	***coubpn23***	***144,90 €***
Couteau à pain extra-large	*26 cm*	***counpn26***		***141,50 €***
Couteaux de Chef	*16 cm*	***counch16***	***coubch16***	***117,90 €***
	20 cm	***counch20***	***coubch20***	***144,50 €***
	23 cm	***counch23***	***coubch23***	***146,50 €***
Tranchelard	*20 cm*	***countr20***	***coubtr20***	***139,90 €***
Santoku lame alvéolée	*17 cm*	***counsk17***	***coubsk17***	***139,90 €***
Nakiri lame alvéolée	*17 cm*	***counak17***		***147,90 €***



Le tajine. Convivial et familial

Ustensile et recette

D'origine berbère, le tajine est un plat emblématique de l'art culinaire du Maghreb et plus particulièrement du Maroc. Il est, par tradition, généreux, familial et convivial. Rustique ou élaboré, le tajine c'est avant tout : des textures fondantes, une explosion de saveurs, des associations salées-sucrées… de multiples déclinaisons… pour un voyage gustatif oriental !

Tajine EMILE HENRY

*Le tajine signé Emile Henry reprend les lignes uniques du tajine traditionnel soulignées d'un émail de qualité. Robuste, **la céramique Flame®** qui le compose, permet de l'utiliser indifféremment sur une table de cuisson à gaz, vitrocéramique, halogène et électrique ainsi que la passer au four et au lave-vaisselle après utilisation. Brevetée, cette céramique a été conçue dans le laboratoire de recherche de la marque, pour résister à des cuissons mijotées en douceur et ce pendant plusieurs heures. La chaleur se diffuse progressivement et uniformément pour exalter toutes les saveurs du tajine en préparation.*
Coloré et esthétique, quand c'est prêt, le tajine Emile Henry peut passer à table !

OFFRE SPÉCIALE MAGAZINE



~~119,90 €~~
79,90 €

Tajines en céramique Emile Henry

- ***Ø 32 cm,*** *3 L. 6 à 10 personnes. H. 20 cm.*

Citrouille. Réf. tertci32
Tournesol. Réf. tertjt32
Truffe. Réf. terteb32
Laurier. Réf. tertvl32
Coquelicot. Réf. tertro32
Erable. Réf. terter32
Charme. Réf. tertch32
Hêtre. Réf. terthe32

Le tajine (tagine ou encore tadjine) désigne à la fois :

L'ustensile de cuisson composé de deux parties.
Une base ronde et creuse à bord haut dans laquelle cuisent les aliments et un couvercle conique qui en fait sa particularité. Pendant la cuisson, grâce à sa forme unique la vapeur produite par les aliments monte dans ce "chapeau", se condense pour former de petites gouttelettes arrosant en permanence le plat. Ainsi les saveurs et parfums fusionnent enrichissant le tajine d'arômes irrésistibles sans vouloir épiloguer sur les effluves qui attisent l'envie de passer à table. Ce mode de cuisson permet de réaliser des recettes sans corps gras, sans ajout d'eau laissant ainsi tous les aliments se révéler, apporter chacun ses caractéristiques organoleptiques.
Originellement fabriqué en terre cuite brute vernissée ou non, le tajine existe aussi en céramique émaillée ou encore en fonte.

Le plat de service qui conserve parfaitement la chaleur emmagasinée pendant la cuisson, préservée sous son couvercle. De plus, et ce n'est pas à négliger, le tajine est un plat esthétique qui a sa place à table.

Le plat cuisiné, d'une grande simplicité à réaliser, le tajine autorise toutes sortes de variations autour de quelques bases rudimentaires. Semblable à un ragoût, on y met des produits de saison, régionaux... Le principe et la réussite du tajine résident dans la cuisson, lente, douce et à couvert.
Il peut se composer de viande : agneau, poulet, bœuf, volailles diverses… ou de poisson : cabillaud, lotte, sardine… et de légumes. Sans oublier les incontournables épices qui parfument subtilement le plat. Sans elles ce ne serait pas un tajine : ras-el-hanout, cannelle, muscade, cumin, paprika, coriandre, gingembre, curcuma, clou de girofle, poivre…
Souvent il est accommodé de fruits : abricots, pruneaux, figues, dattes… rehaussés de miel et fréquemment de citrons confits et d'olives. Sans omettre les herbes fraîches (persil plat, menthe, coriandre), oignon…
Simplissime, il suffit de déposer dans le fond et au centre sur une couche d'oignon émincés les pièces qui demande une cuisson plus longue et de les entourer ou recouvrir des légumes.
Des recettes ? Il y en a autant que de familles et de cuisiniers !

Un classique, le tajine de poulet aux olives et citrons confits ou aux oignons et raisins caramélisés sans oublier l'incontournable tajine kefta. Traditionnel, le tajine d'agneau aux pruneaux, carottes et amandes est le plat familial par excellence. Plus original, le tajine d'agneau confit à l'ail et au safran - coings ou poires ou un tajine de canard aux dattes.

Au Maroc, le tajine se déguste aussi bien sans chichi dans de petites échoppes sur le bord des routes qu'à l'un des nombreux stands de la non moins pittoresque place Jemaa el-Fna à Marrakech qu'à la table d'un Chef.

~~259,90 €~~
159,90 €*
***Jusqu'au 30/11/2022**



Tajine INDUCTION SCANPAN Impact 32 cm inox
En inox 18/10 de qualité supérieure et possède deux poignées en inox coulé rivetées qui restent froides.
Réf. mfitaj32 - ~~259,90 €~~ - 159,90 €

~~199,90 €~~
149,90 €



Tajine INDUCTION céramique Delight Emile Henry
● ***Noir et blanc. Ø 33 cm.*** *H. 23 cm. 4 L.*
Réf. terdtajn - ~~199,90 €~~ - 149,90 €

de Buyer
DEPUIS 1830

Idées cadeaux



Box HomeBaking 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 d e hêtre ciré. Inclus, les recettes et les bons gestes de Jonathan Mougel, MOF (Meilleur Ouvrier de France) pâtissier confiseur 2019.

Réf. gatboxta - 54,20 €



Poêles B Bois Choc Resto Induction antiadhésives

- ***Ø 20 cm. Réf. poebbc20 - 72,50 €***
- ***Ø 24 cm. Réf. poebbc24 - 80,00 €***
- ***Ø 28 cm. Réf. poebbc28 - 87,00 €***
- ***Ø 32 cm. Réf. poebbc32 - 95,40 €***



Mandolines inox et polycarbonate

Dim. hors tout pliée 40x19,5x6,5 cm.

- ***Noire. Réf. matmansw - 104,80 €***
- ***Rouge. Réf. matmansr - 104,80 €***
- ***Verte. Réf. matmansv - 104,80 €***



Box SteakLover Steak & poivre

- 1 poêle en fer 26 cm induction avec cire d'abeille, queue feuillard en acier Mineral B
- 1 moulin à poivre en bois de hêtre foncé de 14 cm avec mécanisme en acier garanti à vie
- 1 pince feuille de chêne en inox de 24 cm OFFERTE.
Inclus, les conseils et astuces du grand chef Michel Roth, MOF en cuisine (Meilleur Ouvrier de France) et Lauréat des Bocuses d'Or de 1991.

Réf. poebelbo - 72,80 €



Sauteuses bombées antiadhésives induction Choc B Bois

- ***Ø 24 cm. Réf. poebbcs4 - 105,00€***
- ***Ø 28 cm. Réf. poebbcs8 - 119,00 €***



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 - 205,00 €



Woks induction en acier

queue fer et bois cirée

- Ø 28 cm. ***Réf. poebebw8 - 70,10 €***
- Ø 32 cm. ***Réf. poebebw2 - 72,50 €***



Mixeurs plongeant Mini Pro 220 W 13 000 tours 4 embouts

Pied en inox de 16 cm. Mixe jusqu'à 4 litres. 2 vitesses : 8 000 et 13 000 tours. Livré avec 1 couteau hachoir à 2 lames pour hacher : viande, poisson et légumes, 1 couteau émulsionneur 4 lames pour tout mixer : potages, sorbets, tapenades... mélanger la pâte à crêpes, milk shake, 1 disque émulsionneur : mayonnaise, sauces, préparations avec du fromage frais, crèmes, 1 disque fouet pour monter des blancs en neige, faire de la chantilly, de la crème fouettée, mousse... ***Prix : 208,00 €***

- ***Noir intégral. Réf. matmipno***
- ***Noir et blanc. Réf. matmipnb***
- ***Rouge et noir. Réf. matmiprn***
- ***Rouge et blanc. Réf. matmipro***
- ***Blanc intégral. Réf. matmipbl***
- ***Gris et blanc. Réf. matmipgr***
- ***Framboise et blanc. Réf. matmipfr***
- ***Bleu et blanc. Réf. matmipbe***
- ***Orange et blanc. Réf. matmipor***

Dynamic®



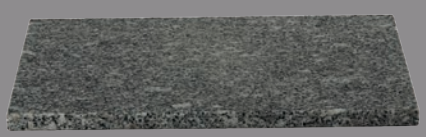
100% Français



Bassine à confiture 4 litres en cuivre massif

Poignées rivetées. Epaisseur : 1,2 mm. Tous feux sauf induction.

Réf. bascfcui - 64,90 €



Plaque de granit 60x40

Authentique, cette pierre provient du Sidobre dans le Tarn. Dim : 60x40x2 cm.

Réf. gatmb406 - 174,00 €



Malette d'outils pour travailler la viande

Cette pochette comprend :

- *1 désosseur de 13 cm à dos renversé*
- *1 désosseur de 14 cm à lame droite*
- *1 couteau à saigner de 14 cm*
- *1 fusil à aiguiser ovale de 25 cm*
- *1 couteau office de 10 cm*
- *1 couteau de boucher de 25 cm*
- *1 couteau à dénerver de 20 cm*

Réf. coutpvia - 159,90 €



Coffret 4 couteaux cuisine lame microdentée

- *1 éplucheur à double tranchant*
- *1 couteau office de 6,5 cm*
- *1 couteau office de 8 cm*
- *1 couteau office de 9 cm*

Réf. coucofen - 64,50 €



Guillotine à saucisse

Dim. 28x15,5x10,5 cm.

Réf. matguisa - 42,90 €



Guillotine à saucisse et saucisson avec plateau

Dim. 28x28x10,5 cm.

Réf. matguipl - 72,00 €



Tire-bouchon limonadier professionnel à double détente Premium

Dim. 12,5x3cm. Réf. cavlimdd - 7,90 €

Tire-bouchon OFFERT pour l'achat d'une guillotine avec plateau



Couteau berceuse pour pizzas 35 cm en coffret bois

Livré dans un coffret de rangement en bois de hêtre de 45,5x14,5 cm.

Réf. patberpi- 48,00 €



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 - 147,00 €

- ***6 L.*** *H. 29,5 cm. Ø ouverture 9 cm. Ø haut 21 cm. Ø bas 26 cm. Poids 3,5 kg.*

Réf. tonvov06 - 152,00 €

- ***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 - 162,00 €

Spécial huitres



Fourreau 6 fourchettes à huîtres

En inox. Dim. 2,5x11,5 cm.

Réf. poifohui - 17,80 €



Assiette à huîtres en inox

Ø 25 cm. 220 g. ***Réf. poihuasi - 19,90 €***



Sabot ouvre huître en hêtre 12x8 cm

Réf. matsahui - 12,90 €



Lancette à huîtres

Dim. 16 cm. Long. lame 6,3 cm.

Réf. matlahui - 14,20 €

Idées cadeaux



Céramique HR© (Haute Résistance) passe au congélateur, réfrigérateur et four. L'émail en surface ne se raye pas.
Garantie 10 ans. Fabrication française

Services à fondues Ø 24 cm.

Cuisson naturelle et homogène, livré avec brûleur, trépied en métal et 6 fourchettes et recettes. **Prix : 139,90 €**

- Grand Cru. Réf. terfon24
- Fusain. Réf. terfond9



Plats papillote

Permet une cuisson douce et parfaite de tout type de poissons. Dimensions : 41x24 cm.

Prix : 99,90 €

- Fusain Anthracite. Réf. terpap09
- Rouge Grand Cru. Réf. terpapbo
- Bleu Belle-Ile. Réf. terpap05
- Jaune Provence Réf. terpap08

~~44,90 €~~
34,90 €



Plats à fromage rôti au four en céramique Ø 17 cm.

Prix : ~~44,90 €~~ - 34,90 €

- Rouge Grand Cru. Réf. terfrom4
- Bleu Calanque. Réf. terfrom7
- Anthracite Fusain. Réf. terfrom9
- Jaune Provence Réf. terfrom8



Plat à escargots 12 trous en céramique Ø 18 cm.

- Noir mat. Réf. terescan

Vendus à l'unité : Prix : 24,90 €
Vendus par 2 : Prix : 22,00 €/pièce
Vendus par 6 : Prix : 20,00 €/pièce



Briques à rôtir 5 L.

Dim. 40x27x21 cm. **Prix : 117,90 €**

- Fusain Anthracite. Réf. terbrxl9
- Rouge Grand Cru. Réf. terbrxl4
- Bleu Belle-Ile. Réf. terbrxl5



Diables à feu Ø 24 cm et plat à fromage rôti Ø 17 cm

- Fusain. Réf. terkdifr9

Prix : 124,90 €



Sets plat à fromage Ø 17 cm et planches Aperitivo

31,5x16 cm et 31,5x10,5 cm.

Prix : 98,70 €

- Rouge Grand Cru. Réf. terfrap4
- Bleu Calanque. Réf. terfrap7



Cocotte daubière 5,8 L. en céramique rouge Grand Cru

Dim intérieures de 37x23,5x10 cm

- Réf. terdaub4 - 89,90 €

100% Emile Henry



Moule 5 petits pains exclusivité Tom Press

Avec couvercle. Livret de recettes inclus.
Dim. 39x23x10 cm.Spécial 100 ans.
Réf. ter5bag4 - 109,90 €



Coupes à fruits haute 4,7 L.

Avec couvercle plateau en liège pour la conservation et la présentation de fruits, oignons et pomme de terre.
Prix. 94,90 €
Rouge Grand Cru. Réf. tercofp4
Noir Truffe. Réf. tercofp5
Blanc Craie. Réf. tercofp2
Bleu Feu Doux. Réf. tercofp3



Vinaigrier 4,8 litres

Avec couvercle robinet et coupelle.
Noir Truffe. Réf. tonvgn48 - 109,00 €

Moules à pain couronne



Dim. ø 30,5 cm.
H. 10,5 cm..
2,62 kg.
Prix : 94,90 €
Réf. terpaco4
Réf. terpaco9
Réf. terpaco2



NOUVEAU



Une exclusivité tompress

Vinaigriers 2,5 L. *avec robinet et coupelle.*

Dim. 36x24x16 cm. Prix : 99,90 €
Noir Truffe. Réf. tonvg255
Rouge Grand Cru. Réf. tonvg254



Set moule à miche de pain

Dim intérieures de 36x24x16 cm

et boîte de conservation

Dim intérieures de 36x24,5x15,8 cm
Prix : 179,00 €
Noir Truffe. Réf. terkmbpa5

Sets tarte tatin

*Tous feux **sauf** induction. Dim. Ø 28 cm. H. 6 cm*
Prix. 109,90 €
Rouge Grand Cru. Réf. tersetat
Anthracite Fusain. Réf. terseta9

Pots à sel

Prix. 39,90 €
Rouge Grand Cru. Réf. tercose4
Noir Truffe. Réf. tercose5
Blanc Craie. Réf. tercose2
Bleu Feu Doux. Réf. tercose3
Anthracite Fusain. Réf. tercose9



NOUVEAU



~~79,90 €~~
64,90 €

Boites à fromage

Dim. 30,5x20,5x11 cm. Prix : 64,90 €
Rouge Grand Cru. Réf. froboit4
Noir Truffe. Réf. froboit5
Blanc Craie. Réf. froboit2



Mini-cocottes et coquetiers

Prix : 40,90 €
Rouge Grand Cru. Réf. teroeuf4
Bleu Calanque. Réf. teroeuf7
Jaune Provence Réf. teroeuf8

Idées cadeaux

Déshydrateurs tunnels programmables

Conçus pour respecter et préserver les qualités du produit frais. Basse consommation : de 15 à 495 W. La puissance maximum est réservée à la dessiccation des viandes cuites, le biscuitage ou la fabrication de meringue. Réglage de la température pour conserver le maximum de vitamines et de nutriments et 7 programmes de déshydratation. Dim. des plateaux : 24x36 cm.





① ***Châssis en inox***
6 plateaux en inox
Réf. secbiopm
449,00 €

② ***Châssis en inox***
12 plateaux en inox
Réf. secbioin
569,00 €

③ ***Châssis en inox***
5 plateaux en plastique
Réf. secbsi05 - 312,00 €

④ ***Châssis en inox***
10 plateaux en plastique
Réf. secbsi10 - 404,00 €



Planchas gaz 60x40 cm pro

Bâti tout en inox, récupérateur de jus grande capacité (1 litre) Dim hors tout : 60x47,5x23 cm. Poids : 33 kg

- ***Fonte brute. Réf. recptpgf - 499,00 €***
- ***Fonte émaillée. Réf. recptpge - 549,00 €***



Trancheuse manuelle

Lame dentée en inox 17 cm démultipliée par une poignée bois. Epaisseur de coupe réglable par molette jusqu'à 18 mm. Plateau en bois de hêtre repliable. Poids 2,2 kg. Réf. tramatom - 140,00 €

Le + Silencieux Robuste



Hachoir à viande N°12 500 W.

Trémie plateau en inox. Corps en fonte étamée. 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 €

Retrouvez d'autres hachoirs p.14

Le + Engrenages acier



Poussoir à viande horizontal 5 L.

Structure de soutien compacte en acier peint, mécanisme en métal. Modèle 2 vitesses, cylindre en inox AISI-304.
Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur: 15-23-29-38 mm.
Réf. pomtom5h - 229,00 €

Autres poussoirs p.44

100% tompress



Extracteur de jus vertical grande ouverture vitesse lente

Grande ouverture, 20 tours minute.
Moteur induction silencieux ! (30 db), corps blanc et noir.
Bouton marche/arrêt ainsi qu'une fonction reverse en cas de bourrage.
Livré avec une brosse de nettoyage et 2 récipients pour le jus et les déchets.
Réf. herjutom - 149,00 €



Coffret conditionneuse sous vide automatique

- 1 ***conditionneuse sous vide automatique***
Barre de soudure de 32 cm. Dim. 37,6x16,8x11 cm. SAV Tom Press. 900 mbars. Poids 6,6 kg.16l/min.
- ***100 sachets*** *Tom Press gaufrés 15x25,*
- ***20 sachets*** *Tom Press gaufrés 20x30,*
- ***100 sachets*** *Tom Press gaufrés 25x35,*
- ***1 tuyau d'aspiration****,*
- ***1 couvercle*** *universel rond de* ***4 à 9 cm****,*
- ***1 couvercle*** *universel rond de* ***4 à 12 cm****.*
Réf. vidftpau - 291,90 €

Retrouvez d'autres machines sous vide p.6 et 33



Kit pâtes fraîches

- 1 machine à pâtes
- 1 séchoir à pâtes
- 1 presse à capelletti
- 1 coupe raviolis
- 1 moule à raviolis et son rouleau
- 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des pâtes fraîches maison.
Réf. patkamrav - 129,90 €



Kit salaisons

- 1 bac à viande "bacali20" 70x20x22 cm
- 1 sachet de sel de frottage
- 1 sac à jambon "episajac" Long. 59 cm. H. 68 cm
- 1 rouleau de ficelle "epificec"
- 250 g de poivre
- 1 torchon Tom Press 70x50 cm
- 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des salaisons maison.
Réf. epikjamb - 49,00 €

Stérilisateurs électriques

Le +
- Modèles européens
- Conçus pour durer

GARANTIE 3 ANS

MODÈLE INOX 27 LITRES



Avec tableau digital et robinet
Réf. steinodir - 349,00 €
Avec tableau digital
Réf. steinodig - 329,00 €



Avec thermostat uniquement
Réf. steinothe - 229,00 €



Avec thermostat et minuteur
Réf. steinotmi - 275,00 €



Avec thermostat, robinet et minuteur
Réf. steinotrm - 299,00 €

MODÈLE ÉMAILLÉ 27 LITRES



Avec tableau digital et robinet
Réf. stemadir - 292,00 €
Avec tableau digital
Réf. stemadig- 249,00 €



Avec thermostat uniquement
Réf. stemathe - 134,00 €



Avec thermostat et minuteur
Réf. stematmi - 172,00 €



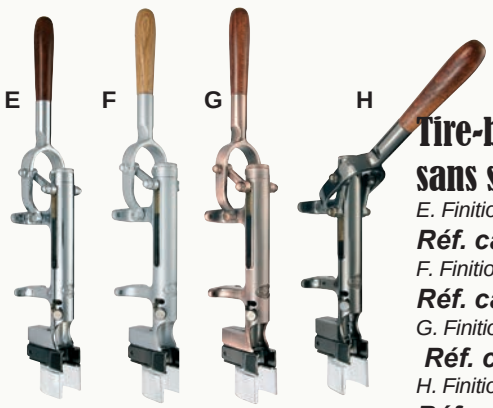
Avec thermostat, robinet et minuteur
Réf. stematrm - 187,00 €

Idées cadeaux



Tire-bouchons muraux support bois. *Dim. 60x9 cm.*

A. Finition acier chromé.
Réf. cavtbsch - 216,00 €
B. Finition chromé mat.
Réf. cavtbscm - 236,00 €
C. Finition cuivre vieilli.
Réf. cavtbscv - 245,00 €
D. Finition nickelé noir.
Réf. cavtbsnn - 244,00 €



Tire-bouchons muraux sans support. *Dim. 56x7,5 cm.*

E. Finition acier chromé.
Réf. cavtbmch - 190,00 €
F. Finition chromé mat.
Réf. cavtbmcm - 210,00 €
G. Finition cuivre vieilli.
Réf. cavtbmcv - 216,00 €
H. Finition nickelé noir.
Réf. cavtbmnn - 216,00 €



Set de 6 couteaux à steak forgés 12 cm Ikon manche en bois 6 essences et sacoche cuir Wüsthof

Lames forgées pleine soie parfaitement affûtées.
6 essences : Erable piqué, Bocote, Grenadille d'Afrique, Bouleau frisé, Tulipier brésilien, Noyer.
Fabriqué en Allemagne.
Réf. couisb12 - 999,90 €



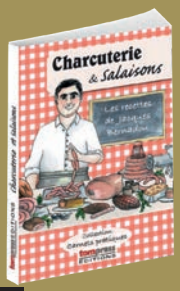
Coffret seringue doseuse

- une seringue doseuse à piston,
- 8 douilles transparentes (3 unies de 8, 11 et 15 mm, 4 douilles cannelées B6, B8, E8, F6, 1 douille à St Honoré),
Réf. gatubp75 - 86,50 €



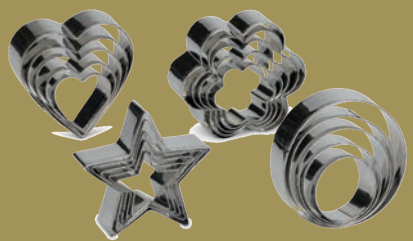
Set à paella 38 cm

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 €



Livres tompress

Charcuterie et salaisons
les recettes de Jacques BERNADOU
- Livre de la collection carnets pratiques de Tom Press editions
Réf. livtocha - 19,90 €



Lots de 5 emporte-pièces en inox *Dimensions croissantes de 4 à 8 cm.*

- ***Forme de cœur. Réf. gatemcoe - 5,80 €***
- ***Forme de fleurs. Réf. gatemfle - 6,20 €***
- ***Forme de rond. Réf. gatemron - 5,60 €***
- ***Forme d´étoile. Réf. gatemeto - 5,60 €***



Crêpière électrique 33 cm 1 250 W

Plaque de cuisson en fonte d'aluminium revêtue d'antiadhésif. ***Réf. poecre33 - 59,90 €***



Coffret de 3 couteaux fromages et charcuteries Wüsthof manches bois riveté

Un coffret cadeaux pour préparer de délicieuses planches apéritives. Fabrication allemande. ***Réf. couco3fr - 129,90 €***





Appareil à raclette 1/2 fromage

La grande rampe de chauffe de 900 W. s'oriente et se règle en hauteur. Jusqu'à 8 personnes. Dim.46x26,5x40 cm. ***Réf. raf12ra1 - 160,20 €***

JUSQU'À 2 x 8 KG

Tournebroche électrique

2 moteurs de 5 W entraînant 2 broches. Rotation à 2 tours par minute. Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Livré avec 2 broches (5x5x800 mm et 7x7x800 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 23x18x40 cm. Poids 6,6 kg.

Réf. touele04 - 352,00 €

Retrouvez d'autres tournebroches p.38





Chambre de pousse pliable pour pain viennoiserie et brioche

Dim. ext. : 46 x 37 x 27 cm et seulement 7 cm de haut une fois repliée pour le rangement.

Réf. petpousp - 239,00 €



~~389,90 €~~
299,90 €



Coffrets Bamix 200 W

2 vitesses : 16 000 et 18 000 trs/mn. Cordon électrique en spirale. Support à poser. Livrés avec 2 disques et 2 couteaux, 1 carafe d' 1 litre., 1 SliceSy, 1 processeur 200 ml et 1 disque poudre.

- ***Noir. Réf. matmixbb • Blanc. Réf. matmixwb***
- ***Gris. Réf. matmixab • Rouge. Réf. matmixrb***

Mixeurs plongeants sans fil

Support à poser. Livrés avec avec un couteau étoile, un disque fouet et un disque mélangeur., Doté de 2 vitesses de 8 000 et 14 000 trs/min. et un boost à 15 000 trs/min.

- ***Noir. Réf. matmicpn***
- ***Blanc. Réf. matmicpb***
- ***Rouge. Réf. matmicpr***

Prix : 379,90 €



~~69,90 €~~
49,90 €

Carrousel herbes et épices 8 flacons

Chaque flacon est en verre transparent et a une capacité de 70 ml et possède un système d'attache facile à manipuler.

Réf. mouca8he





Grille OFFERTE pour l'achat d'un roaster cocotte ovale



Roaster cocotte ovale petit modèle 34 cm en acier carbone emaillé

Email double couche Epaisseur 1 mm Couvercle gril avec stries Sain et durable Tous feux dont induction. Dim. 26,5x15 cm.

Réf. mferoa34 - 44,90 €





Big Green Egg

En toute saison, il excelle !

Bien plus qu'un barbecue… Il permet de griller, saisir, mijoter, rôtir, cuire à la vapeur ou à l'étouffer, fumer tous types d'aliments à la perfection mais aussi de cuire des pizzas, du pain... Sa céramique d'une qualité unique résiste aux variations de températures et aux chaleurs extrêmes. Aussi facile à utiliser qu'un four, il s'allume aisément et monte en température rapidement, alors profitez de ses qualités été comme hiver pour préparer des plats plein de saveurs !





POLYVALENT
PRÉCIS
EFFICACE

Big Green Egg®













① Big Green Egg Mini
Facilement transportable pour les pique-niques, en camping ou sur un bateau. Pour 1 à 2 personnes. Grille de 25 cm. 17 kg. H.43 cm. ***Réf. barbigmi - 790,00 €***

② Big Green Egg MiniMax
Transportable, livré avec son berceau à poignées. Pour 4 à 6 personnes. Grille de 33 cm. Poids 35 kg. H. 50 cm.
Réf. barbigmm - 1 190,00 €

③ Big Green Egg Small
A poser, convient pour les balcons et terrasses. Pour 4 à 6 personnes. Grille de 33 cm. Poids 36 kg. Haut. 61 cm.
Réf. barbigsm - 1 290,00 €

④ Big Green Egg Medium
Dimensions permettant d´utiliser toutes les fonctions du barbecue de façon optimale. Pour 8 à 12 personnes. Grille de 38 cm. Poids 51 kg. H. 72 cm. ***Réf. barbigme - 1 450,00 €***

⑤ Big Green Egg Large
Le Big Green Egg le plus populaire. Grille de 46 cm. Poids 73 kg. H. 84 cm. ***Réf. barbigla - 1 850,00 €***

⑥ Big Green Egg XLarge
Pour des grands repas de groupe d´une vingtaine de personnes. Belle grille de 61 cm de diamètre permettant de griller 8 à 10 côtes de bœuf. Grille de 61 cm. Poids 99 kg. H. 78 cm. ***Réf. barbigxl - 2 750,00 €***

Pack avec barbecue Big Green Egg taille MiniMax avec grille inox de 33 cm



Comprenant les accessoires suivants :
- grille en fonte, pour saisir et marquer vos viandes grâce à la fonte,
- convecteur en céramique convEGGtor pour la cuisson indirecte, un accessoire majeur de votre barbecue,
- racloir à cendres adapté, un ustensiles essentiel très pratique lors de l'utilisation et du nettoyage de votre barbecue Big Green Egg,
- 9 kg de charbon de bois de qualité supérieure, il assure une combustion longue et très complète, produit peu de cendres, ce qui est très pratique à l'usage,
- 24 tablettes allume-feu pour que le démarrage ne soit pas une corvée.
Réf. barkbimm - 1 399,00 €



Saumon fumé délicatement parfumé

Simple à réaliser et délicieux, un saumon fumé maison, rehaussé d'une note d'agrume associée à celle d'une herbe fraîche légèrement anisée est un succès garanti ! Avec en plus l'assurance et le plaisir de savoir ce que vous mangez !

Comment choisir votre filet de saumon ?

Demandez à votre poissonnier un beau filet de saumon écaillé, bien frais, d'environ 1,5 kg. De qualité, sa texture doit être ferme et il ne doit pas présenter trop de nervures blanchâtres signe d'un poisson beaucoup trop gras et qui aura que peu d'intérêt gustatif.

Préparation du filet de saumon

Rincez et séchez le filet. Avec un peu de patience, ôtez une à une les arêtes à l'aide d'une pince à arêtes. Pour les sentir, effleurez la chair de la main. Vous pourrez réitérer cette opération après le salage, le filet ayant perdu du volume, les arêtes restantes devraient ressortir.



Pince à arêtes inox
Long. 11,3 cm.
Réf. coupinar
9,00 €

Salage

Indispensable pour une fumaison à froid, il est même déterminant. Le mélange composé de 75 % de gros sel non traité + 25 % de cassonade (sucre roux) va déshydrater la pièce pour une meilleure conservation, mais également permettre au saumon de s'imprégner des parfums de la fumaison et du "bouquet" de l'essence du bois. Aromatisé d'un zeste de citron bio et d'aneth frais, cette association apporte de subtiles notes d'anis et d'agrumes au mélange sel/sucre. Le tout relevé de poivre vert concassé et délicatement fruité.
Dans un plat, déposez un lit d'une partie du mélange.
Réservez le reste pour recouvrir votre filet. Posez délicatement votre saumon, peau contre le sel et recouvrez-le en totalité du mélange de façon homogène. Filmez votre plat et placez-le au réfrigérateur pendant 6 à 7 heures (en fonction de l'épaisseur et du poids). Pendant ce processus, vérifiez de temps en temps que le filet ne trempe pas dans l'eau qu'il a rendue. Si tel est le cas, videz précautionneusement le plat.





Couteaux à filet Sandvik
Lame inoxydable en acier suédois Sandvik 12C27 a une dureté supérieure de 56-57 HRC.
- ***Dos renversé. 19 cm***
Réf. coubfd19 - 25,50 €
- ***Droite. 20 cm. Réf. coubfi20 - 25,50 €***



Couteau à saumon alvéolé 29,5 cm
Dessin spécial saumon pour lever des tranches fines et régulières sans forcer. Monobloc à plaquettes rivetées et mitres rondes. Inox forgé Z40C13. Dureté 53 HRC. Long. totale 41,5 cm. l. 1,6 cm. ***Réf. coursa30 - 115,60 €***



Couteau à saumon 30 cm
Grande lame droite à bout rond pour éviter de piquer la chair. Lame 30x2,5 cm. Long. 42,5 cm. ***Réf. cousau30 - 40,20 €***

Dessalage et séchage

Après le passage au sel, sa texture a changé, les chairs se sont raffermies et son volume a réduit. Rincez-le à l'eau claire puis laissez-le tremper une trentaine de minutes dans une eau fraîche. En l'épongeant, profitez-en pour enlever les éventuelles arêtes restantes. Mettez votre saumon sur une grille et laissez-le dans le réfrigérateur entre 12 et 24 heures, sans le couvrir pour qu'il sèche correctement.

Fumage à froid

Les essences de bois les plus utilisées pour fumer du saumon, sont le hêtre et l'aulne appréciés pour leurs parfums agréables et légers. Pour donner un peu plus de caractère à votre fumaison, vous pouvez opter pour de la sciure d'érable. Des sciures de bois toujours 100 % naturelles...

A froid, la température doit être aux alentours de 20 °C sans excéder les 25 °C pour le saumon. Quand la température est atteinte et constante placez votre filet, à plat, peau sur la grille.

Temps de fumaison : pour un filet de 1,5 kg comptez environ une dizaine d'heures.

Le fumage n'est pas une science exacte. La réussite dépend de la température extérieure, de l'humidité, de l'épaisseur de la pièce à fumer, mais aussi et essentiellement de vos goûts.

A vous d'ajuster la durée en fonction de vos attentes, selon que vous aimez des saveurs plus ou moins prononcées. Vous pouvez intensifier la fumaison en effectuant deux passages de 10 heures au fumoir entrecoupés de 12 heures de pause au frais.

Avant la dégustation

Un temps de maturation est nécessaire. Au sortir du fumoir, le goût du fumé est essentiellement concentré en surface.

Ce temps de maturation va permettre aux parfums de se diffuser uniformément au cœur du filet du saumon pour obtenir une palette de saveurs harmonieuse. Laissez votre filet entier reposer dans votre réfrigérateur, pendant 2 à 3 jours, enveloppé soit dans un film alimentaire, soit enroulé dans un chiffon propre ou mis sous vide.

Ne découpez pas votre saumon en avance

Faites-le juste avant de le servir pour qu'il conserve toutes ses qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Une fois coupé en tranches, mettez le sous vide. Pour qu'elles ne collent pas entre elles, insérez entre chaque tranche un morceau de papier sulfurisé. Le saumon a l'avantage de parfaitement supporter la congélation, entier ou en tranches. Vous pourrez ainsi le conserver 6 mois.

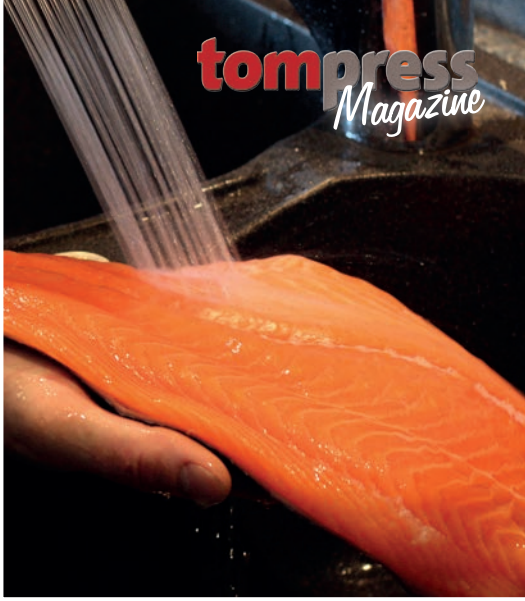


tompress EDITIONS

Fumage et fumaisons

Référence pour les passionnés de fumaisons, ce livre privilégie l'aspect concret du fumage à la maison. 200 pages. Dim. 20x16 cm.

Réf. livtofum - 19,90 €









Kit fumoir de table tompress

- 1 ***fumoir de table*** *45x30x30,5 cm*
Peu encombrant, ce fumoir peut être utilisé en cuisine sous une hotte ou dans une cheminée.
- 1 ***accessoire fumée froide*** *complet permettant de garantir un fumage à froid sans surveillance. Branchez cet accessoire grâce aux tuyaux en inox fournis.*
- 1 ***grille en inox de 27 cm*** *de large et 43 cm de profondeur est fournie. Possibilité d'ajouter une grille supplémentaire FUMTPI88GRI pour fumer les aliments sur deux étages (13 cm de hauteur utile par étage).*
- 1 ***résistance électrique*** *avec minuteur pour allumer la sciure*
- ***1 kg de sciure*** *et une clef de montage.*

Réf. fumktpta - 479,00 €

Fumoir de table Tom Press seul.
Réf. fumtptab - 299,00 €





Fumoirs à viande et poisson 80 cm avec porte à charnière et thermomètre

Fumez à froid ou à chaud, viandes et poissons comme le saumon, magret, jambon, truites fumées...
Ouverture par porte à charnières avec thermomètre fourni en façade. Fumoir pour fumage à plat sur les 3 niveaux possibles avec les 2 grilles ondulées fournies (spéciales poisson et petites pièces) ou fumage vertical suspendu sur un quatrième niveau grâce aux 3 barres de suspension et 10 crochets esses fournis.
Dimensions utiles de 38x26x52 cm et capacité de 12 poissons comme des truites ou 10 kg de viande et autres aliments à fumer.
Livré avec un sachet de sciure.Fabriqué en Europe.
Dim. 40x28 cm. H. 80 cm.

① **Acier galvanisé.** ***Réf. fumgal80 - 249,00 €***
② **Inox.** ***Réf. fumino80 - 359,00 €***



Résistance allume sciure

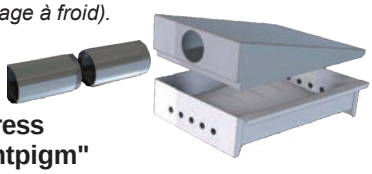
Lancez la chauffe sans braises avec le minuteur, pendant que vous installez les produits à fumer.
Pour tous les fumoirs, un trou de 16 mm suffit. Dim. 40x7x6 cm.
Réf. fumres20 - 116,00 €



Fumoirs verticaux et horizontaux tompress

Vous voulez fumer un grand filet de poisson ?
Mettez votre fumoir à plat. Pour vos saucisses et vos pièces longues : installez votre fumoir verticalement ! Très pratique, ultra polyvalent, cette solution ingénieuse vous permet de fumer tranquillement toutes sortes d'aliments.
Tout inox. Livrés avec 1 kg de sciure et 10 crochets esses.Grilles supplémentaires disponibles en option.

- ***Petit modèle*** *- Dim. 21,5x28,5x103 cm. Livré sans grilles (4 grilles sont nécessaires pour fumer horizontalement).*
  Réf. fumtpilo - 299,00 €
- ***Grand modèle.*** *Avec poignées de portage. Livré avec 3 grilles. Dim. 53x41x98,5 cm. (3 grilles supplémentaires sont nécessaires pour doubler la surface de fumage à froid).*
  Réf. fumtpigm - 549,00 €



Kit fumée froide Tom Press Pour "fumtpi88" et "fumtpigm"

Composé d'un couvercle et de 2 tubes de raccord. Tout inox. Dim. 35x26x9 cm.
Longueur du raccord 31 cm. ***Réf. fumtpi88fro - 104,00 €***

- ***Raccord supplémentaire.*** *Long. 11 cm.* ***Réf fumtpi88all - 39,00 €***
- ***Kit pour fumoir "fumtpilo" Réf. fumtpilofro - 89,00 €***



Fumoir semi-automatique

Réglage manuel de la température de cuisson. Autonomie 8 heures. Corps en acier protection époxy doublage intérieur inox. 220 V – 50 Hz. 500 W, générateur de fumée 125 W. Surface de cuisson 0,6 m² sur 4 grilles. Volume utile 37,5 L. Haut. utile 38 cm. Dim. 62x37,5x80 cm.
Réf. fumele04 - 529,00 €

Accessoire fumée froide

Pour fumoirs "fumele04".
Réf. fumele04fro - 112,00 €



Galette de sciure pour fumoir
Prix : 29,50 €

faux acacia	*fumele04aca*
aulne	*fumele04aul*
cerisier	*fumele04cer*
chêne	*fumele04che*
érable	*fumele04era*
spécial fumage doux	*fumele04mel*
noyer d´amérique	*fumele04noy*
pomme	*fumele04pom*



Malette d'outils pour travailler le poisson

Cette pochette de rangement, pour stocker et transporter proprement vos outils de travail :
- un couteau d'office 10 cm manche bleu
- une pince à arêtes 15/10ème
- une lancette à huîtres manche bleu
- un écailleur
- un couteau filet de sole de 20 cm
- une paire de ciseaux cranté de 28 cm
Réf. coutpois - 99,00 €

Combustibles



Sciures de bois sélectionnés

Issues de racines d´essences de bois, séchées naturellement au soleil pendant 2 ans sans additifs. Elles brûlent lentement et constamment grâce à de fines particules pour développer une forte fumée.

Essence de bois	Caractéristiques	Sachets 5,00 €	Packs 10,00 €
Chêne vert	Goût intensif de noix	**fum1sacv**	**fum1pacv**
Olivier	Aromatisé d'olive	**fum1saol**	**fum1paol**
Amandier	Arôme doux	**fum1saam**	**fum1paam**
Oranger	Goût fruité et d'agrume	**fum1saor**	**fum1paor**

Sciure de hêtre

Garantie sans produit chimique. La brisure 100% hêtre est étuvée haute température, dépoussiérée et calibrée. Elle est conforme aux normes professionnelles.
- *1 kg.* ***Réf. fuminores01 - 6,20 €***
- *5 kg.* ***Réf. fuminores05 - 21,90 €***
- *15 kg.* ***Réf. fuminores15 - 39,90 €***





Conditionneuse sous vide Takaje tompress

200W - Barre de soudure de 32 cm pour des sachets jusqu'à 30 cm de large. Dim. 36,5x18,5x10 cm. Poids 3,2 kg. ***Réf. vidtakno - 248,00 €***

Retrouvez des conditionneuses p 6 et 27



Épaisseur 90 microns

100 Sachets gaufrés triple couche pour conservation et cuisson*

Dim.	Référence	PU TTC
12x20 cm	***vids9340122***	***10,90 €***
15x25 cm	***vids9340152***	***15,90 €***
15x30 cm	***vids9340153***	***16,50 €***
15x40 cm	***vids9340154***	***21,50 €***
20x25 cm	***vids9340202***	***18,50 €***
20x30 cm	***vids9340203***	***20,00 €***
25x35 cm	***vids9340253***	***24,00 €***
30x40 cm	***vids9340304***	***50,00 €***

**Cuisson bain-marie à 100°C pour 4 h.*



Plaques cartonnées

En carton. 1 face dorée et 1 face argentée. Présente et évite l'écrasement des parties fragiles et fines des produits. Vendues par 50.

Pour sacs	Largeur	Longueur	Référence	PU TTC
15x25 cm	*11 cm*	*19 cm*	**vidpl152**	***15,70 €***
15x40 cm	*11 cm*	*34 cm*	**vidpl154**	***29,90 €***
20x30 cm	*16 cm*	*24 cm*	**vidpl203**	***31,00 €***
30x40 cm	*26 cm*	*34 cm*	**vidpl304**	***63,40 €***
22x65 cm	*18 cm*	*59 cm*	**vidpl226**	***73,20 €***
30x50 cm	*26 cm*	*44 cm*	**vidpl305**	***79,40 €***

LE PAIN D'ÉPICES

La magie de Noël dans une gourmandise

Un gâteau plein de douceur annonciateur des fêtes de fin d'année à venir que l'on déguste bien au chaud avec une bonne tasse de chocolat ou de thé blotti sous un plaid au coin du feu. Il envoûte par la richesse de ses arômes et la douceur du miel.

Le pain d'épices a traversé les siècles et les continents. Celui que nous dégustons aujourd'hui, qu'il soit d'Alsace, de Reims ou de Dijon…, aurait des origines lointaines. Il s'agirait d'un pain au miel chinois, du Xème siècle, le *mi-kong* composé de farine de froment, de miel, et selon il pouvait être agrémenté de plantes aromatiques.
Il fit son entrée en Europe par l'Allemagne fin du XIIIème siècle où il était fabriqué par des moines. Les épices alors rares et dispendieuses en ont fait un gâteau prisé et réservé aux nobles de l'époque.

Depuis il se déguste à la Saint-Nicolas sous forme de petits bonhommes, à Noël en biscuit ou encore sous forme de cake.
Il se fête également, la Pologne a son festival du pain d'épices le *Świeto Piernika*.
Aux Etats-Unis, San Francisco organise un concours de maisons en pain d'épices, hôtels et restaurants créent et exposent la leur.
En Croatie, façonner des pains d'épices richement décorés est devenu un art et en Alsace, le village de Gertwiller est souvent appelé la "Capitale du pain d'épices"…



Bols inox double paroi

- ***Ø 18 x 11 cm. Cont. 1 L.***
  Réf. gatbdp18 - 17,90 €
- ***Ø 24 x 13 cm. Cont. 2 L.***
  Réf. gatbdp24 - 23,90 €



Bol pâtissier "cul de poule" inox + Fouet
Ø 24 cm. Cont. 3 L.
Réf. gatbol24
24,90 €



Bols pâtissiers inox silicone avec couvercle
base en silicone antidérapant.

- ***Ø 20 cm. Cont. 2,5 litres.***
  Réf. gatbis20 - 15,20 €
- ***Ø 24 cm. Cont. 4,2 litres.***
  Réf. gatbis24 - 18,80 €



Bol pâtissier 24 cm avec fouet tout inox
Réf. gatbolfo
19,90 €



Fouets professionnels 🇫🇷
Fils en inox qualité ressort et manche ergonomique anti-glisse.

Dim.	Référence	PU TTC
Ø 20 cm.	gatfoa20	15,50 €
Ø 25 cm.	gatfoa25	19,50 €
Ø 30 cm.	gatfoa30	22,80 €
Ø 35 cm.	gatfoa35	24,20 €
Ø 40 cm.	gatfoa40	27,30 €
Ø 45 cm.	gatfoa45	31,00 €
Ø 50 cm.	gatfoa50	34,60 €



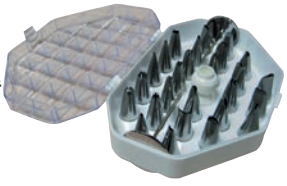
Dim.de la boite. 12,5x2 cm

Emporte-pièces inox alphabet 26 lettres en boîte
Réf. gatemabc - 18,40 €
Emporte-pièces inox chiffres 9 découpoirs en boîte
Réf. gatem123 - 9,90 €



Poches pâtissières
Réutilisables

Longueur	Référence	PU TTC
30 cm	gatpon30	6,70 €
40 cm	gatpon40	7,80 €
50 cm	gatpon50	9,40 €
60 cm	gatpon60	12,20 €



Coffrets de douilles en inox

- *6 douilles. Sans coffret*
  Réf. gatdoi06 - 18,20 €
- *26 douilles.*
  Réf. gatdoi26 - 40,60 €
- *35 douilles.* **Réf. gatdoi35 - 99,90 €**

Recette
PAIN D'ÉPICES ALSACIEN MOELLEUX

- 250 g de farine
- 200 g de miel
- 75 g de vergeoise
- 10 cl le lait
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de mélange spécial pain d'épices (cannelle, gingembre, clou de girofle, anis étoilé, noix de muscade…)

Préchauffez le four à 180 °C

Temps de cuisson : 45 minutes

Dans une casserole, à feu doux, faites fondre le miel avec le lait puis le beurre coupé en petits morceaux.
Dans un cul de poule, mélangez ensemble la farine, la levure et le sel. Incorporez la vergeoise et les épices. Mélangez.
Au centre, versez progressivement le contenu de la casserole en remuant.
Ajoutez l'œuf et mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Chemisez votre moule et versez la pâte.
Enfournez.
Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau, s'il est cuit elle ressortira sèche.



Moules à cake en papier Naturel 100% biodegradable
Résiste à 220 °C
• ***Dim. 19x5x5 cm.***
Lot de 25. ***Réf. gatmcp25 - 14,50 €***
• ***Dim. 23x7x6 cm.*** *Lot de 15*
Réf. gatmcp15 - 17,80 €



Moule à cake extensible
Les 2 parties coulissent pour atteindre la taille désirée. Anti-adhésif intérieur/extérieur. Long. de 20 à 35 cm. long.12 cm, H. 7 cm.
Réf. gatmecak - 17,40 €



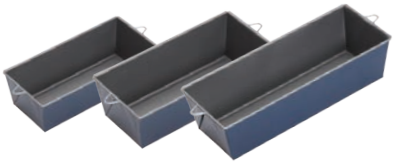
Moules à cake en fer blanc
• ***Dim. 20x9x6 cm.***
Réf. gatmca20 - 11,00 €
• ***Dim. 30x11x8 cm.***
Réf. gatmca30 - 15,50 €



Moule à cake acier émaillé 25 cm
Dim. 26,5x11,5x7 cm.
Réf. gatmcaae - 27,40 €

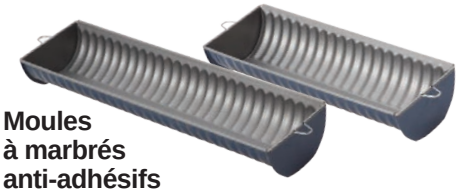


Moules à cake emile Henry®
Céramique HR® (Haute Résistance).
Dim. 31x13x9 cm. 1,4 kg. ***Prix : 35,90 €***
Réf. gattcak0 ***Réf. gattcak4***



Moules à cake en acier
revêtu anti-adhésif Téflon®

Dimensions	Référence	PU TTC
20x9x5 cm	gatcaa20	13,00 €
	Dès 5 pièces	11,50 €
26x11x8 cm	gatcaa26	16,00 €
	Dès 5 pièces	13,60 €
30x1x5 cm	gatcaa30	17,00 €
	Dès 5 pièces	14,90 €



Moules à marbrés anti-adhésifs
Tout acier avec revêtement anti-adhésif Téflon®.

Longueur	Référence	PU TTC
26 cm	gatmra26	13,00 €
	Dès 5 pièces	9,70 €
30 cm	gatmra30	14,00 €
	Dès 5 pièces	9,45 €



Moule à marbrés en acier émaillé
Pour bûches, cakes, marbrés… .
Dim. 30x12,5,5x6 cm.
Réf. gatmre28 - 21,00 €

Retrouvez d'autres moules à bûches p.15

BISCUITS EN PAIN D'ÉPICES

à offrir, à numéroter pour fabriquer un calendrier de l'avent à croquer, pour décorer votre sapin de Noël…

> **350 g de farine**
> **120 g de miel**
> **70 g de beurre**
> **80 g de sucre**
> **2 cuillères à café de mélange pain d'épices**
> **1 cuillère à soupe de cacao sans sucre**
> **1 sachet de levure chimique**
> **2 jaunes d'œuf**
> **5 cl de lait**
> **1 pincée de sel**

Préchauffez le four à 180 °C

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Faites fondre doucement miel, beurre avec le sucre tout en remuant. Quand le mélange est homogène retirez la casserole du feu.
Dans un récipient, mélangez la farine, les épices, le cacao, la levure plus la pincée de sel. Versez le mélange dans la casserole progressivement pour obtenir un ensemble homogène. Laissez-la reposer 15 minutes. Incorporer les jaunes d'œuf et le lait. Pétrissez à la main ou au robot pour obtenir une pâte bien lisse. Filmez-la et laissez-la reposer au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain, après l'avoir laisser une heure à température ambiante, pétrissez-la.
Etalez-la, elle doit avoir une épaisseur d'environ 3 à 4 mm. Découpez vos biscuits à l'aide de vos emporte-pièces et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez. Soyez patients avant de les croquer, laissez leur le temps de refroidir !

POUR LES DÉCORATIONS, UN JEU D'ENFANTS !

Avant cuisson, réalisez des motifs différents et originaux directement sur la pâte étalée avec un rouleau à pâtisserie en bois gravé.
Après cuisson, avec un glaçage…

200 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
Jus de citron (facultatif)

Mélangez le sucre et le blanc d'œuf jusqu'à l'obtention un résultat épais et homogène.
Une cuillère à café de jus de citron peut faciliter la prise du glaçage. Pour des décors colorés versez dans plusieurs coupelles du glaçage dans lesquels vous ajoutez quelques gouttes de colorants alimentaires dans différents coloris : du vert, du rouge, du jaune…



12 emporte-pièces inox Hiver et Noël
Livré sur cercle en métal pour les ranger facilement sans les perdre et dans un minimum de place. ***Réf. gatemn12 - 9,70 €***



Emporte pièces Mannele
- **6 cm.**
Réf. gatemma6 - 2,80 €
- **9 cm.**
Réf. gatemma9 - 3,80 €
- **14 cm.**
Réf. gatema14 - 4,90 €



Lot de 7 coupe-pâte en inox pour maison en pain d'épices 19x22 cm. ***Réf. gatemais - 27,60 €***



Lot de 4 emporte-pièces avec poussoir spécial Noël
Réf. gatemnop - 9,40 €



Rouleaux décor pâtisserie
42 cm long utile 20 cm
- **Motif sapin.**
Réf. gatrpdsa - 23,40 €
- **Empreinte cercles et diamants.**
Réf. gatrpdl2 - 23,60 €
- **Empreinte arabesques et feuilles.**
Réf. gatrpda2 - 23,60 €



23 cm *long utile 12 cm*
- **Motif flocon.** ***Réf. gatrpdf - 24,00 €***
- **Motif étoile.** ***Réf. gatrpde - 24,00 €***

Nombreux autres modèles disponibles sur le site

EUSKAL PLANTXA

PLAQUE INOX
EUSKAL PLANTXA
GARANTIE À VIE
HASPAREN - FRANCE

100 % basque
100 % conviviale

Tout inox, du bâti à la plaque
Haut de gamme ce matériau confère aux planchas performance et résistance. En cuisine, l'inox est apprécié des professionnels comme des particuliers pour ses nombreuses qualités : une montée en température rapide, il supporte des chaleurs intenses sans risque de déformation et aucun risque de corrosion.
C'est une matière neutre et saine, il se nettoie très facilement et il permet des cuissons sans matière grasse puisqu'il n'accroche pas.

Puissantes
Les planchas à gaz sont équipées de brûleurs indépendants, parfaitement placés sous la plaque de cuisson, garantissant une répartition homogène de la chaleur. Electriques, la résistance assure une montée en température en 5 minutes.

Innovante
La marque propose un modèle électrique équipé d'une **hotte aspirante** intégrée dans son couvercle basculant. La **plancha Baigura** peut ainsi être utilisée toute l'année aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur, la hotte absorbant fumées et odeurs de cuisson.



Plancha électrique 2 kW avec hotte intégrée
Plaque de 3 mm en inox 45x31 cm.
Fabrication française. Dim. 50x48x30 cm.
Noir. Réf. recplban - 1 079,00 €



Four à pizza pour plancha et barbecue double paroi avec pierre de lave réfractaire et thermomètre
plaque de 31x31 cm et 2 cm d'épaisseur permet d'accueillir des pizzas, flammekueche, quiches ou pains ronds jusqu'à 30 cm.
Réf. recplpiz - 249,00 €







Planchas inox gaz
• Modèle 6 kW. Gaz 2 x 3 kW avec thermocouple.
Plaque inox 4 mm. de 55x45 cm. Dim. 56x57x23 cm.
Noire. Réf. recplurn - 929,00 €
Rouge. Réf. recpluro - 929,00 €

• Modèle 9 kW. Gaz 3 x 3 kW avec thermocouple.
Plaque inox 4 mm. de 78x45 cm. Dim. 80x57x21 cm.
Noire. Réf. recplipn - 1 278,00 €
Rouge. Réf. recplipr - 1 278,00 €



Plancha inox gaz 4 kW
Simple et robuste.Gaz 2 x 2 kW
Plaque inox 50x40 cm. Matériaux de haute qualité. Fabrication française. Dim. 53x51x19 cm.
Réf. recplbas - 449,00 €

Restaurez, transformez ou fabriquez votre tournebroche

Profitez des avantages de la cuisson au tournebroche : une cuisson homogène, dorée et aux saveurs grillées. Vous pouvez le fabriquer, le transformer ou encore le restaurer à l'aide de techniques ou pièces disponibles chez Tom Press.

Un tournebroche
Il est composé de trois éléments. Le plus visible et le plus volumineux et le plus onéreux contient le ou les moteurs qui vont donner le lent mouvement de deux tours par minute, si caractéristique à ce mode de cuisson.
Le second est une crémaillère, elle permet de régler la hauteur du troisième élément, la broche.
Le tout s'installe, de la manière la plus stable possible, à une vingtaine de centimètres d'un foyer.

Qu'est-ce qu'un moteur de tournebroche ?

Dans l'assortiment de nombreux produits que nous commercialisons, vous trouverez des tournebroches prêts à l'emploi mais aussi de petits ensembles motoréducteurs de faible encombrement, qui sont parfaits pour transformer un vieux tournebroche mécanique hors d'usage ou bien pour concevoir l'appareil que vous avez imaginé.
Ces moteurs asynchrones à bagues de démarrage, donc sans condensateurs, sont accouplés à un réducteur contenant une cascade de pignons afin d'obtenir un régime de rotation adéquat - environ 2 tours par minute.
Le carter extérieur de ce réducteur est percé et taraudé*, afin d'en faciliter la fixation sur une platine, une boite métallique de votre fabrication ou le vieux tournebroche de récupération.
**Sauf le moteur toumot05 qui est équipé de 2 pattes de fixations.*

Fixez ensuite cette platine ou ce boitier sur un support stable à la hauteur souhaitée.

Moteurs de tournebroche *(Moteur seul à monter et brancher)*
Les branchements des 2 pôles se font via 2 cosses femelles de type Faston. Ne pas oublier la terre avec une cosse à œil.



- **Portée 8 kilos centrés**
  220 V, 4 watts, 50 Hz, deux tours par minute. Axe de sortie rond 6 mm, pour cardan "toufucar". Dim. 9x5,5x11 cm. ***Réf. toumot05 - 55,70 €***



- **Portée 12 Kg centrés**
  220 V , 14 watts, 50 Hz, deux tours par minute. Axe de sortie rond 8,5 mm. Dim. 10,5x7x9 cm. Pour cardan type "tougicar". ***Réf. toumot15 - 115,00 €***



- **Portée 40 Kg centrés**
  220 V, 15 watts, 50 Hz, deux tours par minute. Axe de sortie rond 8 mm. Dim. 14,5x7x12 cm. Pour cardan type "tou80car". ***Réf. toumot50 - 183,20 €***



- **Portée 80 Kg centrés**
  220 V, 22 watts, 220 volts, 50 Hz, trois tours par minute. Peut porter jusqu'à 80 kg de viande, axe de sortie rond 8,5 mm pour cardan type TOUGICAR.
  Réf. toumot80 - 205,00 €

Cardans en laiton
Reçoivent les broches jusqu'à 6 mm de section.



- **Pour axe de 6 mm (pour "toumot05").**
  Réf. toufucar - 21,00 €



- **Pour axe de 8 mm (pour "toumot50").**
  Réf. tou80car - 19,90 €
- **Pour axe de 8,5 mm (pour "toumot15").**
  Réf. tougicar - 22,00 €

Câble 3 fils *avec prise sertie et cosses montées. Idéal pour le branchement des moteurs TOUMOT05, TOUMOT15, TOUMOT50 et TOUMOT80. Composé d'une fiche mâle avec la terre et à l'autre bout de deux fils plus la mise à la terre montés avec des cosses. Longeur 2 m.* ***Réf. toucable - 6,70 €***



Broches simples acier



- ***Dim. 5x5x760 mm. Réf. touZecobro5 - 21,00 €***
- ***Dim. 7x7x760 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 €***



Pieds de tournebroche à crémaillère
- **36 cm 5 crans.** ***Réf. touZecopie - 50,60 €***
- **46 cm, 6 crans.** ***Réf. touZcar06pie - 84,00 €***



Lardon à 2 piques inox
Pour broche de section 5 mm maxi. Vendu à la pièce. ***Réf. touZecolari - 9,70 €***



Entrainement d'une broche

Il existe plusieurs types de broches. De la broche simple, de section carrée, à la broche trois tringles aux rotations indépendantes, vous choisirez la plus adaptée à l'usage que vous souhaitez lui donner. Si vous ne partez pas d'un tournebroche de récupération et que vous concevez entièrement votre appareil, assurez-vous que la broche soit supportée aux deux extrémités. Le moteur est là pour donner le mouvement, transférer le couple mais pas pour porter la masse de l'ensemble.

La liaison entre le petit arbre de sortie du motoréducteur et la broche que vous aurez choisie, doit se faire par l'intermédiaire d'un cardan assurant la liaison entre les deux. Cette articulation permettra la rotation angulaire de cet arbre et de la broche qui sont rarement parfaitement alignés et servira de fusible en cas de surcharge.

A vous de jouer !
Tom Press reste à votre écoute pour vous conseiller.



Flamboirs à lard ou Flambadous en acier

- ***Spécial barbecue*** *Long. 50 cm. Poids 1,3 kg.* ***Réf. barflamb - 39,90 €***
- *Long. 100 cm.Poids 1,3 kg.* ***Réf. touflamb - 44,90 €***

TOURNEBROCHES ÉLECTRIQUES

JUSQU'À 8 KG

Un moteur de 5 W entraînant 1 broche inox triangulaire. Rotation à 2 tours par minute. Livré avec 1 broche (7x7x600 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 11,5x17x30,5 cm. Poids 3,5 kg.

Réf. touele01 - 174,00 €





JUSQU'À 2 x 8 KG

2 moteurs de 5 W qui entraînent jusqu'à 8 kg de portée chacun. Ils peuvent fonctionner séparément. Livré avec 2 broches (5x5x800 mm et 7x7x800 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 21x16x34,5 cm. Poids 4,9 kg .

Réf. toueleco - 234,00 €



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 €***



JUSQU'À 12 KG

Tournebroche à mécanisme d'horlogerie

2 entraînements portant au total jusqu'à 12 kg, écartement des broches de 11 cm. Durée de fonctionnement une fois remonté : environ 15 mn. Livré avec deux broches (7x7x1000 mm et 5x5x1000 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 26x22x47 cm. Poids 11,5 kg.

Réf. toucar06 - 658,00 €

Mécanisme d'horlogerie



JUSQU'À 30 KG

1 moteur de 28 W. (moteur du haut) et 1 moteur de 5 W. (moteur du bas) entraînent respectivement 30 kg et 8 kg de portée. Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Livré avec 3 broches (10x10x1000mm, 7x7x1000mm et 5x5x1000mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 26x22x47 cm. Poids 11,3 kg.

Réf. toueles6 - 704,00 €



Retrouvez d'autres tournebroches p.27

Pour un hiver bien au chaud

De grands classiques intemporels, chauds et résistants, aux finitions soignées : maille anglaise et bord côte double, produits lavés et assouplis.

Pulls et gilets en maille 30 % laine, 70 % acrylique entièrement FABRIQUÉS EN FRANCE.



P60 Pull col rond

Pull maille jersey. 30% laine, jauge 7, jauge intérieure et extérieure. Col et bord côte aux manches et à la taille contrastés, empiècements suédine aux épaules. Coloris : beige et kaki.

Tailles : M L XL XXL XXXL

Réf. : P60 - 57,00 €

Commande spéciale grandes tailles 4XL et 5XL avec mensurations précises (longueur bras, tours de taille et poitrine) 3 semaines supplémentaires de délais.



P62 Pull camionneur

Pull maille jersey. 30% laine, jauge 7, jauge intérieure et extérieure. Col et bord côte aux manches et à la taille contrastés, empiècements suédine aux épaules. Coloris : kaki et beige.

Tailles : M L XL XXL XXXL

Réf. : P62 - 57,00 €





ROUERGUE
gilet « esprit mouton » sans manches fourré

Gilet sans manche doublé, matière intérieure imitation mouton. Col camionneur, zippé, 2 poches côté. Coloris : marine.

Tailles : M L XL XXL XXXL

Réf. : rouergue - 64,90 €





LARZAC
Gilet camionneur fourré

Gilet camionneur doublé, doublure intérieure imitation mouton. Pulls 30 % laine, 70 % acrylique à l'esprit rustique retrouvé, maille anglaise et bord côte double. Col camionneur, zippé, 2 poches côté. Coloris : noir et kaki.

Tailles : M L XL XXL XXXL

Réf. : larzac - 74,90 €



Retrouvez toute la gamme de vêtements sur notre site

A emporter partout avec vous !

Chaufferette électrique 550 W avec sa housse en tissus

*Procure **3 heures** de chaleur douce.*
Se charge seulement en 3 minutes sur secteur.
Témoin de fonctionnement, cordon amovible, sécurité thermique et arrêt automatique.
Fabrication européenne.

Réf. entchauf - 25,20 €



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 !***

Les plus Tom Press

* Voir les conditions générales de vente

05 63 71 44 99 CONSEILS TOMPRESS

www.tompress.com ENCAISSEMENT à L'EXPÉDITION

www.tompress.com PAIEMENT 3 fois sans frais*

www.tompress.com LIVRAISON SOUS 48h*

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

SAV tompress dans nos ateliers

Comment commander ?

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

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

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

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

HALL D'EXPOSITION
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.
ZA de la Condamine
81540 - SORÈZE

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 expédiées. 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 30/12/2022, 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 déballage" ou "sous réserve de vérification" ne sont pas retenues par les assurances et n'ont donc aucune valeur). Si le livreur refuse d'assister au déballage du produit, il faut préciser sur le bon de livraison "le livreur a refusé d'assister au déballage du produit ". Le client est informé que l'absence de réserves écrites sur le bon de livraison vaut présomption de livraison conforme des produits sauf application des dispositions de l'article L.211-7 du code de la consommation sur la garantie légale de conformité.
RESERVE DE PROPRIETE
Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Les risques afférents à la marchandise vendue sont cependant transférés à l'acheteur dès la livraison.
LITIGES
Une éventuelle contestation sur la nature ou la quantité des articles reçus doit nous être formulée dans les
72 heures par courrier suivant la réception de la marchandise. Le présent contrat est soumis à la loi française. La langue du présent contrat est la langue française.
En cas de litige, les tribunaux français seront seuls compétents. En cas de litige avec des professionnels et/ou commerçants, les tribunaux dont dépend notre siège social (Sorèze - Tarn) seront compétents.
GARANTIES
Nous appliquons les trois garanties définies par la loi.- La garantie légale de conformité (Art. L. 211-1 à L.212-1 du Code de la consommation).- La garantie légale contre les vices cachés (Art.1641 à 1649 du Code civil)- La garantie contractuelle (Art. R. 211-1 à R. 211-5 du Code de la consommation). De plus, nos appareils sont garantis pièces et main d'œuvre pour une durée 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 service client vous attribuera un "code-retour " à inscrire sur le colis.Vous avez ensuite 14 jours pour nous retourner le(s) produit(s) concerné(s). En cas d'exercice du droit de rétractation dans les délais mentionnés, seul le prix du ou des produits achetés puis retournés et les frais d'envoi correspondant au mode de livraison le moins onéreux seront remboursés. Les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode le moins onéreux ne seront pas remboursés. Les frais de retour restent à la charge du client. Le remboursement sera effectué sous 14 jours, à compter de la date à laquelle Tom Press est informé de la décision du consommateur de se rétracter et après réception du colis en retour ou de sa preuve formelle de réexpédition. Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'échange ou l'avoir. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les frais de retour restent à la charge du client. Dans tout les cas, le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le droit de rétractation ne peut être exercé pour les produits sur mesure, confectionnés selon les spécifications du client ou personnalisés, les produits susceptibles de se détériorer ou de se périmer comme les boyaux, les produits descellés par le consommateur et ne pouvant être retournés pour des raisons d'hygiène comme par exemple les poches sous-vide ou les épices.
RESPONSABILITE
Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'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 34

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

tompress

1 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.

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)

2

RÉFÉRENCE	Ø si indiqué	DÉSIGNATION	Nbre	Prix Unitaire	Prix Total
Exemple : hac22rebg16	16	Grille acier, trous Ø 16, pour hachoir type 22	2	19,30	38,60
Une difficulté pour remplir ce bon de commande? Appelez le 05 63 71 44 99				SOUS-TOTAL	

Livraison standard par Colissimo ou Geodis

colissimo · GEODIS · chronopost

colissimo point retrait · Frequenceo · chrono-relais

Livraison 24 h : contactez-nous

3

Participation aux frais de port et d'emballage** +

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**

4 Cochez le mode de règlement choisi

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

☐ **Par carte bancaire n°** |__|__|__|__| |__|__|__|__| |__|__|__|__| |__|__|__|__|

VISA / MasterCard

Date de validité |__|__| |__|__| Cryptogramme* |__|__|__|
*(les 3 derniers chiffres qui figurent au dos de votre carte)

Nom du porteur de la carte : _____

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 30/12/2022. 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 ne voulez pas recevoir nos offres commerciales, merci de cochez la case ci-contre ☐ Si vous ne voulez pas recevoir des offres de nos partenaires, merci de cochez 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



Réf. jar2014



Réf. fru2014



Réf. cui2014



Réf. cha2014





Réf. noel2014



Réf. 07-2015



Réf. 08-2015



Réf. 09-2015



Réf. 10-2015



Réf. 11-2015



Réf. 12-2016



Réf. 13-2016



Réf. 14-2016



Réf. 15-2016



Réf. 16-2016



Réf. 17-2017



Réf. 18-2017



Réf. 19-2017



Réf. 20-2018



Réf. 21-2018



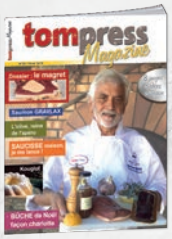
Réf. 22-2018



Réf. 23-2019



Réf. 24-2019



Réf. 25-2019



Réf. 26-2020



Réf. 27-2020



Réf. 28-2020



Réf. 29-2021



Réf. 30-2021



Réf. 31-2021



Réf. 32-2022



Réf. 33-2022

3,50 €



MAG034

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 SOREZE - 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 cochez la case ci-contre ☐
Si vous voulez recevoir des offres de nos partenaires, cochez cette case ☐

tompress

La marque exigeante

tompress par Reber



Idéales pour les tomates, la soupe de poisson et pour les châtaignes



Epépineuse 70 à 150 kg/h - 400 W.

120 trs/mn. Réducteur axial à bain d'huile. Cône perforé, trémie Ø 22 cm et collecteur en inox. Vis sans fin en résine acétale très résistante et corps en fonte. Engrenages en nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre. Protection anti-éclaboussures. Dim. 46x22x42 cm. 8,7 kg.

Réf. pto3elii - 312,00 €

Epépineuse 200 à 400 kg/h - 600 W.

104 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 €***

tompress par Reber

Le + Engrenages acier

Poussoir à viande horizontal 3 L.*

Modèle à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté, cylindre en inox AISI-304. ***Réf. pomtom3h - 172,00 €***





Poussoir vertical 3 L. inox *

Structure de soutien compacte en inox, mécanisme en métal. Cylindre en inox AISI-304. Dim. 28,5x25x61 cm.

Réf. pomtom3v - 259,00 €

Poussoir à viande horizontal 8 L.*

Structure de soutien compacte en acier peint, mécanisme en métal. Modèle à vis par l'arrière, cylindre en inox AISI-304. ***Réf. pomtom8h - 249,00 €***

Retrouvez d'autres poussoirs p.24

** Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur: 15-23-29-38 mm.*