



Collections

 Louis Tellier®

L'outil des Chefs depuis 1947

FRANCE 1887

GOBEL®

la référence  des pâtisseries

Sommaire · Table of contents · Resúmen

FR

- P 5* - Édito
- P 6* - Présentation GOBEL
- P 7* - Présentation LOUIS TELLIER
- P 8* - L'outil des Chefs - restaurant
- P 10* - L'efficacité en collectivités
- P 12* - La fraîche découpe de primeurs
- P 14* - L'équipement pour traiteurs
- P 16* - Les Halles
- P 18* - Tendances et créativité
- P 20* - La création de formes sur mesure
- P 22* - La pâtisserie
- P 24* - La qualité professionnelle, fabriquée en France
- P 26* - La tradition et le savoir-faire
- P 28* - Les ustensiles basiques
- P 30* - Poids et mesures
- P 32* - Le rangement et l'organisation
- P 34* - Bar et comptoir

EN

- P 5* - Editorial
- P 6* - GOBEL in a few words
- P 7* - LOUIS TELLIER in a few words
- P 8* - Chefs' favorite kitchen tools
- P 10* - Efficiency in institutional catering
- P 12* - Fresh-cut fruits and vegetables
- P 14* - Catering equipment
- P 16* - Farmers' market
- P 18* - Culinary trends and creativity
- P 20* - Custom-made shapes
- P 22* - Pastry
- P 24* - Professional quality, "Made in France"
- P 26* - Tradition and know-how
- P 28* - Basic kitchen utensils
- P 30* - Cooking weights and measures
- P 32* - Storage and organization
- P 34* - Bar and counter

ES

- P 5* - Editorial
- P 6* - Presentación de GOBEL
- P 7* - Presentación de LOUIS TELLIER
- P 8* - Herramientas para los Chefs
- P 10* - Eficiencia en restauración colectiva
- P 12* - Corte de frutas y hortalizas
- P 14* - Equipos para catering
- P 16* - Producto de mercado
- P 18* - Tendencias y creatividad
- P 20* - Formas originales y personalizadas
- P 22* - Pastelería y Repostería
- P 24* - Calidad profesional « Made in France »
- P 26* - Tradición y saber-hacer
- P 28* - Los utensilios básicos
- P 30* - Pesos y medidas
- P 32* - Ordenación
- P 34* - Todo para el bar y la barra





Édito · Editorial · Editorial

FR

À l'heure où chacun recherche une meilleure PRODUCTIVITÉ pour préserver ses marges et sa compétitivité, CRÉATIVITÉ et QUALITÉ signent votre différence et fidélisent vos clients.

Forts respectivement de 125 et 65 ans d'expertise, auxquels s'ajoutent les 70 ans d'expérience de COMBRICHON, GOBEL et TELLIER vous proposent des matériels à la hauteur de vos attentes et de vos exigences.

Notre savoir-faire est pleinement consacré à vous satisfaire. Toutes nos équipes ont à cœur de produire des outils performants, des outils de qualité et sont, chaque jour, à votre écoute.

Tradition et innovation contribuent chaque année à renforcer cette expertise et ce savoir-faire.

Plus de 2000 références, détaillées sur nos sites internet et dont vous découvrirez un aperçu dans ce catalogue, sont disponibles auprès de votre revendeur habituel.

EN

As everybody wants to improve its PRODUCTIVITY to maintain its margins and competitiveness, CREATIVITY and QUALITY will differentiate you from your competitors and enable you to earn your customers' loyalty.

With respectively 125 years and 65 years of expertise, added by 70 years of COMBRICHON's experience, GOBEL and TELLIER are able to offer you tools that meet your expectations and needs.

We continuously strive to satisfy you. All our team members have at heart to produce high quality and efficient tools and provide great customer-service every day.

Tradition and innovation have been contributing every year to enhance this expertise and know-how.

As you look through the catalogue, keep in mind that this is simply a glimpse of our products. We actually have more than 2000 references available at your local retailer. You can also check out our full range of products on our websites.

ES

En un momento en que todo el mundo busca mejorar la PRODUCTIVIDAD y mantener sus márgenes y competitividad, la CALIDAD y la CREATIVIDAD son los elementos que marcan la diferencia y finalmente fidelizan a los clientes.

GOBEL y TELLIER, con 125 y 65 años de experiencia respectivamente, y COMBRICHON, con 70, son capaces de ofrecer soluciones que se adaptan a sus expectativas y necesidades.

Nuestros equipos tienen como objetivo producir herramientas con prestaciones de alta calidad, escuchando las necesidades de los profesionales del gremio. Nuestra experiencia está al servicio de su satisfacción.

La tradición y la innovación se aúnan para mejorar constantemente nuestro saber-hacer.

Tenemos más de 2000 referencias visibles en nuestras páginas web. Se pueden comprar en las tiendas de nuestros distribuidores locales. Aún así, el catálogo da solamente una visión general de nuestros productos.

LouisTellier.fr

combrichon.com

GOBEL.FR



FR

Depuis 125 ans, GOBEL fabrique des moules à pâtisserie 100% français, commercialisés auprès des professionnels des métiers de bouche, de prestigieuses boutiques spécialisées et dans plus de 40 pays différents.

Du Japon à Israël, des Etats-Unis à l'Australie, son rayonnement international n'a d'égal que sa capacité à proposer à ses clients des produits qui satisfont toutes les exigences de la gastronomie mondiale.

EN

For 125 years, GOBEL has been manufacturing "100% made in France" pastry moulds distributed throughout the world in over 40 countries to all food industry professionals and high-end kitchen appliances stores.

Its broad international exposure matches its ability to provide its customers with high quality products of the utmost standards that meet all the requirements of the world gastronomy.

ES

Desde hace 125 años, GOBEL fabrica su gama de moldes para horno, de producción francesa al 100%, y los comercializa a los profesionales de la restauración y a prestigiosas tiendas especializadas en más de 40 países del mundo.

De Japón a Israel, de los Estados Unidos a Australia, su influencia internacional iguala su capacidad a proponer productos que cumplen con los requisitos de su clientela dentro de la gastronomía mundial.



FR

L'innovation au service de la créativité et de l'efficacité : un principe immuable appliqué par TELLIER depuis 1947 pour proposer aux professionnels de la restauration des outils adaptés à leurs besoins et leurs contraintes. Du « Moulin LT » aux trancheurs de légumes en passant par le coupe-frites professionnel ou le premier ouvre-boîte en acier inoxydable, en 65 ans d'expertise, TELLIER n'a eu de cesse de développer des produits innovants et indispensables qui s'exportent vers plus de 100 pays dans le monde.

EN

Using innovation to unleash creativity and improve efficiency: an immutable principle that TELLIER has been applying since 1947 in order to provide catering professionals with tools designed to meet their needs and requirements. From the "LT Food Mill" to the slicers and wedgers or the famous French fry cutter and the first stainless steel professional can-opener, in 65 years of experience, TELLIER consistently launched innovate and useful products exported to more than 100 countries all over the world.

ES

La innovación al servicio de la creatividad y de la eficacia profesional: un principio inmutable aplicado por TELLIER desde 1947 para ofrecer a los profesionales de la restauración herramientas adaptadas a sus necesidades y exigencias. Del pasapuré profesional «LT» al corta-patatas, sin olvidar la mandolina ni el primer abrelatas en acero inoxidable, a lo largo de sus 65 años de existencia y experiencia, la fábrica TELLIER ha ido desarrollando constantemente productos innovadores y esenciales para la profesión, exportándolos a más de 100 países en el mundo.





L'outil des Chefs – restaurant
 Chefs' favorite kitchen tools · Herramientas para los Chefs

FR

Offrez-vous des outils à la mesure de votre créativité culinaire ! Des outils d'une qualité inégalée, robustes et performants, qui vous font gagner du temps et de l'énergie. Quintessence du savoir-faire industriel français et de l'excellence de TELLIER, ils vous permettent de réaliser une cuisine d'exception, dans la pure tradition gastronomique française.

EN

Unrivald quality, robust and efficient: treat yourself with tools that can measure up to your culinary creativity! Quintessence of French industrial know-how and TELLIER's commitment to excellence, they save you time and energy and also allow you to achieve exceptional cuisine in line with the French gastronomic tradition.

ES

Los profesionales se merecen herramientas adecuadas para fomentar su creatividad culinaria: son "ayudantes" de alta calidad, robustas y eficientes, que permiten ahorrar tiempo y energía. Esencia del saber-hacer industrial francés y de la excelencia de TELLIER, estos productos ayudarán a los Chefs a alcanzar una cocina excepcional en la más pura tradición gastronómica.



MOULIN N°5
 FOOD MILL N°5 · PASAPURÉ N°5
 inox ou étamé · SS or tinned · inox o estañado
 débit · output · rendimiento: 5 kg/min
 Ø 37 cm
 Ø grilles · sieves · rejillas: 1.5 / 2 / 4 mm



MOULIN N°3
 FOOD MILL N°3 · PASAPURÉ N°3
 inox ou étamé · SS or tinned · inox o estañado
 débit · output · rendimiento: 1.5 kg/min
 Ø 31 cm
 Ø grilles · sieves · rejillas: 1.5 / 2.5 / 4 mm



COUPES-FRITES
 FRENCH FRY CUTTERS · CORTA-PATATAS
 couteaux · blades · cuchillas
 frites rect. - rect. fries - palitos rect. : 10x20 mm
 carrées · square · cuadrados: 6/8/10/13 mm
 6 segments · 6 wedges · 6 secciones



LÉGUMES CHÂTEAU
 CHÂTEAU VEGETABLES · HORTALIZAS TORNEADAS
 inox · SS · inox
 régularité des 7 faces assurée
 7 equal sides perfectly cut
 7 caras iguales



CHINOIS
 STRAINERS · COLADORES CHINOS
 Ø 20 cm
 tamis inox ultra fin et résistant
 SS sieve ultra thin and resistant
 tamiz inox ultra fino y durable



SIPHONS
 CREAM WHIPPERS · SIFONES
 tout inox / chaud & froid
 SS / hot & cold
 inox / caliente y frío
 0.5L / 1L



MANDOLINES
 MANDOLINES · MANDOLINAS
 technologie japonaise
 Japanese technology
 tecnología japonesa
 3 peignes · 3 "comb" blades · 3 peines



POCHEUSES À ŒUFS
 EGG POACHERS · ESCALFADORAS DE HUEVOS
 étamées ou anti-adhérentes
 tinned or non-stick
 estañadas o antiadherentes
 x1 / x2 / x4 / x6



OUVRE-BOÎTES MANUELS
MANUAL CAN OPENERS · ABRELATAS MANUALES

toutes boîtes / propre / démontage facile
open all cans / clean / easy dismantling
para todas las latas / limpia / desmontaje fácil
breveté · patented · patentado



OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUES
ELECTRIC CAN OPENERS · ABRELATAS ELÉCTRICOS

à poser · with table stand · de sobremesa
jusqu'à 800 repas par jour
up to 800 meals per day
hasta 800 comensales diarios



OUVRE-BOÎTES ÉLEC. GRANDE CAPACITÉ
ELECTRIC CAN OPENERS · ABRELATAS ELÉCTRICOS

à fixer · to be bolted · a fijar
jusqu'à 500 boîtes/h - mono. ou triphasé
up to 500 cans/h - single phase or 3 phases
hasta 500 latas/h - monofásico o trifásico



PRESSE-BOÎTES
CAN PRESS · PRENSA LATAS

pour boîtes · for cans · para latas : 5x1 / 3x1
réduction du volume des déchets de 80%
reduce can volume by 80%
volumen de residuos reducidos hasta 80%



BOÎTES DISTRIBUTRICES
DISPENSER BOXES · CAJAS DISPENSADORAS

inox · SS · inox
calots, gants, charlottes, masques...
caps, gloves, masks...
gorras, guantes, máscaras...



COUPE-RONDELLES INOX
SS SLICERS · CORTADORAS EN RODAJAS INOX

lames dentelées
serrated blades
cuchillas dentadas
tranches · slices · rodajas : 4 mm / 5.5 mm



COUPE-TOMATES SECTIONS INOX
SS WEDGE CUTTERS · CORTADORAS DE TOMATES INOX

tomates, agrumes, pommes
tomatoes, citrus fruits, apples
tomates, cítricos, manzanas
4 / 6 / 8 / 12 sections · wedges · secciones



ÉPLUCHEURS
PEELERS · PELADORES HORTALIZAS LARGAS

carottes, concombres, asperges
carrots, cucumbers, asparagus
zanahorias, pepinos, espárragos
rapidité · speed · rapidez: x5

FR

TELLIER vous propose des produits d'excellente qualité et d'une efficacité prouvée pour vous permettre d'améliorer votre productivité quotidienne. Des cantines scolaires aux maisons de retraite, des cuisines centrales aux hôpitaux, nos articles de marque NF Hygiène Alimentaire répondent parfaitement à vos exigences d'hygiène, de sécurité alimentaire et de performance.

EN

TELLIER offers high quality and efficient products for you to improve your daily productivity. From school lunchrooms to retirement homes and from central kitchens to hospital canteens, all of our articles with the NF Food Hygiene label perfectly meet your requirement in terms of hygiene, food security and performance.

ES

TELLIER ofrece productos de excelente calidad y de una eficacia probada para mejorar la productividad diaria. En escuelas, residencias de ancianos, cocinas centrales, hospitales, caterings, etc... los artículos de TELLIER con norma NF Higiene Alimentaria satisfacen perfectamente las necesidades de seguridad alimentaria, higiene y funcionalidad.

La marque «NF Hygiène alimentaire», délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 11, rue Francis de Pressensé 93571 LA PLAINE SAINT-DENIS CEDEX, certifie la conformité au règlement NF031 pour l'aptitude au nettoyage.



L'efficacité en collectivités
Efficiency in institutional catering · Eficiencia en restauración colectiva



La fraîche découpe de primeurs Fresh-cut fruits and vegetables · Corte de frutas y hortalizas

FR

Gagnez en temps, en efficacité et en productivité grâce à nos appareils de découpe de primeurs ultra-performants et respectueux des règles d'hygiène ! Idéal pour optimiser l'offre produits en linéaires des petites épicerie fines et des grandes surfaces alimentaires, sans oublier les professionnels de la restauration soucieux de proposer à leurs clients des aliments « prêt-à-consommer » et « prêt-à-préparer » en phase avec les besoins de consommation actuels.

EN

We provide you with high performance fruit and vegetable cutting machines that meet all of the hygiene requirements to save you time while still improving productivity and overall efficiency! They are perfect for optimizing product offering on grocery store shelves and also for catering professionals eager to provide their customers with "ready-to-eat" and "ready-to-cook" food in line with the latest consumer trends.

ES

Ahorre tiempo y aumente su productividad con nuestras máquinas para corte de frutas y hortalizas. De alto rendimiento e rigurosamente higiénicas, son ideales para ofrecer a los restaurantes alimentos pre-cortados, en concordancia con las tendencias de consumo actuales, sin olvidar el valor añadido para el consumidor final en lineales "gourmet" de tiendas o supermercados.



MULTI-COUCPE 3 EN 1
3 IN 1 MULTI-CUTTER · CORTADORA MULTIFUNCIÓN 3 EN 1
tranches, rondelles · slices · rodajas: 5.5 mm
bâtonnets · sticks · palitos: 8x8 / 10x10 mm
sections · wedges · secciones: 6 / 8



ÉPLUCHE-ANANAS
PINEAPPLE PEELER · PELADOR DE PIÑAS
étrogne et pèle en une opération
cores and peels in one movement
pela y descorza en un gesto
Ø 74 / 89 / 95 / 102 mm



COUCPE-SALADE
SALAD CUTTER · CORTA LECHUGA
découpe en un seul mouvement
cut in one movement
corta en un solo movimiento
carrés · squares · dados: 23x23 mm



CASSE-NOIX & NOIX DE COCO
NUT & COCONUT CRACKERS · CASCANUECES Y ABRE COCOS
petit et gros matériel
small and large equipment
pequeños y grandes equipos



SECTIONNEURS
WEDGERS · CORTADORES A GAJOS
2 tailles : melons et pastèques
2 sizes: melons and watermelons
2 tamaños: melones y sandías
6/8 parts · wedges · secciones



DÉNOYAUTEURS
FRUIT STONERS · DESHUESADORES
mangues, cerises, prunes, olives, avocats
mangoes, cherries, plums, olives, avocados
mangos, cerezas, ciruelas, aceitunas, aguacates



BERCEUSES
MANGO SLICERS · CORTADORES DE MANGOS
2 / 3 lames et mangue en damiers
2 / 3 blades and mango in grid-pattern
2 / 3 cuchillas y mango en cuadros



ÉTROGNEURS ET ÉQUEUTEURS
CORING TOOLS & HULLERS · DESCORAZONADORES
ananas, choux-fleurs / tomates, fraises
pineapples, cauliflowers / tomates, strawberries
piña, coliflor / tomates, fresas



MINI & MAXI GUITARES

MINI & MAXI GUITARES · MINI & MAXI GUITARRAS

beurre, mozzarella, chèvre, mousse, foie-gras
butter, goat cheese, chafing, mousse, foie-gras
mantequilla, queso de cabra, mousse, foie-gras
tranches · slices · rodajas: 5mm / 7mm / 10mm



RÂPES

GRATERS · RALLADORES

crudités, gruyère, parmesan
raw vegetables, gruyere, parmesan
verduras crudas, gruyere, queso parmesan
3 tambours · 3 drums · 3 tambores



CHEF COMBI COOKER™

CHEF COMBI COOKER™ · CHEF COMBI COOKER™

cuit-vapeur, mijoteur, chafing dish, basse T°
steamer, slow cooker, chafing dish, low temp
cocedor vapor multifunción y plancha
formats · sizes · tamaños: GN 1/1 - GN 1/2



CONTENEURS ISOTHERMES

ISOTHERMAL CONTAINERS · CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

pour bacs GN et plaques pâtisseries
for GN containers and pastry plates
para bandejas GN y placas de pastelería
PP expansé · expanded PP · PP expandido



MARMITES À SOUPE

SOUP WARMERS · MARMITAS DE SOPA

capacité: 8 litres ou 2 x 8 litres
capacity: 8 liters or 2 x 8 liters
capacidad: 8 litros o 2 x 8 litros
hauteur · height · altura: 36 cm / Ø 34.5 cm / 230V



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGE · BEBIDAS CALIENTES

percolateurs, samovars, chocolatières
percolators, samovars, chocolate makers
percoladores, samovares, chocolateras
+ pichets · pots · jarras

FR

Assurez des prestations exceptionnelles, de la préparation des mets à la présentation des buffets ! Exprimez toute votre créativité gastronomique et épatez vos convives grâce à nos appareils aussi qualitatifs que fonctionnels: toute une sélection d'appareils nomades pour gagner en efficacité, rester à la pointe des dernières tendances culinaires et maintenir vos préparations à température idéale.

EN

Provide your clients with exceptional and flawless catering services, from food preparation to buffet presentation! Unleash your culinary creativity and impress your guests using our qualitative and functional equipment: a wide range of easy-to-carry products to improve your efficiency, stay at the forefront of the latest culinary trends and keep your food at the appropriate temperature.

ES

Con TELLIER, podrá ofrecer prestaciones impecables, de la preparación de la comida a la presentación del bufé. Expresar su creatividad culinaria sin esfuerzo ni pérdida de tiempo es fácil con la selección de aparatos y equipamientos TELLIER, funcionales y de calidad.



L'équipement pour traiteurs
Catering equipment · Equipos para catering



Les Halles
Farmers' market · Producto de mercado

FR

Bouchers, charcutiers, poissonniers, fromagers,... vous qui animez nos marchés et valorisez nos produits du terroir, TELLIER vous offre du petit matériel compétitif pour préparer, couper et conditionner les aliments.

EN

Butchers, pork butchers, fishmongers, cheese-mongers,... you are the heart and soul of the market, and you know how to promote local produce. All the small equipment you need to prepare, cut and package your food is available at TELLIER at a very competitive price.

ES

Carniceros, charcuteros, pescateros, queseros,... a todos los que animan nuestros mercados y saben darles valor a los productos "auténticos", TELLIER ofrece los aparatos específicos y utensilios para elaborar, cocinar, cortar, trocear,... y envasar alimentos, buscando siempre la mejor relación calidad-precio.



HACHOIRS
MEAT MINCERS · PICADORAS
manuels ou électriques
manual or electric
manuales o eléctricas
+ reconstituteurs · steak formers · prensas



ÉCAILLEURS À POISSON
FISH-SCALING TOOLS · ESCAMADORES DE PESCADO
inox · SS · inox
efficace et rapide
fast and efficient
rápidos y eficientes



FRISLETTE À FROMAGE
ROTARY GRATERS · ROLLADORAS GIRATORIAS
pour tête de moine
for "tête de moine" cheese
para queso «tête de moine»
+ cloche · dish cover · campana



POUSOIRS À SAUCISSES
SAUSAGE FILLERS · EMBUTIDORAS DE SALCHICHAS
horizontaux ou verticaux, étamés ou inox
horizontal or vertical, tinned or SS
horizontal o vertical, estañadas o inox
2L / 3L - 3 entonnoirs · 3 funnels · 3 embudos



PINCES À ARÊTES
FISHBONE NIPPERS · PINZAS PARA ESPINAS
inox · SS · inox
modèles arêtes fines et grosses arêtes
2 models: for fine bones and large bones
modelos espinas finas y espinas gruesas



DÉROULEURS À PAPIER
PAPER DISPENSERS · DISPENSADORES DE PAPEL
inox, hygiénique et durable
SS, sanitary and durable
inox, higiénico y durable
35 cm / 50 cm



SPIRAL FRIT'N CHIPS
SPIRAL FRIT'N CHIPS · SPIRAL FRIT'N CHIPS

betteraves, panais, pommes de terre, carottes...
beetroots, parsnips, potatoes, carrots...
remolachas, chirivías, patatas, zanahorias...
épaisseur · thickness · espesor: 2.25 / 4.5 mm



DÉSHYDRATEURS
DEHYDRATORS · DESHIDRATADORES

chips de fruits et légumes, herbes, champignons...
dried fruits & veggie chips, herbs, mushrooms...
frutas y verduras, hierbas, setas...



MACHINES À PÂTES
PASTA MACHINES · MÁQUINAS DE PASTA

manuelles et électriques + accessoires
manual and electric + accessories
manuales y eléctricas + accesorios



TOQUEURS À ŒUF
EGG TOP CUTTERS · ABRE HUEVOS

ouverture nette d'un coup sec!
easy, fast and neat opening!
apertura fácil, rápido y limpio!



FOOD DESIGNER™
FOOD DESIGNER™ · FOOD DESIGNER™

outils de design culinaire · design culinary tools
herramientas de diseño culinario
○ Ø 5 / 10 / 15 / 20 / 25 mm
□ 10 x 10 / 15 x 15 / 20 x 20 mm



OUTILS DE DÉCORATION
DECORATION TOOLS · HERRAMIENTAS DE DECORACIÓN

taille-crayons, éminceurs, canneleurs,
cullières à pommes · vegetable sharpeners,
striating tools, vegetable scoops · sacapuntas
para verduras, estriadores, vaciadores...



SCULPTURE SUR FRUITS ET LÉGUMES
F&V CARVING · ESCULTURA DE VERDURAS Y FRUTAS

une gamme complète d'outils et découpoirs
a complete range of tools and cutters
gama herramientas y cinceladores



LIVRES ET DVD
BOOKS & DVDS · LIBROS Y DVDS

du débutant à l'expert, en plusieurs langues
de nivel principiante a experto, varios idiomas
Frédéric Jaunault / Xiang Wang / Judith Comes

FR

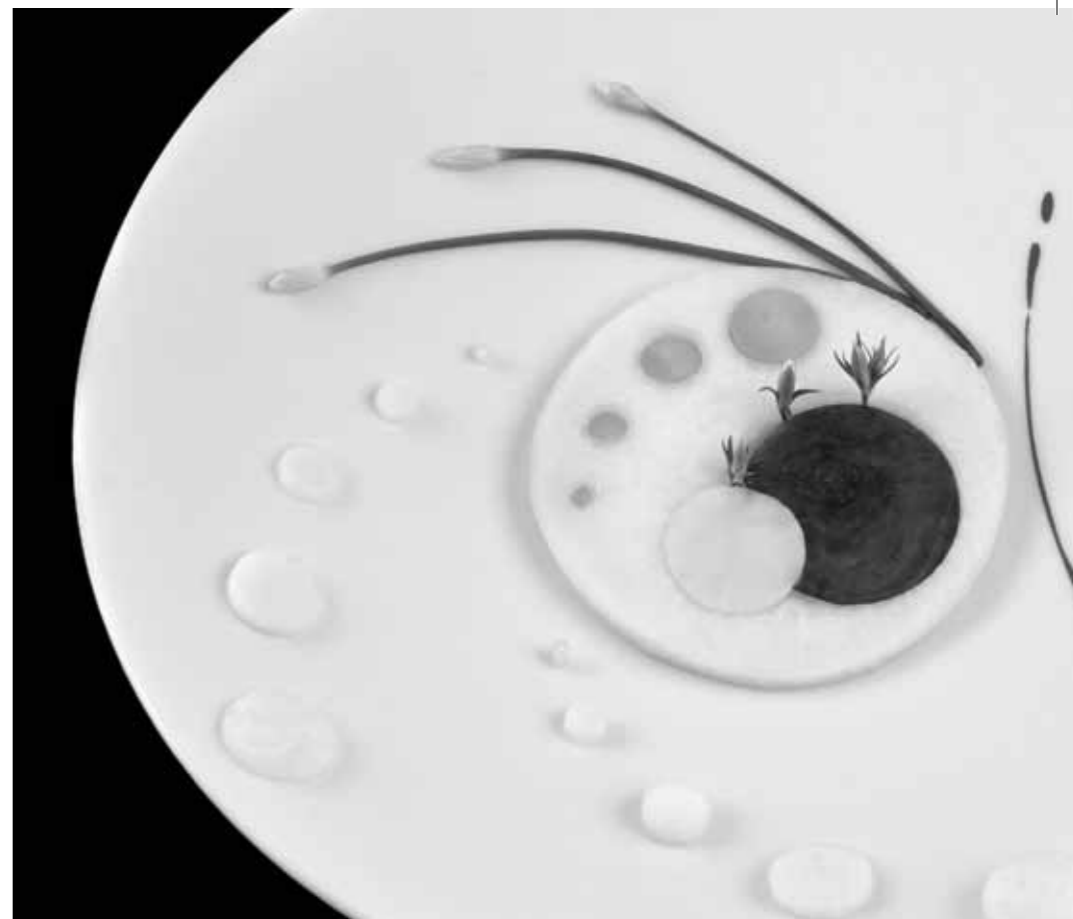
Réussissez des créations uniques, originales et alléchantes pour les yeux et les papilles. Mettez autant sur la forme que le goût pour ravir les palais des plus fins gourmets. Spécialiste reconnu de la sculpture des fruits et légumes, TELLIER propose également de nombreux autres articles de découpes créatives tel le Food Designer™ lancé en partenariat avec Frédéric Jaunault, MOF 2011 «fruitier primeur».

EN

Succeed in creating unique, original and mouth-watering dishes; dishes that are a feast for the eyes and taste buds. Emphasize both presentation and taste to delight the palates of gourmets. Recognized as a specialist in fruit and vegetable carving, TELLIER also offers many other original cutter sets such as the Food Designer™ launched in conjunction with Frédéric Jaunault, who has been granted the title of "2011 Meilleur Ouvrier de France" in the "fruits and vegetables" category.

ES

Haga creaciones únicas y atractivas para los ojos y el paladar. Juegue con las presentaciones y los sabores para deleitar a los amantes de la gastronomía. Especialista en técnicas y material para la escultura sobre frutas y hortalizas, TELLIER también ofrece muchos otros artículos como el Food Designer™ o el DVD lanzado en colaboración con Judith Comes para seguir las últimas tendencias creativas.



Tendances et créativité
Culinary trends and creativity · Tendencias y creatividad



La création de formes sur mesure
 Custom-made shapes · Formas originales y personalizadas

FR

GOBEL investit sans cesse dans de nouvelles technologies pour répondre aux attentes de ses clients en quête de produits innovants aux formes originales. Tour Eiffel, cercles, étoiles, animaux... nous vous offrons une myriade de solutions pour personnaliser vos cartes et soigner vos présentations sucrées/salées avec des formes sur-mesure !

EN

GOBEL keeps investing in new technologies to meet the expectations of its customers looking for innovative products with original shapes. Famous monuments, geometric shapes, animals... we provide you with a wide range of custom-made shapes to personalize your menus with original sweet and salty culinary creations.

ES

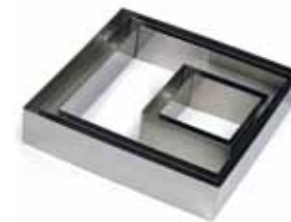
GOBEL invierte constantemente en nuevas tecnologías para satisfacer las expectativas de sus clientes que buscan productos innovadores o formas originales. Edificios emblemáticos, formas geométricas, estrellas, animales... ofrecemos una gran variedad de soluciones para personalizar sus platos o postres y crear presentaciones con formas a medida.



THÈMES GÉOGRAPHIQUES
 GEOGRAPHICAL THEMES · TEMAS GEOGRÁFICOS
 17 modèles · 17 models · 17 modelos
 pays, monuments, drapeau...
 countries, monuments, flag...
 países, monumentos, bandera...



THÈMES FÊTES
 CELEBRATIONS · TEMÁTICAS DE FIESTAS
 Noël, Pâques, anniversaires...
 Christmas, Easter, birthdays...
 Navidad, Pascua, cumpleaños...



FORMES GÉOMÉTRIQUES
 GEOMETRIC SHAPES · FORMAS GEOMÉTRICAS
 rondes, rectangulaires, ovales... chiffres, lettres...
 round, rectangular, oval... numbers, letters...
 redondas, rectangulares, ovales... números, letras...
 100 modèles · 100 models · 100 modelos



ATTELAGES
 RAILS OF NONETTES · AROS EN LÍNEA
 précision et productivité
 accuracy and productivity
 precisión y productividad



POUSOIRS
 PUSHERS · PRENSADORES

pour tasser, niveler les préparations
 to create even layers
 para capas niveladas



CADRES ET CERCLES À PÂTISSERIE
 CAKE FRAMES & RINGS · AROS Y MARCOS REPOSTERÍA
 cercles et flans à tarte, cadres à opérás
 tart rings, heavy cake frames
 aros y marcos



DOUILLES INOX
SS ICING TIPS · BOQUILLAS INOX

large choix · large choice · gran selección
au détail ou en sets assortis
sold individually or in sets
a comprar por unidades sueltas o como kits



POCHES À DRESSER
PASTRY BAGS · MANGAS DE DECORACIÓN

nylon enduit ou coutil éçu
coated nylon or food grade cotton
nylon plastificado o algodón
L 25 / 30 / 35 / 40 / 50 cm



VOLETTES ET CANDISSOIRES
CAKE COOLERS · REJILLAS PARA TARTA

avec ou sans pieds
with or without legs
con o sin pies
Ø 20 / 24 / 28 / 32 / 36 cm



TAMIS
SIEVES · TAMIZES

Ø 20 / 30 / 40 cm
maille · mesh · malla N° 16 / 20 / 25
vide · holes · agujeros 1.4 / 1.1 / 0.9 mm



PÈLE-POMMES
APPLE PEELERS · PELADORES DE MANZANAS

pèle, évide et tranche
peels, cores and slices
pela, descorza y corta



ROULEAUX À PÂTISSERIE
ROLLING PINS · RODILLOS DE REPOSTERÍA

bois, inox, polyéthylène, anti-adhérents
wood, SS, polyethylene, non-stick
madera, inox, PE, antiadherente

FR

Le Groupe LOUIS TELLIER combine les 125 ans de savoir-faire unique de GOBEL au service des plus grands pâtissiers aux plus de 70 ans d'expérience de COMBRICHON dans la fabrication d'articles originaux en fil métallique pour vous offrir des outils de qualité qui vous facilitent le travail et qui assurent une cuisson parfaite de la pâte.

EN

The LOUIS TELLIER Group combines GOBEL and COMBRICHON great know-how and irreplaceable experience. GOBEL has been supplying the greatest pastry chefs for the last 125 years and COMBRICHON has been manufacturing wire products for over 70 years. This, in order to offer you qualitative tools that will not only make your work easier but also guarantee that the dough is perfectly cooked.

ES

El Grupo LOUIS TELLIER suma la experiencia de GOBEL y COMBRICHON: 125 años del saber-hacer único de GOBEL al servicio de los pasteleros más prestigiosos y 70 años de trayectoria para COMBRICHON, fabricando utensilios de alambre metálico de calidad para facilitar el trabajo de los profesionales y asegurar una cocción perfecta.



La pâtisserie
Pastry · Pastelería y Repostería



La qualité professionnelle fabriquée en France
 Professional quality "Made in France" · Calidad profesional "Made in France"

FR

Optez pour des produits de classe supérieure de fabricants français, garants d'un résultat gustatif inégalé. Qualité des produits à l'instar des moules anti-adhérents avec revêtement bi-couche de GOBEL, mais aussi qualité des services: pour vous garantir complète satisfaction, tous les produits fabriqués en France sont testés par une équipe experte et bénéficient d'un service après-vente.

EN

Choose superior quality items produced by French manufacturers to meet your expectations. Quality of the products like GOBEL's non-stick moulds with double coating and quality of customer-service as well: in order to ensure your complete satisfaction, all of the products manufactured in France are tested by a team of experts. We also have a dedicated customer-service team available for all after sales queries and support.

ES

Elija productos de calidad superior de fabricantes franceses para garantizar un resultado óptimo. Se trata por supuesto de la calidad de los productos como en los moldes antiadherentes de doble capa de GOBEL, pero también de la calidad de servicio. Todos los productos fabricados en nuestras fábricas en Francia están previamente probados por un equipo de expertos.



300 FORMES DE MOULES
 300 SHAPES OF MOULDS · 300 FORMAS DE MOLDES
 fond fixe ou amovible / anti-adhérent ou fer blanc
 fixed or loose bottom / non-stick or tin
 fijo o desmontable / antiadherente o hojalata



MOULES À CHARNIÈRES
 HINGED MOULDS · MOLDES CON BISAGRA
 manqué, pâté, cake / anti-adhérent ou fer blanc
 cake moulds, loaf pan / non-stick or tin
 moldes para pâté, cake y tartas / antiadherente o hojalata



PETITS FOURS
 "PETITS FOURS" MOULDS · MOLDES PETITS FOURS
 12 formes / anti-adhérent ou fer blanc
 12 shapes / non-stick or tin
 12 formas / antiadherente o hojalata



CAISSES À GÉNOISE
 BAKING SHEETS · MOLDES BIZCOCHO
 bordées sur fil / anti-adhérent ou fer blanc
 reinforced rolled edges / non-stick or tin
 con borde reforzado / antiadherente o hojalata



PLAQUES PÂTISSIÈRES
 PASTRY SHEETS · PLATAS PASTELERAS
 aluminium revêtu
 non-stick aluminium
 aluminio con revestimiento
 40x30 / 53x32.5 / 60x40 cm



BOULANGERIE
 BAKERY · PANADERÍA
 baguettes, ficelles, pain de mie
 French baguettes, ficelles, sliced breads
 baguettes, ficelles, pan a rodajas

INOX Stainless steel Acero inoxidable	ANTI-ADHÉRENT Non-stick Antiadherente	FER BLANC Tin Hojalata	ALUMINIUM Aluminium Aluminio
--	--	-------------------------------------	---

- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ● | ○ | ○ | ○ | ● | Lavage au lave-vaisselle
Dishwasher safe
Apto lavavajillas |
| ○ | ● | ● | ● | ● | Lavage avec un liquide vaisselle sans utiliser d'éponge abrasive et bien sécher
Wash the moulds with a dish soap without using an abrasive sponge and dry completely
Lavar los moldes con agua y detergente con una bayeta suave (no abrasiva) luego secar bien |
| ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Possibilité de mettre au congélateur
Possibility to put in the freezer
Apto congelador |
| ○ | ● | ● | ○ | ○ | Ne pas couper à l'intérieur avec un objet tranchant
Do not cut inside with a sharp object
No utilice utensilios cortantes o punzantes dentro del molde |
| ○ | ● | ○ | ○ | ○ | Ne pas mettre au bain-marie
Do not put in the "bain-marie"
No apto para baño maría |

CONSEILS DE CUISSON

BAKING INSTRUCTIONS · CONSEJOS PARA COCCIÓN

- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
| ○ | ● | ● | ● | ● | Ne pas mettre sur la flamme directe
Do not put on the direct flame
No ponga a fuego directo |
| ● | ○ | ○ | ○ | ○ | Faire cuire à une température maximum de 300°C
Maximum cooking temperature : 572°F
Hornear a temperatura máxima de 300°C |
| ○ | ● | ● | ● | ● | Faire cuire à une température maximum de 250°C
Maximum cooking temperature : 482°F
Hornear a temperatura máxima de 250°C |

CONSEILS D'ENTRETIEN

CARE INSTRUCTIONS · CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

FR

Le Groupe LOUIS TELLIER a su embrasser la modernité tout en préservant son savoir-faire historique au travers des moules en fer blanc et des articles étamés à la main afin de perpétuer la tradition d'une gastronomie française mondialement reconnue.

EN

The LOUIS TELLIER Group has embraced modernity while preserving its historical tinning expertise. In order to perpetuate the great tradition of French gastronomy, the Group sells high qualitative tin moulds and is dedicated to making its tin products by hand.

ES

El Grupo LOUIS TELLIER ha abrazado la modernidad preservando su experiencia histórica a través de moldes de hojalata y objetos estañados a mano con el fin de perpetuar la tradición gastronómica francesa reconocida a nivel mundial.



La tradition et le savoir-faire
Tradition and know-how · Tradición y saber-hacer



Les ustensiles basiques
Basic kitchen utensils · Los utensilios básicos

FR

Le Groupe LOUIS TELLIER met à votre disposition tout l'équipement de base pour faire fonctionner votre cuisine.

Spatules, planches, araignées, pinceaux, fouets... autant d'ustensiles indispensables pour cuisiner dans d'excellentes conditions. Pratiques, ils sont aussi de qualité, à l'instar de l'araignée, dont le tamis est totalement solidaire du manche.

EN

The LOUIS TELLIER Group provides you with all the basic equipment to keep your kitchen running properly.

Spatulas, cutting boards, frying skimmers, brushes, whisks,... cooking is so much faster and easier with these utensils. They are both qualitative and practical just like our frying skimmer very sturdy in construction with a wire-mesh basket connected to the handle.

ES

El Grupo LOUIS TELLIER ofrece todo el equipo básico para cocinar. Espátulas, tablas de cortar, espumaderas "arañas", cepillos, batidores... todos los utensilios necesarios para cocinar en excelentes condiciones. Prácticos, también son de calidad, como la espumadera "araña" cuyo cuerpo es totalmente solidario del mango.



BASSINES - CULS DE POULE
MIXING BOWLS · BOLES SEMIESFÉRICOS
inox, 4 litres, gradués
SS, 4 liters, graduados
inox, 4 litros, graduados



FOUETS
WHISKS · BATIDORES
brevetés, étanches et ergonomiques
patented, waterproof and ergonomic
patentados, ergonómicos y herméticos
25 / 30 / 35 / 40 / 45 / 50 cm



SPATULES ET CUILLÈRES
SPATULAS & SPOONS · ESPÁTULAS Y CUCHARAS
bois, silicone, matériau composite
wood, silicone, composite material
madera, silicona, sintético



PINCEAUX
PASTRY BRUSHES · BROCHAS
soies ou silicone / bois ou inox
silk bristles or silicone / wood or SS
seda o silicona / madera o inox



ARAIGNÉES
FRYING SKIMMERS · ESPUMADERAS
tissées ou toile, inox
woven or mesh, SS
mallas o telas, inox
Ø14 / 16 / 18 / 20 / 22 / 24 / 26 / 28cm +28x23cm



PINCES
TONGS · PINZAS
de cuisine et de service
cooking and serving tongs
para la cocina y el servicio



PLANCHES
CHOPPING BOARDS · TABLAS DE CORTAR
polyéthylène haute densité / PE HD500
40x30 / 50x30 / 60x40 cm
HACCP / 5 couleurs · 5 colours · 5 colores



COUPE-PAINS
BREAD SLICERS · CORTADORES DE PAN
socle bois, PP ou inox, lame droite ou ronde
wooden base, PP or SS, straight or circular blade
soporte de madera, PP o inox, hoja recta o redonda



THERMOMÈTRES VERRE

GLASS THERMOMETERS · TERMÓMETROS VIDRIO

gamme complète
a complete range
gama completa
-50°C +200 °C / -58°F +392°F



SPATULE THERMOMÈTRE

SPATULA THERMOMETER · ESPÁTULA TERMÓMETRO

spatule silicone amovible · removable silicone spatula · espátula de silicona amovible
précision · accuracy · precisión: 0.10°C
-50°C +300°C / -58°F +572°F



THERMOMÈTRES INFRA-ROUGE

IR THERMOMETERS · TERMÓMETROS INFRARROJOS

précision · accuracy · precisión: 0.10°C
portée · distance · distancia: 0.2 / 9 m
gamme · range · gama: -55°C +400°C / -67°F +752°F



BALANCES ÉLECTRONIQUES

ELECTRONIC SCALES · BALANZAS ELECTRÓNICAS

étanchéité · waterproofness · estanquidad
IP51 / IP53 / IP67
gamme · range · gama: 6 kg - 300 kg



BALANCES MÉCANIQUES

MECHANICAL SCALES · BALANZAS MECÁNICAS

nouveau modèle inox étanche
new SS waterproof model
nuevo modelo inox impermeable
gamme · range · gama: 1 kg - 20 kg



AUTRES MESURES

OTHER MEASURING INSTRUMENTS · PARA MEDIR

salinité, hygrométrie, minuteurs...
salinity tester, hygrometry, timers...
salinometro, higrometros, minuterios...

FR

Utilisez des appareils de mesure fiables et précis garantis d'une cuisine calibrée. Étanches, mécaniques ou électroniques, nos balances couvrent tous vos besoins. Précise jusqu'à 0,01 g, la balance de poche est par exemple idéale pour la cuisine moléculaire. Nos thermomètres intègrent toutes les technologies (infrarouge, électronique, sonde, testeur de salinité) pour une mesure rapide et précise.

EN

Use reliable and accurate kitchen measuring tools that can measure up to your expectations. Waterproof, mechanical or electronic, our scales cover all your needs. Accurate to 0.01 g, our pocket scale is perfect for molecular gastronomy. Our thermometers integrate all the latest technologies (infrared, electronic, probe, salt manager) for fast, accurate measurements.

ES

Utilice dispositivos de medición fiables y precisos que proporcionan una cocina calibrada. Resistentes o no al agua, mecánicas o electrónicas, nuestras balanzas cubren todas sus necesidades. Con una precisión de 0,01 g, la balanza de bolsillo es ideal por ejemplo para la cocina molecular. Los termómetros incorporan todas las tecnologías (infrarrojo, electrónico, sensor, salinómetro) para una medición rápida y precisa.



Poids et mesures

Cooking weights and measures · Pesos y medidas



Le rangement et l'organisation Storage and organization · Ordenación

FR

Des brigades des grands établissements aux équipes en restauration collective, tout le monde s'accorde sur le fait qu'efficacité et organisation sont les maîtres-mots en cuisine... mais aussi en salle ! Les articles en fil métallique de COMBRICHON sont autant de solutions ingénieuses de rangement pour vous faire gagner du temps et optimiser votre espace de travail.

EN

All kitchen staff, either working in a restaurant or institutional catering, agree on the fact that efficiency and organization are crucial in the kitchen... and in the dining room as well! COMBRICHON's wire products are inventive storage solutions to save you time and optimize your workstation.

ES

Tanto las brigadas de los grandes restaurantes como los equipos de cocinas centrales concuerdan en el hecho de que la eficiencia y la organización son de primera importancia en la cocina... ¡y en el comedor también! Los artículos de alambre de COMBRICHON aportan soluciones ingeniosas que permiten ahorrar tiempo, poner orden y maximizar el espacio de trabajo.

La marque « NF Hygiène alimentaire », délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 11, rue Francis de Pressensé 93571 LA PLAINE SAINT-DENIS CEDEX, certifie la conformité au règlement NF031 pour l'aptitude au nettoyage.



DÉROULEURS CLING FIL CUTTER BOXES · DISPENSADORES DE FILM

inox · SS · inox
30 / 45 cm
+ réglottes · cutting blades · regletas
30 / 45 / 60 cm



BOÎTES À ÉPICES ET DRESSAGE CONDIMENT DISPENSERS · CAJAS DE ESPECIAS

4 / 5 / 6 compartiments
4 / 5 / 6 compartments
4 / 5 / 6 compartimientos



RANGE-PLANCHES CUTTING BOARD RACK · RACK PARA TABLAS

inox · SS · inox
6 planches · cutting boards · tablas de cortar



CORBILLES BASKETS · CESTAS

pain, fruits, buffets
bread, fruits, buffets
pan, frutos, bufés



PORTE-FICHES INOX SS CHECK HOLDERS · PORTA FICHAS INOX

ressorts ou billes
grip or with marbles
con pinzas o bolitas
25 / 50 / 62.5 / 100 cm



SUPPORTS SEAUX WINE BUCKET HOLDERS · SOPORTES DE MESA

de table ou sur pied / inox ou chromé
table or on stand / SS or chromed
de mesa o con pie / inox o cromados
Ø fil · wire · alambre: 8 mm



SUPPORTS PLATEAUX TRAY STANDS · SOPORTES PARA BANDEJAS

rond ou ovale / inox ou chromé
round or oval / SS or chromed
circulaires u ovales / inox o cromados



RAMASSE-MIETTES DE POCHE POCKET CRUMBERS · RECOGEMIGAS

avec clip / inox
with clip / stainless steel
con pinza / inox



PRESSE-AGRUMES MANUELS
MANUAL JUICERS • EXPRIMIDORES MANUALES

du modèle presse-citron au super-professionnel
from reamer to super-professional juicer
una gama muy completa



BROYEURS À GLACE
ICE CRUSHERS • PICADORAS DE HIELO

manuels et électriques
manual or electric
manuales o eléctricas



DOSEURS ALCOOL
MEASURED POURERS • DOSIFICADORES

bouchons, verseurs et mesures
measuring caps, pourers and jiggers
tapones, vertedores y medidores



TIRE-BOUCHONS
CORKSCREWS • SACACORCHOS

du sommelier au tire-bouchon mural
from waiter's corkscrew to wall fixation
somelier bodeguero y fijación mural



RACKS À VERRE
GLASS RACKS • RACKS DE COPAS

fixation murale ou suspendue / chromés
wall or shelf rack fixation / chromed
fijación mural o para colgar / cromados



ACCUEIL ET RÉCEPTION
RECEPTION • RECEPCIÓN

cannes à journaux, sonnettes, porte-sacs...
newspaper sticks, call bells...
varillas portaperiódico con gancho, cuelgabolsos...

FR

Racks à verre, presse-agrumes, broyeur à glace,
shaker, décapsuleur... TELLIER dispose de tous
les matériels pour réaliser de fabuleux cocktails
et optimiser votre comptoir de bar et de
réception, toujours avec la qualité professionnelle.

EN

Glass racks, juicer, ice crusher, bottle opener,
shaker,... TELLIER has all the equipment you
need to make fabulous cocktails and optimize
your bar counter, always with professional
quality.

ES

Colgador de copas, exprimidor, picadora de
hielo, abridor, coctelera... TELLIER tiene todo
el equipo profesional del barman para hacer
fabulosos cócteles y optimizar la barra.



Bar et comptoir
Bar and counter • Todo para el bar y la barra

 Louis Tellier®
L'outil des Chefs depuis 1947

COMBRICHON


FRANCE 1887
GOBEL®
la référence  des pâtisseries

LouisTellier.fr

combrichon.com

GOBEL.FR

Votre revendeur / Your retailer / Su distribuidor: