

De la terre à la table

Le magazine de **tompress**

Novembre - Décembre 2014

CHARCUTERIE

LE BON HACHOIR

MAGRET SÉCHÉ

Bien découper
son jambon

CHOISIR SON
COUTEAU

Un bon pâté en 30 mn



Forges & Jardins

Large gamme
d'outils
régionaux

Outils forgés en France 

COUPER
FENDRE
ÉLAGUER

Tous les outils pour le bois

www.forgesetjardins.com

05 63 71 90 65

Recommandé par **tompress**

Sommaire

- 5 **UN BON PÂTÉ EN 30 MN**
- 7 **Bien découper son jambon**
- 8 **La recette de Bruno Tenaillieu**
- 9 **Je ferais bien...
du magret séché**
- 10 **DOSSIER
Les mijotés**
- 18 **LE BON HACHOIR :
ce que vous devez savoir**
- 23 **L'étuvage
des saucissons**
- 24 **UTILISEZ LA PUISSANCE
DE VOTRE HACHOIR**
- 26 **C'est fait chez vous :
La saucisse de Toulouse**
- 30 **Comment choisir
"le" bon couteau**
- 31 **Un peu d'histoire...
Le cochon**
- 32 **Interview avec Giorgio Re
Directeur de la société REBER**
- 34 **Les bonnes idées shopping**
- 35 **Les livres du moment**



Et si on faisait les comptes ?

Vous avez peut-être remarqué que chez Tom Press, nous avons tendance à nous enthousiasmer pour tout ce qui est bon, nous émouvoir d'un rôti à la broche ou d'une charcuterie "maison". Le fumage du saumon ne peut que nous enchanter et nous adorons les petits secrets de fabrication de nos clients.

Il y a quand même un sujet extrêmement important que nous n'abordons pas assez : l'aspect pécuniaire

Il y a quelques mois, je voulais savoir combien il serait possible d'économiser en faisant "mon cochon" moi-même. Je m'étais donc amusé à faire un petit calcul pour une famille de 4 personnes en me basant sur les statistiques nationales. La réponse est surprenante : 600€ d'économie sur une seule année !*

Voilà une surprenante économie et la charcuterie "maison" n'est qu'un exemple parmi tant d'autres. Combien "économise-t-on" avec les confitures d'airelles, de mûres, les conserves de champignons...? Tous ces produits offerts par la nature nécessitent seulement le temps de les récolter et de les préparer. Et puis, il y a des choses que l'on ne peut pas chiffrer : la satisfaction de manger et de partager une préparation faite par soi, le plaisir des papilles...

**Par François Loubersac,
directeur de publication.**

* Vous pouvez consulter mes chiffres sur <http://www.tompress.com/A-10002665-le-cochon-faites-vos-comptes.aspx>



CASIER À BÛCHES D'INTÉRIEUR



**VOS BÛCHES SONT SURÉLEVÉES ET BIEN CALÉES ENTRE 2 MONTANTS.
MONTAGE SANS OUTILS EN 3 MINUTES.
ACIER TRAITÉ ANTI-CORROSION.**

Dim. 115x32x95 cm. Réf. jarcbumo - 75,50 €

takaje



**Conservez les aliments
Looooongtemps !**





Conditionneuse sous vide Takaje avec système de mise sous vide dans les bocaux.
Réf. vidtakro - 239,00 €



SwissLine

DeLuxe

Coffret

bamix[®]
of Switzerland 

Swissline - Rouge . Réf. matmiswr - 239,90 €
Swissline - Gris . Réf. matmiswg - 239,90 €
Deluxe . Réf. matmixdl - 189,90 €
Coffret . Réf. matmixbb - 299,90 €

PIÈCES GARANTIES
• À VIE •



Kit complet pour débuter en charcuterie

Ce kit pour débuter en charcuterie comprend :

- 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 6 et 12 mm.
- 2 entonnoirs pour la mise en boyaux "hac08yngent".
- 1 presse à steak haché "burplast".
- 1 fiche avec 6 recettes de pâtés, terrines et saucisses faciles à réaliser.

Réf. hamkcharc - 64,00 €



Kit à charcuterie familial

Pour transformer un demi-cochon ou un cochon entier, il comprend :

- 1 hachoir n°12 Reber "hac12reb" d'un rendement de 60 à 100 kg/h, livré avec 1 grille de 6 mm (pâtés, hachis).
- 1poussoir à saucisse de 3 litres "pom0003h" pour la mise en boyaux.
- 2 grilles supplémentaires pour le hachoir de 3 mm (mousses et pâtés très fins) et 12 mm (saucissons et hachage grossier).
- 1 couteau désosseur à dos renversé de 13 cm.
- 1 pistolet de dégraissant pro 750 ml. pour l'hygiène et un matériel toujours impeccable.
- 1 livre "Mes saucisses maison" avec de nombreuses recettes illustrées de charcuteries à faire soi-même.

Réf. hack12po - 519,00 €



Un bon pâté en 30 mn



Sans pour autant être charcutier, chaque année, je fais "mon" cochon.

Par Sébastien (approvisionnement chez Tom Press)

Mes recettes, ce sont celles de ma région du Tarn. D'une famille à l'autre les proportions et les ingrédients varient un peu, mais globalement, le savoir faire se transmet d'une génération à l'autre, chacun apportant au fil du temps sa petite touche personnelle.

Pour moi, tout a commencé très jeune. C'est ma grand-mère qui m'a initié.

« Pour me donner envie de faire de bonnes choses », Mamie a choisi la recette la plus simple qui soit. De la poitrine, du foie, du sel, un peu de poivre et rien d'autre ! Aucune préparation fastidieuse ni tour de main compliqué.

Petit déjà, il me semblait que rien n'était plus simple. Il fallait tourner la manivelle du hachoir, bien mélanger avec les mains très propres, puis remplir les pots et les empiler dans le stérilisateur ou dans une marmite pour stériliser les pots.

Mamie les calait et allumait le feu et moi, je partais jouer. En une demi-heure, l'affaire était réglée !

2 heures au stérilisateur après ébullition et il ne reste plus qu'à coller les étiquettes et ranger les pots à l'abri de la lumière.

Le secret ? Utilisez une grille de 4 ½ et surtout, une fois stérilisé, laissez maturer.

Le mieux, si vous le pouvez, c'est de préparer d'une année pour l'autre.



PÂTÉ DE PORC

Ingrédients :

1 foie de porc
de la poitrine (2 fois plus que le foie)
20 g de sel au kilo + 3 g de poivre

Chaque année, Sébastien fait ses charcuteries. Pour lui, le meilleur moyen d'avoir exactement ce que l'on veut, c'est encore de le faire soi-même ! Si en plus c'est facile, il n'y a plus aucune raison d'hésiter..



Sacs à jambon

Modèles réutilisables.
Pour faire sécher et conserver vos jambons à l'air libre et à l'abri des insectes.

Nylon. Dim. 48x95 cm.

Réf. episajam - 5,00 €

Coton. Dim. 59x68 cm.

Réf. episajac - 5,90 €



Couteau à jambon alvéolé

Pour le jambon ou le saumon.

Grâce aux alvéoles, vous pourrez facilement tirer de grandes tranches fines. Inoxydable qualité professionnelle Z40C13. Dureté 53 HRC. Manche en ABS 3 rivets.

28 cm. Long. totale 39 cm. Largeur lame 2,4 cm. **Réf. courja28 - 30,90 €**

33 cm. Long. totale 44,6 cm. Largeur lame 2,5 cm. **Réf. courja33 - 33,00 €**



Porte-jambon à l'espagnole

Permet d'avoir une bonne tenue des longs jambons à l'os lors de la découpe. Socle en plastique, tube en inox.

Dim. 20x30x61 cm. Poids 2,8 kg.

Réf. traseres - 57,00 €



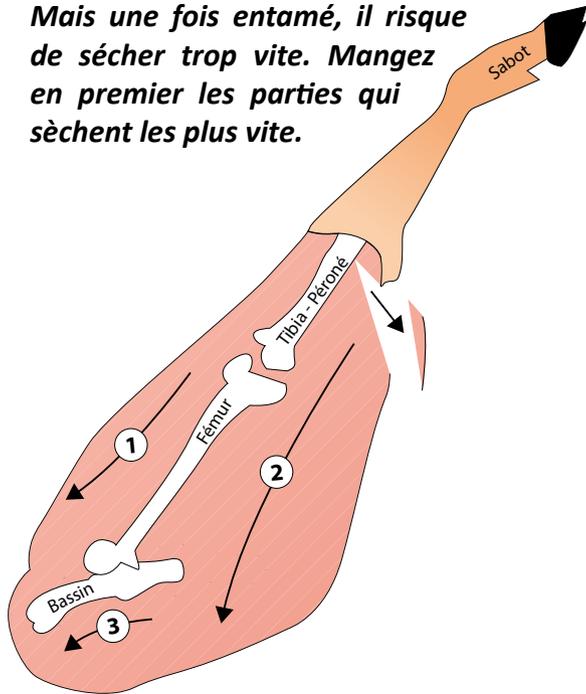
Pince à viande

Permet de manipuler les tranches de viande et de maintenir les charcuteries lors du passage à la trancheuse. Ouverture de 5,8 cm. Inoxydable. Dim. 10,5 x 5,3 cm.

Réf. coupinvi - 6,00 €

Bien découper son jambon

Un jambon cru avec l'os se conserve au frais, protégé par un linge. Mais une fois entamé, il risque de sécher trop vite. Mangez en premier les parties qui sèchent les plus vite.



1 Le long du fémur, sur le devant de la cuisse, vous trouverez une zone musculieuse longue et étroite. C'est par là qu'il faut commencer. Coupez de grandes tranches qui rejoignent la pointe. Quand vous longerez l'os, il sera temps de retourner votre jambon pour l'attaquer de l'autre côté.

2 Avant de trancher l'arrière de la cuisse, il faut dégager la chair en pratiquant une profonde entaille en "V". Attaquez la couenne en poussant le couteau vers le sabot jusqu'à toucher l'os et dégager l'entaille par une coupe quasi verticale. À cet endroit, l'écorce est dure, caliez bien votre jambon pour éviter de vous blesser. Levez de longues tranches en tirant le couteau vers vous comme vous l'avez fait de l'autre côté.

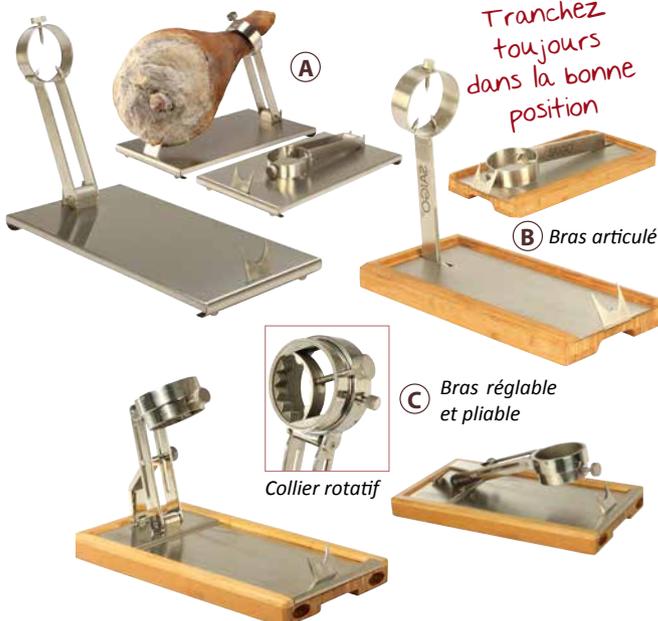
3 Si votre jambon a été préparé "à l'espagnole" vous remarquerez que l'os du bassin a été conservé. C'est lui qui nous gêne et bloque le couteau. C'est la dernière partie à débiter mais vous ne pourrez pas faire de grandes tranches : prélevez de petits morceaux et quand il ne reste plus trop de viande, sortez l'os pour faire une bonne soupe...

Serre-jambon pliables - S'adapte à tous les types de jambons. Maintien horizontal, nettoyage facile.

(A) Tout inox. Réf. [trasepin](#) - **144,00 €**

(B) Sode bambou / inox. Réf. [trasepi](#) - **127,00 €**

(C) Modèle de luxe. Avec plateau range-couteau. Le collier réglable de maintien tourne à 360° : vous n'avez plus à sortir le jambon pour vous servir ! Réf. [trasepro](#) - **424,00 €**



Pour ôter la couenne ou l'écorce et dégager l'os du bassin, utilisez un tranchelard et un désosseur à lame raide.



Tranchelards

C'est une lame étroite et raide qui permet de trancher et découper. Idéal pour parer jambon et lard. Monobloc à plaquettes rivetées et mitres rondes. Inox forgé Z40C13. Dureté 53 HRC. Lame de 20 cm, largeur 2,6 cm. Longueur totale 31 cm.

Réf. [court20](#) - **44,00 €**



Désosseur

Cette lame à talon, fine et raide, s'utilise essentiellement pour préparer et désosser les viandes. Monobloc à plaquettes ABS rivetées et mitres rondes. Inox forgé Z40C13. Dureté 53 HRC. Longueur totale 23,5 cm. Lame 12,5x1,5 cm.

Réf. [courde13](#) - **29,90 €**

Couteaux à jambon

Conformes aux normes d'hygiène et aux exigences de qualités professionnelles. Manches ergonomiques en polypropylène, lames en inox AISI 420, ils vous donneront satisfaction pour de nombreuses années. Lame 2 cm de large, manche 12,5 cm, bout arrondi.

22 cm. Réf. [coujamb2](#) - **21,50 €**

26 cm. Réf. [coujamb6](#) - **25,00 €**





La recette de Bruno Tenailleau

Fondant de lapin au romarin

Pour les terrines, si vous travaillez des viandes maigres, pensez qu'il vous faudra un liant pour véhiculer les parfums et assurer une belle longueur en bouche. Ici, je vous propose d'utiliser de la gélatine. Votre terrine sera onctueuse et vous percevrez bien mieux les saveurs et les arômes. Surtout ceux des herbes.

Ingédients pour 6 personnes.

- 1 lapin en morceaux
- 300 g d'oignons
- 2 branches de romarin
- 100 g de lard fumé
- ½ litre de vin blanc sec (Gros-Plant, Muscadet...)
- 1 tête d'ail
- 1 cc de moutarde
- 5 cl d'huile d'olive
- 8 feuilles de gélatine

Émincez oignon et ail et coupez le lapin en morceaux. En cocotte ou à la poêle, faites revenir la viande. Colorez bien sur toutes les faces. Ajoutez les oignons, l'ail, la moitié du romarin et le lard coupé en petits dés. Laissez revenir en remuant, et quand tous les ingrédients



commencent à colorer, vous déglacez avec le vin blanc pour bien récupérer tous les sucs de cuisson et faire chuter la température. Couvrez, et laissez votre cocotte 2h30 au four à 120°C. Fin du premier acte, vous pouvez souffler...

Au cours du deuxième temps, vous allez sortir votre cocotte du four pour la découvrir et la remettre à tout petit feu. Prélevez la viande à l'écumoire, laissez refroidir sur une assiette et désossez. (Le jus de cuisson doit réduire tranquillement 3 ou 4 minutes.) Une fois décortiqué, passez le lapin et le lard au hachoir grille de 6 ou de 8 ou hachez très finement au couteau avec le reste de romarin. Mélangez le hachis avec la moutarde. Salez et poivrez.

Acte 3 !

Trempez la gélatine dans l'eau tiède pour la ramollir et ajoutez-la au jus de cuisson. Mouillez le hachis avec le jus, mélangez bien et remplissez votre terrine. Couvrez et mettez la terrine au four une heure et demie au bain-marie à 130°C.

Large gamme de trancheuses

à partir de **169.00 €**

Tranchez avec précision
Modèle présenté : lame Ø 195 mm / Puissance 110 W
Dim. 43x30x29 cm / Réf. tra195rg - 339.00 €

Guillotine à saucisson

Idéale pour les apéros entre amis !

Réf. matguisa - 50,90 €

Réf. matguipi - 74,90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Je ferais bien...

du magret séché

Etamine tissée simple

100 % Coton.
Dim. 65x70 cm.

Réf. prtissu - 5,50 €



Ensemble gastronorm

Polypropylène. Sans bisphénol A. GN 1/1
(Dim. 53x32,5x70 cm.). Conforme EN631-1.

Couvercle. Réf. gascoco11 - 5,50 €

Drain - haut. 1,5 cm. Réf. gaspdr11 - 5,00 €

Bac - haut. 10 cm. Réf. gasp1110 - 12,00 €

Autres tailles et matières disponibles
sur www.tompress.com

Crochets esse

Inox, bout appointi.

60 mm. ø 3 mm. Réf. coucs060 - 1,10 €

100 mm. ø 4,5 mm. Réf. coucs100 - 1,60 €

140 mm. ø 5 mm. Réf. coucs140 - 2,50 €



COFFRET conditionneuse sous vide

- 1 conditionneuse "vids9348"
- 2 rouleaux de 20x600 cm "vids9340ro2",
- 2 rouleaux de 30x600 cm "vids9340ro3",
- 20 sachets de 20x30 cm "vids9340223",
- 1 tuyau d'aspiration "vidfamil727",
- 1 boîte sous vide 20x13 cm "vidfamil756".

Poids 5,2 kg. GARANTIE 2 ANS. SAV
tompress. Réf. vidf9348 - 284,00 €

Vous avez trouvé de beaux magrets ? N'hésitez pas, il n'y a rien de plus simple à faire que du magret séché et le résultat est franchement impressionnant.

En 10 minutes c'est fait !

Posez vos magrets, chair vers le haut, sur une planche et coupez à la verticale le gras qui déborde trop largement de la viande. Laissez comme une semelle de graisse sous le magret. Tapissez le fond d'un plat à bord haut d'une bonne couche de papier absorbant*. Versez une couche de sel sur le papier et posez vos magrets sans qu'ils se touchent. Couvrez d'une autre couche de sel : c'est terminé pour la première étape. Après vous avez le choix : tout frigo, ou séchage à l'air libre.

Méthode 1 : le tout frigo

Vous laissez 3 jours au frais dans le sel. Regardez juste que vos magrets ne "barbotent pas dans l'eau qu'ils ont rendue. Au bout de 3 jours, vous les rincez soigneusement à l'eau claire, vous les épongez dans un torchon et vous poivrez abondamment la viande en massant pour faire pénétrer (plus le poivre est fin plus vos magrets seront relevés). Et c'est bon pour trois jours de frigo supplémentaires. L'idéal serait de les poser sur une grille pour que l'air les sèche uniformément.

Méthode 2 : à l'air libre

Vous laissez au sel 24 heures. Avant de poivrer la chair, percez le gras et la peau pour y passer une ficelle ; et pendez dans un lieu frais et ventilé. Maintenant, tout dépend des conditions climatiques. Si l'air est bien sec, le séchage peut aller assez vite. Comptez 10 à 15 jours en moyenne tout en vérifiant de temps en temps. Pour juger ; un seul moyen. Vous tâtez avec le pouce. Le magret doit garder un peu de souplesse. Sentez-le. En séchant à l'air libre l'odeur va évoluer, elle va s'enrichir et vous aurez des notes de sous bois. Mais pour savoir vraiment, le mieux c'est encore de goûter...

Pour conserver ses magrets.

Sous vide vos magrets se gardent des mois dans le bas du réfrigérateur. Ils se bonifient et ne se dessèchent pas.

ASTUCE Brossez vos magrets pour ôter l'excédent de poivre et comme pour le jambon, présentez en tranches très fines pour favoriser la perception des parfums.

* Pour la mise au sel, vous pouvez utiliser un bac gastro équipé d'un drain. Le drain retient le sel et les jus peuvent s'écouler librement au fond du bac.



Les mijotés

Les cuissons mijotées reviennent en force. Sous vide et basse température, souvent associés et portés au-devant de la scène par des cuisiniers prestigieux, ont remis au goût du jour les cuissons à feu doux. Délicates et synonymes d'attention, ces cuissons lentes en cocottes n'ont rien perdu de leur intérêt. Elles se sont même enrichies.

« Je vous ai mijoté un bon petit plat ! »

Le mot est lancé. À cette promesse gourmande, les convives se régalaient déjà. Mijoter c'est prendre soin, c'est laisser le temps agir sans brusquer le produit. Comme un fruit mûri sur l'arbre donne tous ses parfums à parfaite maturité, la cuisson mijotée ouvre l'aliment et l'exprime sans diluer ses richesses. Les saveurs se concentrent, se lient et migrent, bonifiant ainsi chaque ingrédient. Les viandes devenues tendres se subliment et confisent dans les jus de cuisson. Les légumes, ni « dissouts » ni « lavés », gardent leur intégrité sans perdre leur bouquet. On comprend d'autant mieux le retour en grâce des cuissons mijotées, qu'elles demandent finalement peu de temps. Il faut juste s'y prendre un peu à l'avance.

Le secret

D'abord éviter le coup de feu. La conduite des cuissons mijotées se fait sans à-coup par une élévation régulière de la température, toujours à moins de 100°C. Pour limiter les variations brutales, il faut impérativement utiliser des récipients de cuisson à forte inertie thermique. La cocotte en fonte fait merveille. Elle est passée, sans prendre une ride, des braises de la cheminée aux plaques à induction et reste inégalée notamment en raison de sa capacité à emmagasiner la chaleur et à la restituer régulièrement. La cocotte permet l'élévation lente et progressive de l'aliment jusqu'à sa température de cuisson sans que la

chaleur n'ait de conséquences négatives sur sa structure.

Pour la cuisson des viandes, où la température maximale à cœur est particulièrement importante, la cocotte est irremplaçable. Il n'est pas question, surtout pour le bœuf et les viandes à braiser, de surchauffer la périphérie pour obtenir une température convenable à cœur. La viande resterait dure et peu goûteuse quel que soit le temps de cuisson. La différence entre une viande dite tendre et une viande dite à braiser, c'est sa teneur en collagène. Cette protéine fibreuse qui gaine les cellules musculaires forme un tissu coriace. Si la cuisson n'a pas eu le temps de transformer le collagène, la viande reste dure. Si l'on chauffe trop, les cellules perdent leur eau : la viande



est alors dure et sèche. Il faut donc chauffer modérément et être patient.

Dès 55°C, le collagène se dissout dans l'eau des cellules et se transforme en gélatine, mais cette transformation est lente. Encore plus lente, si la teneur en collagène est importante et si la quantité d'eau est faible. Voilà pourquoi la cocotte est irremplaçable. Avec une élévation lente et sans à-coup, qui permet de rester partout en deçà des 100°C, l'eau des cellules ne bout pas. Elle ne se transforme pas en vapeur et peut assimiler le collagène. L'air, à l'intérieur de la cocotte, se sature en eau qui condense sur le couvercle et retombe dans le récipient. Cet air saturé d'eau n'absorbe plus l'eau des aliments : la viande reste souple et peut continuer à transformer le collagène.

Il est aussi possible, dans une cocotte, de cuire la viande dans un bouillon. La solution a l'avantage de limiter les pertes d'eau. On ne peut pas dépasser les 100°C fatidiques mais, sur le plan gustatif, la formule n'est pas toujours satisfaisante. La viande «bouillie» devient tendre, certes, mais elle perd ses arômes dans le bouillon. C'est parfait pour le pot-au-feu.



Saisir, quel intérêt ?

Pour les daubes, civets, navarins et autres braisés, la viande est d'abord saisie. Il en va de même pour les petits légumes, oignons ou ail que l'on fait revenir à feu vif en tout début de cuisson. Au contact de la cocotte chaude, la surface de l'aliment va caraméliser sans pour autant altérer le produit à cœur. Cette torrification de la surface va développer une multitude d'arômes. On saisit, ou on fait revenir, pour obtenir ces saveurs mais s'il est question d'élever fortement la température en surface, il serait préjudiciable que cette forte chaleur se communique trop profondément à l'aliment. Il faut donc procéder rapidement et faire chuter la température. La cuisson proprement dite commence alors.

Quand on saisit un aliment, on provoque une accélération de la réaction de Maillard*. Plus on chauffe, plus elle est rapide

mais d'autres processus sont en jeu et il faut leur laisser le temps. Pourtant, sans cette réaction, notre cuisine serait bien fade. C'est le goût du chocolat, la croûte du pain, c'est surtout grâce à cette réaction que nous obtenons l'arôme principal de la viande : par «maillardisation» des produits hydrosolubles des muscles. Les arômes spécifiques à chaque viande viennent des graisses. Pour la cuisson en cocotte, si riche en saveurs, cette «maillardisation» va s'opérer lentement et laisser le temps aux graisses d'interagir avec ces produits solubles dans l'eau. Il faut être patient.

Les différentes matières

Pour les cuissons mijotées, il faut un récipient clos qui permette de bien recycler l'eau d'évaporation. Il faut aussi, comme on l'a vu, qu'il ait une grande inertie thermique.

Traditionnellement, en France, on utilise la fonte mais d'autres matières peuvent convenir sans pour autant donner exactement le même résultat car la matière en contact avec l'aliment peut provoquer des réactions, «laisser passer des odeurs» ou donner un goût. Le fer des fontes brutes favorise la réaction de Maillard*. La porosité de la fonte brute, de la pierre ollaire ou de la terre cuite permet à la cocotte de se charger des goûts des cuissons précédentes ou des arômes du feu de bois. La matière de cuisson est alors à considérer comme un élément actif de la recette. L'émail, au contraire, est parfaitement neutre. Il protège la fonte et isole l'aliment de toute altération indésirable. On peut y cuire des tomates par exemple sans que l'agression des acides n'oxyde les particules de fer.

L'aluminium peut aussi convenir. S'il communique et répartit très bien la chaleur, ce qui évite les points chauds, l'aluminium se refroidit aussi très rapidement. Pour pallier ce qui est un défaut pour nos cuissons mijotées, les cocottes en aluminium doivent être très épaisses. Il existe aujourd'hui des cocottes en aluminium d'excellente qualité. Elles ont l'avantage d'être légères et de s'entretenir facilement.

PB

* La réaction de Maillard est responsable de la production des odeurs, des arômes et des pigments caractéristiques des aliments cuits. Maillard, c'est la croûte du pain, ce qu'apporte la torrification au café ou aux fèves de cacao pour obtenir le chocolat. C'est aussi la richesse et la complexité des arômes qu'apporte «le grillé» à une viande saisie. Les particules de fer ont la propriété d'accélérer la réaction de Maillard, ce qui explique qu'un beefsteak ou un œuf au plat cuit dans une poêle anti-adhésive n'a pas le même goût que s'il est cuisiné dans une poêle en acier. À temps de cuisson et à température égale, l'œuf ou le beefsteak cuit dans un récipient contenant du fer sera plus grillé et plus riche en arômes.



Faitouts inox sans couvercle. Tous feux dont induction.

15 L. Ø 32x19 cm. Poids 2,9 kg. Réf. [ustfti32](#) - **83,90 €**

21 L. Ø 36x22 cm. Poids 4,3 kg. Réf. [ustfti36](#) - **133,00 €**

31 L. Ø 40x25 cm. Poids 7,4 kg. Réf. [ustfti40](#) - **168,00 €**

Couvercles plats inox

Ø 32 cm. Réf. [ustcvi32](#) - **19,50 €**

Ø 36 cm. Réf. [ustcvi36](#) - **28,00 €**

Ø 40 cm. Réf. [ustcvi40](#) - **39,50 €**



Cocottes ovales

Légères et tout alu avec poignées froides inox. Livrées avec couvercle.

Dim. 48x30x16 cm. Réf. [mfaco402](#) - **85,50 €**

Dim. 58x38x17,5 cm. Réf. [mfaco503](#) - **113,00 €**



Marmites normandes en fonte ■ ■ À CULOTTER

De type traditionnel, avec couvercle. Modèle 3 pieds à poser directement sur la braise. Traitement de protection noir sur l'extérieur.

8 L. Ø 25x21,5 cm. Poids 7,4 kg. Réf. [ustchf08](#) - **234,00 €**

10 L. Ø 28 x 25 cm. Poids 10,5 kg. Réf. [ustchf10](#) - **267,00 €**

12 L. Ø 30x25,5 cm. Poids 12,7 kg. Réf. [ustchf12](#) - **328,00 €**

17 L. Ø 32x32 cm. Poids 13,7 kg. Réf. [ustchf17](#) - **574,00 €**

Cocottes ovales rouge. Fonte émaillée. Tous feux dont induction.

2 L. Dim. 29x18x14 cm. Poids 3,4 kg. Réf. [foncor22](#) - **45,00 €**

4,5 L. Dim. 36,3x22x18 cm. Poids 5,2 kg. Réf. [ustcof28](#) - **66,00 €**

5 L. Dim. 37x22,5x18 cm. Poids 5,8 kg. Réf. [foncor31](#) - **80,00 €**

7,5 L. Dim. 42x27x19,5 cm. Poids 8,5 kg. Réf. [ustcof34](#) - **100,50 €**



Cocottes rondes. En fonte émaillée. Tous feux dont induction.

Garantie sans traitement de surface. Ø 28 x 12 cm. 6 à 8 portions.

Émaillage à l'extérieur sauf les modèles noirs mat qui sont émaillés à cœur et n'ont pas de revêtement extérieur. 6,7 L. **Prix : 158,00 €**

■ Orange. Réf. [foncro28](#)

■ Aubergine*. Réf. [foncra28](#)

■ Noir mat*. Réf. [foncrm28](#)



Véritables cocottes en fonte pure.

Tous feux dont induction.

Ronde 4L. Ø 25 cm. Dim. hors tout

33x18x14 cm. Poids 5,4 kg.

Réf. [fonro425](#) - **86,50 €**

Rectangulaire 6 L. Convient pour un poulet.

Dim. hors tout 42x22x21cm. Poids 7,5 kg.

Réf. [fonco632](#) - **100,50 €**

Ensemble à goulash

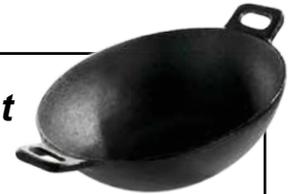
Ragoûts, soupes, potées, goulashs ou cassoulets, ce réchaud est idéal pour vos plats mijotés ! Ensemble de cuisson au bois, charbon, charbon de bois. Composé de :

- 1 marmite émaillée Ø 26 cm, contenance 9 L

- 1 support et foyer de cuisson en inox avec tiroir à cendres et pieds en acier

- 1 cheminée en tôle Ø 10 cm et 71 cm de haut.

Dim. 70x74x118 cm. Poids 8 kg. Réf. [bargoula](#) - **118,00 €**



Détournement de wok...

Utiliser un wok en fonte comme une cocotte, permet de faire revenir en utilisant moins de matière grasse, c'est ce que je fais.

Je vous donne ma recette du **mitonné de veau**.

« Faites mariner 2-3 tranches de jarret coupé en gros cubes au moins une nuit dans du vin blanc sec. Cela attendrit la viande et donnera une pointe d'acidité au plat. Émincez 1 poireau, 1 oignon, 1 branche de céleri, 2 carottes et 3 gousses d'ail. Faites revenir la viande farinée dans un peu d'huile, ajoutez les légumes et faites dorer 1 à 2 minutes en remuant. Couvrez avec la marinade allongée d'un verre d'eau et assaisonnez : sel, paprika, 1 cuillère à soupe de fond de veau, 1 branche de romarin, le zeste et le jus d'un citron. Voilà ! Laissez mijoter 2-3 heures ou plus à feu très doux et servez avec des pâtes fraîches... »

Elise - tompress





Petits plats :



Thermomètre plongeur

Pour stérilisateurs "stegui05", "stegui11" et "stegui24". Gradué de 60 à 110 °C. L. 20 cm. Réf. [stegal11ter](#) - **8,30 €**



Thermomètre rond

Pour stérilisateurs "stegui05", "stegui11" et "stegui24". Réf. [stegui11ter](#) - **11,50 €**

Stérilisateurs en acier galvanisé

Avec système de blocage anti-chocs. Livrés avec colonne et crochets-ressorts.

Contenance 5 bocaux* d' 1 L. Dim. hors tout 32 cm, Ø haut 36 cm, Ø bas 32 cm.

Poids 3 kg. Réf. [stegui05](#) - **58,50 €**

Contenance 11 bocaux* d' 1 L. Dim. hors tout 42 cm, Ø haut 36,5 cm, Ø bas 32 cm.

Poids 3,8 kg. Réf. [stegui11](#) - **59,90 €**

Contenance 24 bocaux* d' 1 L. Dim. hors tout 71,5 cm, Ø haut 51 cm, Ø bas 41 cm.

Poids 8,5 kg. Réf. [stegui24](#) - **169,00 €**

*bocaux Le Parfait

Crochets-ressorts supplémentaires.

Pour stérilisateurs galvanisés. Lot de 6. Réf. [stegui11res](#) - **3,50 €**



Stérilisateurs émaillés

29 litres - 2 000 Watts - Ø 35 cm. H. de la cuve 30 cm. Avec thermostat, robinet et minuteur de 120 mn. Poids 5,9 kg. Réf. [stemarom](#) - **159,00 €**



Stérilisateurs inox 18/10*

29 litres - 1800 Watts - Ø 36 cm. H. de la cuve 30 cm. Avec thermostat, robinet de soutirage et minuteur de 120 mn. Poids 4,9 kg. Réf. [steinrom](#) - **229,00 €**



Bocaux Le Parfait. Vendus avec joints.

Contenance	Ø	Quantité	Référence	Prix
3/4 L	85 mm	12	boicl034	54,90 €
1 L	85 mm	12	boicl001	51,50 €
1,5 L	85 mm	9	boicl015	41,50 €



Bocaux Weck.

Vendus avec joints et couvercles sans crochets.

Contenance	Ø	Quantité	Référence	Prix
200 ml	60 mm	12	boiwb022	26,00 €
500 ml	100 mm	6	boiwb050	16,50 €
1 L	100 mm	6	boiwb100	16,90 €

Crochets Weck - Lot de 24 pièces.

Réf. [boiwpin8](#) - **7,00 €**

cuisinez en grand !



Préparer pour quelques-uns ou pour une grande tablée, le travail est le même. La cocotte est plus lourde voilà tout...

Un cassoulet, un coq au vin ou un bourguignon, on aime préparer ça tranquillement. C'est du plaisir, il faut un peu de temps, alors autant en profiter. Faites en un peu plus et stérilisez le reste ! En prélevant à la louche en cours de cuisson pour remplir vos bocaux, vous travaillez "à chaud". C'est une question d'organisation. Pensez simplement que votre plat finira de cuire dans son bocal.

Quand vous jugerez que la cuisson est suffisamment avancée, réservez le nécessaire pour votre repas et remplissez vos bocaux avec le reste. Votre stérilisateur est déjà prêt, l'eau est déjà assez chaude pour éviter les chocs thermiques ? Placez les bocaux avec une pince pour éviter de vous brûler et calez en poussant un torchon entre les conserves avec la queue d'une cuillère en bois. Couvrez d'eau et programmez la minuterie. C'est fini. Dans une heure vos conserves seront faites.

Et votre repas ? Vous avez coupé le feu le temps de vous occuper des bocaux, votre plat s'est refroidi : tant mieux ! C'est là que se font les échanges de saveur. Il ne vous reste qu'à corriger l'assaisonnement et à remettre à tout petit feu. Réchauffé, c'est toujours meilleur... Alors, petit salé lentilles, bourguignon ou cassoulet ?



Sertisseuse polyvalente

6 diamètres de boîte. Conçue pour de petites unités de production.

Réf. [sertinba](#) - 2 100,00 €



Sertisseuse automatique

2 diamètres de boîte. Très grande solidité, facile d'utilisation, facile d'entretien, faible encombrement

Réf. [serferma](#) - 1 049,00 €



Ouvre-boîte électrique

Posez l'appareil sur la boîte et appuyez sur le bouton. L'ouvre-boîte travaille seul et s'arrête automatiquement. Fonctionne avec 2 piles 1,5 V non fournies. Dim. 16,5x6,5x4 cm.

Réf. [matobain](#) - 29,90 €



Les boîtes métalliques.
Vendues par carton.

Type	Dimensions	Quantité	Référence	Prix
1/4 haut	Ø55x97 mm	100	boic5514	76,50 €
1/6 basse	Ø73x42 mm	308	boic7316	199,00 €
1/2 haut	Ø73x109 mm	212	boic7312	160,00 €
1/4 basse	Ø83x47 mm	200	boic8314	158,00 €
1/3 basse	Ø100x45 mm	280	boic1013	238,00 €
1/2 basse	Ø100x63 mm	196	boic1012	190,00 €
3/4	Ø100x91 mm	140	boic1034	173,00 €
4/4	Ø100x118 mm	112	boic1044	125,00 €

579 €

Tournebroche DOUBLE SORTIE

30 kg
8 kg

Référence : **toules6** / Prix : **579,00 €**
Autres modèles disponibles sur www.tompress.com

Le charme des vraies raclettes

1 - Appareil à raclette 1/2 fromage Réf. [raf12ra1](#) - 168,00 €
2 - Appareil à raclette pliable - 2 x 1/4 fromage Réf. [raf12ra2](#) - 225,00 €
3 - Appareil à raclette 1/4 fromage Réf. [raf14ra1](#) - 189,00 €

Fumez avant de cuire : la touche inimitable



Fumoir inox polyvalent tompress

Tout inox. Livré avec trois grilles en acier chromé pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...) et 10 crochets S, ainsi qu'un sachet de brisure naturelle. Notice de montage incluse. Dim. 48,5x29x88,5 cm. Haut. utile 63 cm.

Réf. [fumtpi88](#) - 299,00 €

Kit fumée froide - Pour fumer à froid de manière efficace et sans surveiller la température du fumoir. Tout inox. Dim. 35x26x9 cm.

Raccord 31 cm. Réf. [fumtpi88fro](#) - 69,00 €



Brisure de 100% hêtre - Garantie sans produit chimique. Étuvée haute température, dépoussiérée et calibrée. Conforme aux normes professionnelles.

1 kg. Réf. [fuminores01](#) - 5,90 €

5 kg. Réf. [fuminores05](#) - 19,90 €

15 kg. Réf. [fuminores15](#) - 45,00 €



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](#) - 549,00 €

Palets de sciure

Assortiment de 5 variétés

Aulne, érable, noyer d'Amérique, cerisier et mélange spécial. (4 heures de fumée pour chaque variété). 60 palets (20 heures de fumée). Réf. [fumele04var](#) - 45,50 €



Vous voulez donner de l'ampleur à vos viandes, apporter une vraie richesse aromatique. Vous cherchez "la" touche inimitable : fumez avant de cuire !

Le petit tour au fumoir avant de cuisiner serait presque à considérer comme un assaisonnement. Vous avez une rouelle à faire griller, quelques tours de saucisse ou des magrets frais, ce sont de beaux produits et vous voulez les mettre en valeur : fumez léger. La fumée est surtout destinée à donner du nez à votre produit. Elle doit apporter de la rondeur sans masquer la viande. Si vous n'avez jamais pratiqué ce genre de fumage, limitez-vous pour une première expérience à ½ heure. Vous jugerez et vous corrigerez la prochaine fois. Le but, c'est de pratiquer un fumage léger et rapide qui ne soit pas contraignant. C'est une préparation. Vous cuisinerez votre produit comme d'habitude et si vous avez prévu une sauce, ne changez rien.

En joignant les parfums de grillé à ceux de la fumée vous excitez vos papilles. Avant même d'avoir goûté, tous vos sens sont en éveil. C'est le nez qui produit cet effet. C'est lui le déclencheur. C'est l'odeur qui nous met l'eau à la bouche. Regardez ce que peut produire en nous une bonne odeur de pain grillé. Ces petits fumages de préparations ont le même but. Ils servent

à ouvrir nos sens et à donner envie. Bien liée au grillé, une très légère note de fumée accompagne le produit tout au long de la bouchée. Si elle n'est pas trop présente, la fumée donne de l'ampleur, de la longueur en bouche et du parfum. Une petite demie heure à la fumée et vous l'avez "la" touche inimitable. Profitez bien de vos fumoirs !

2^{ème} ÉDITION

Le fumage à la portée de tous !

200 pages

tompress
EDITIONS

Fumage & Fumaisons
Référence pour les passionnés de fumaisons, ce livre se démarque par son approche naturelle et privilégie l'aspect concret du fumage à la maison. Accessible, détaillé : tout pour vous régaler !
Par D. HÉBERLÉ et C. DUBBS. 200 pages.
Dim. 24x16x1,2 cm. Réf. [livtofum](#) - 19,90 €

Le bon hachoir : ce que vous devez savoir.

**Un bon hachoir, c'est une machine qui coupe bien la viande.
Un bon hachis, c'est une viande bien tranchée !
En coupant très régulièrement la viande, votre hachoir n'écrase
pas les cellules. Il ne malaxe pas les fibres. Votre hachis n'est pas
une purée de viande ni une pommade !**



Quel type de hachoirs ?

Seuls les hachoirs à vis peuvent prétendre être des hachoirs dignes de ce nom. Les cutters sont d'excellents outils mais ce ne sont pas des hachoirs.

Pour quel hachis ?

Une belle charcuterie, c'est d'abord de l'eau ! D'ailleurs, sans eau, la charcuterie n'existe tout simplement pas ! Et cette eau, c'est dans les cellules de la viande qu'elle se trouve. C'est aussi là qu'elle doit rester. Dans un hachis de qualité, la viande n'a pas été triturée, malaxée, et pressée avant d'être déchirée : elle est tranchée et la viande garde son eau.

Hachoir : électrique ou manuel ?

La différence de prix est conséquente. Pour une première expérience un bon hachoir manuel est généralement suffisant mais vous n'entendrez jamais personne se plaindre d'avoir acheté un bon hachoir électrique. C'est un achat qu'on ne regrette pas.

Quelle taille de hachoir choisir ?

1 pâté de temps en temps : **Manuel type 8**

Mes pâtés + celui de la voisine :

Type 8 à 12 électrique ou gros modèle manuel

¼ ou ½ cochon : **au moins un type 12 électrique**

1 cochon et plus... **Type 22 électrique.**

On peut aussi passer un cochon avec un hachoir manuel, mais... électrique c'est vraiment mieux.

À quelle vitesse doit tourner un hachoir ?

Votre hachoir doit tourner lentement pour laisser le temps à la viande de bien entrer dans les trous de la grille avant d'être coupée. Faire tourner un hachoir plus vite pour gagner en rendement se fait au détriment de la qualité du hachis. Choisissez des modèles qui tournent à moins de 120 tours minute.

Quelle grille choisir pour commencer

Relisez les recettes que vous voulez entreprendre, souvent la taille idéale de la grille est mentionnée. De manière générale 6, 8 et 12 sont les plus employées.

Pour quoi faire d'autre ?

Hacher de la viande, ça va de soi ; mais un bon hachoir peut vous rendre d'autres services. Je ne parle pas de faire des purées d'olives ou des mousses de poisson

mais d'utiliser le moteur et le réducteur de votre hachoir pour un autre outil.

Épépineuse, pétrin, râpe, filière à pâte ou à biscuit, poussoir à saucisse : votre hachoir peut avoir de multiples utilités. Regardez les catalogues et les accessoires proposés.

En cas de pépin ?

Un bon hachoir n'est pas un accessoire de cuisine comme les autres et les marques de petit électro-ménager ne proposent pas de gros modèle. Visez plutôt des marques de hachoirs réputés. Tre Spad ou Reber sont les plus connues. Avec ce type de matériel il y a peu de chance qu'un pépin vous arrive mais dans 5 ou 10 ans vous serez heureux de trouver des pièces, ou de pouvoir équiper votre hachoir d'une belle épépineuse.

Comment ça marche ?

Quand vous mettez un morceau de viande dans votre hachoir, il est happé par une vis sans fin qui le plaque sur une grille percée de trous. La viande rentre dans les trous et elle est coupée en permanence par un couteau à 4 lames. La taille du hachis dépend de la taille des trous.

Inox ou acier ?

L'inox, pas de problème : ça ne rouille pas, ça se nettoie facilement et c'est toujours rutilant mais, dans le temps les couteaux s'émoussent peut-être davantage. L'acier a ses farouches partisans et la qualité de coupe est indéniable mais n'oubliez pas de graisser entre 2 utilisations.

Un investissement ?

Qui dit investissement pense aussi rentabilité. Faire une belle terrine ou quelques mètres de saucisse c'est "rentable" si la saucisse est bonne. Un mauvais hachoir n'est jamais rentable mais si vous voulez vraiment parler gros sous, on pourrait dire qu'un type 12 électrique est amorti dès le premier cochon.

Tout d'un coup, vos charcuteries et vos steaks hachés n'ont plus le même goût. Vos charcuteries sont moins grasses, les saveurs plus profondes. Vous avez maintenant une texture franche et sincère qui remet de l'authenticité dans vos préparations. Vous venez sûrement d'utiliser un vrai hachoir. Laissez-nous vos commentaires ...

Tous les hachoirs

Type 32 électrique



Hachoir Reber (type 32) corps court
1100 W, carénage et trémie en inox, corps en fonte étamée. Réducteur à bain d'huile et pignons métal type "long life". Livré avec couteau, grille de 10 en acier trempé et pilon en plastique alimentaire. Rendement : 100 à 150 kg/h. Marche arrière. 120 tr/mn. Poids 30 kg.
Réf. [hac32reb](#) - **769,00 €**



Hachoir Tre Spade (type 32) corps court
1500 W., trémie, socle et carénage en inox, corps en fonte étamée. Réducteur à pignons acier. Livré avec couteau, grille de 8 en acier trempé et un pilon en plastique alimentaire. Rendement : 130 à 180 kg/h. Marche arrière. 80 tr/mn. Poids 27 kg.
Réf. [hac32elq](#) - **939,00 €**



Type 22 électrique



Hachoir Tre Spade (type 22) corps long
1000 W. Pignons nylon. Trémie, socle et carter en inox. Corps en fonte étamée. Livré avec couteau, grille de 8 en acier trempé et pilon en plastique alimentaire. Rendement : 80 à 120 kg/h. Marche arrière. 80 tours/mn. Poids 17 kg.
Réf. [hac22elq](#) - **449,00 €**



Hachoirs Reber (type 22)
Réducteur à bain d'huile et pignons métal type "long life". Trémie en inox. Livré avec couteau, grille de 8 en acier trempé et pilon en plastique alimentaire. Rendement : 80 à 120 kg/h. Marche arrière. 120 tours/mn.
Corps long en fonte étamée. 600 W.
Poids 19,6 kg.
Réf. [hac22reb](#) - **419,00 €**



Corps court en fonte étamée. 600 W.
Poids 19 kg.
Réf. [hac22rco](#) - **425,00 €**



Corps court en fonte étamée. 1100 W. Carter inox.
Poids 25 kg.
Réf. [hac22r15](#) - **589,00 €**



Corps court tout inox. 1100 W. Carter, corps, couteau et grille en inox.
Poids 24 kg.
Réf. [hac22i15](#) - **839,00 €**



Hachoir Eco Tre Spade (type 22)
Moteur 600 W, 80 tours/min, corps et vis en fonte étamée à chaud, livré avec grille de 8 mm et couteau en acier trempé, un plateau et pilon en plastique alimentaire. Réf. [hac22eco](#) - **399,00 €**

Type 12 électrique



Hachoir Tre Spade (type 12) - 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. Moteur asynchrone 260W, 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. [hac12elq](#) - **285,00 €**



Hachoir Eco Tre Spade (type 12)
Moteur asynchrone 600 W, 160 tours/min, corps et vis en fonte étamée à chaud, livré avec grille de 6 mm et couteau en acier trempé, 1 plateau et 1 pilon en plastique alimentaire.
Poids 11,5 kg. Réf. [hac12eco](#) - **267,00 €**



Hachoir Reber (type 12)
500 W. Réducteur à bain d'huile et pignons métal type "long life". Trémie en inox. Corps en fonte étamée. Livré avec couteau, grille de 6 en acier trempé, pilon en plastique alimentaire et le lot de 2 entonnoirs "E". Rendement : 60 à 100 kg/h. 120 tours/mn.
Poids 14 kg. Réf. [hac12reb](#) - **279,00 €**

Type 8 et 5 électrique



Hachoir Tre Spade (type 8)
390 W. Corps, vis et anneau de serrage en fonte étamée. Trémie en plastique rouge. Pignons nylon. Livré avec couteau, grille de 6 mm en acier trempé et pilon en plastique alimentaire. Rendement : 40 à 60 kg/h. 160 tours/mn. Poids 9 kg.
Réf. [hac08yng](#) - **244,00 €**



Hachoir Reber (type 5)
400 W. Corps en aluminium. Pignons nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre. Trémie en plastique. Livré avec couteau, grille de 6 en acier trempé et un pilon. Rendement : 30 à 50 kg/h. 120 tours/min. Poids 7 kg. Réf. [hac05reb](#) - **199,00 €**

CORPS COURT ou CORPS LONG ?



Les corps longs très efficaces peuvent s'utiliser pour embosser. Les corps courts ont la réputation de moins «échauffer la viande» mais ils demandent plus de puissance.

Type 32 à 5 manuel

Hachoir à viande manuel, fixation par presse à vis
Type 8. En fonte étamée.
Livré avec une grille de Ø 60 mm - trous de 4,5 et 1 couteau.
Poids 2,6 kg.
Réf. [ham08reb](#) - **33,00 €**



Hachoir à viande manuel, modèle sur pieds à visser
Type 22. En fonte étamée.
Livré avec une grille de Ø 80 mm - trous de 4,5 et 1 couteau.
Poids 5,4 kg.
Réf. [ham22reb](#) - **63,00 €**



Les véritables hachoirs Porkert
Vis et corps en fonte étamée, couteau 4 lames, la réputation des hachoirs manuels Porkert n'est plus à faire : ils sont pratiquement inchangés depuis 120 ans !

Porkert n° 5.
Livré avec un couteau et une grille de 4,5 mm Ø 53 mm.
Fixation par presse. Poids 1,8 kg.
Réf. [ham05por](#) - **62,00 €**

Porkert n° 8
Livré avec un couteau et une grille de 4,5 mm Ø 60 mm.
Fixation par presse. Poids 2,6 kg.
Réf. [ham08por](#) - **82,00 €**

Porkert n° 32
Livré avec un couteau et une grille de 4,5 mm Ø 100 mm.
Fixation : sur pieds à visser. Poids 5,9 kg.
Réf. [ham32por](#) - **194,00 €**



Un peu de technique...

Tous les pousseurs



Horizontaux



Tre spade 15 litres horizontal
Dim. 78x28x26 cm. Réf. [pom00015](#) - **639,00 €**



Reber 12 litres horizontal tout inox
Dim. 86x24x24 cm. Réf. [pomino12](#) - **589,00 €**

Reber 10 litres horizontal tout inox
Dim. 73x24x24 cm. Réf. [pomino10](#) - **537,00 €**



Reber 6,5 litres horizontal
Dim. 65x19x19 cm. Réf. [pom0008h](#) - **258,00 €**

Reber 5 litres horizontal
Dim. 56x19x19 cm. Réf. [pom0005h](#) - **199,00 €**



Tre spade 10 litres horizontal
Dim. 86x24x24 cm. Réf. [pom0012h](#) - **527,00 €**

Tre spade 12 litres horizontal
Dim. 73x24x24 cm. Réf. [pom0010h](#) - **475,00 €**



Trespade 7 litres horizontal
Dim. 63,5x21x16 cm. Réf. [pomstar8](#) - **249,00 €**

Trespade 5 litres horizontal
Dim. 52x21x16 cm. Réf. [pomstar5](#) - **189,00 €**



Reber 6,5 litres horizontal tout inox
Dim. 65x19x19 cm. Réf. [pomino8h](#) - **309,00 €**

Reber 5 litres horizontal tout inox
Dim. 56x19x19 cm. Réf. [pomino5h](#) - **279,00 €**



Reber 3 litres horizontal
Dim. 43x19x19 cm. Réf. [pom0003h](#) - **174,00 €**

Petit pousseur
Reber à vis
de 3 litres.

Verticaux

Position
horizontale
ou verticale

Pilotez votre
pousseur avec
le genoux et
gardez les 2
mains libres



Tre spade 15 litres
vertical tout inox
Débit réglable 1,5 tonne de
poussé. Dim. 65x48x111 cm.
électrique.
Réf. [pom15odv](#) - **4744,00 €**

Renseignements au 05 63 71 44 99



Reber 10 litres tout inox
horizontal/vertical
Dim. 43x30x87 cm.
Réf. [pom0010v](#) - **579,00 €**

Reber 6,5 litres tout
inox horizontal/vertical
Dim. 34x34x81 cm.
Réf. [pom0008v](#) - **449,00 €**

Reber 5 litres tout inox
horizontal/vertical
Dim. 34x34x75 cm.
Réf. [pom0005v](#) - **397,00 €**



Tre spade 5 litres
vertical
Dim. 29x25,5x58,5 cm.
Réf. [pom0005v](#) - **469,00 €**

Tre spade 10 litres
vertical tout inox
Dim. 32x25,5x82 cm.
Réf. [pom010vi](#) - **639,00 €**



Tre spade 15 litres
vertical tout inox
Dim. 38x34x83 cm.
Réf. [pom015vi](#) - **899,00 €**



Tre spade 7 litres
vertical
Dim. 44x27x68 cm.
Réf. [pom0007v](#) - **499,00 €**



Tre spade 15 litres
vertical
Dim. 38x34x84 cm.
Réf. [pom0015v](#) - **699,00 €**

L'étuvage des saucissons

Pour faire un vrai saucisson maison, pour qu'il se conserve bien et qu'il acquière toutes les saveurs d'un produit authentique, il faut l'étuver.

Ce qu'il faut comprendre, c'est que le saucisson est un aliment fermenté. C'est grâce à cette fermentation qu'il va s'acidifier et que les arômes vont se développer en surface et à cœur. Après la mise en boyaux, si vous laissez vos saucissons s'égoutter à température clémente dans un lieu humide, vous aidez les bactéries lactiques à faire leur travail. Elles sont naturellement présentes. Elles mangent les sucres et fabriquent l'acide lactique qui conserve la viande. Il faut juste leur donner un coup de pouce

vont proliférer. Vous pouvez même leur donner un petit complément alimentaire en ajoutant du sucre à votre mêlée (jusqu'à 10 g au kg.) . Elles travailleront mieux et plus vite. Ce sucre, vous ne le percevrez pas à la dégustation, il sera entièrement transformé en acide lactique. En sucrant la mêlée vous faites simplement un saucisson plus acide. Ce peut être une bonne chose : regardez ce qu'apporte la touche d'acidité au vrai salami.

Au bout de 2 ou 3 jours, quand votre saucisson s'est raffermi et que sa couleur commence à tirer sur le rouge sombre, il est temps de passer au séchage. Vous disposez d'un lieu bien ventilé, la température est entre 12 et 15°C : vous ne pouvez pas rêver mieux. Il ne vous restera qu'à surveiller de temps en temps et à tâter pour juger du séchage, jusqu'au jour où... vous couperez la première tranche...

A SAVOIR

Les bactéries lactiques détestent l'air : l'oxygène les tue ! Embossez serré, et si votre saucisson a fait une bulle, percez-le avec une épingle.

Comment ? L'étuvage se fait dans une pièce chaude et humide. Les bactéries n'aiment pas le froid et elles ont tendance à s'engourdir dès que la température baisse. N'hésitez pas à suspendre vos saucissons dans la vapeur au-dessus des marmites. Une cuisine à 25°C est idéale, bien au chaud les bonnes bactéries



UTILISEZ LA PUISSANCE



RÂPE



Râpe le fromage, les amandes, le chocolat...



ÉPÉPINEUSE



Pour les coulis de tomates sans peaux et sans pépins, la crème de marrons, la soupe de poissons...



DE VOTRE HACHOIR



FILIÈRE À PÂTES



Tagliatelle, spaghetti, maccheroni, bucatini...



POUSOIR À SAUCISSE



Et le hachoir devient poussoir...



Entretoise
à utiliser à la place
de la grille et du
couteau avec
les entonnoirs et
filières à biscuits.



Filière à biscuits
pour faire
vos churros...



Couteau
Acier / Inox
Différentes tailles
disponibles



Grille
Acier / Inox
Différentes tailles
disponibles

Retrouvez tous les accessoires pour votre hachoir sur www.tompress.com et sur le catalogue général.

C'EST FAIT CHEZ VOUS !

La saucisse de Toulouse



Bienvenue chez Frédéric

Faire sa saucisse maison, c'est facile et très vite rentable.

Calme, concentré, presque taiseux, Frédéric connaît bien la charcuterie industrielle et comme il veut manger de bons produits il s'est offert du matériel pour faire sa saucisse "maison". Démonstration devant l'objectif de notre photographe...



1^{ÈRE} ÉTAPE : HACHIS



En partant de grosses pièces désossées, voire d'un jambon comme c'est le cas ici, la découpe est ultra simple. Il s'agit juste de faire passer les morceaux dans le hachoir. Aucun geste technique ni carcasse à partager.

Moteur ! Immédiatement, le Tre Spade "type 12" semble réclamer à manger ! Dès que Frédéric lui lâche le premier morceau de viande, le bruit change et en un instant le hachis apparaît. Encore ! Nous aussi on en redemande. Le hachis est beau, parfaitement tranché et morceau après morceau le hachoir dévore les 18 kg de gras et de maigre en seulement une dizaine de minute.

2^{ÈME} ÉTAPE : MÉLANGE



Pour hacher, Frédéric alterne maigre et gras. Sel et poivre sont prêts, pesés et déjà mélangés. Il en jette régulièrement quelques pincées en évitant bien de faire des paquets. -« C'est autant de temps de gagné quand il faudra brasser la mêlée nous assure-t-il. Et dès que le hachoir s'est tu, il attrape de grosses boules de hachis qu'il passe entre ses doigts. La viande du fond est ramenée sur le dessus sans être pressée inutilement. Il n'est pas question de pétrir ni d'échauffer en malaxant trop longtemps : nos mains sont à 37°C...

*Si comme Frédéric vous souhaitez partager votre savoir faire, contactez-nous !
partage@tompress.com*



C'EST FAIT CHEZ VOUS ! (SUITE)

La saucisse

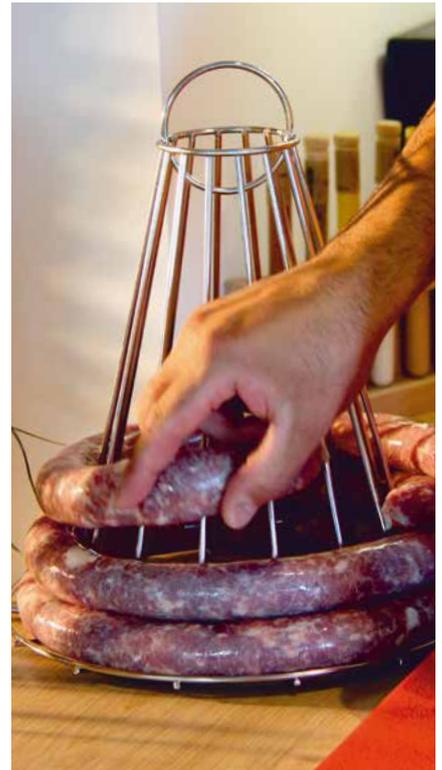
3^{ÈME} ÉTAPE : EMBOSSAGE



ASTUCES ET INFOS

Boyaux - Laissez-les tremper dans l'eau tiède pour qu'ils soient bien souples.

Un poussoir, si vous n'en avez jamais utilisé, c'est une sorte de très grosse seringue. Le cylindre d'inox se démonte en un instant et on le remplit en prenant la mêlée à la main. Frédéric tasse pour éviter les poches d'air, et une fois rempli, il le repositionne sur son bâti. Il visse l'entonnoir et peut maintenant s'occuper du boyau qui trempe dans l'eau tiède pour être bien souple.



Il attrape le bout, l'enfile sur l'entonnoir et le fronce à toute vitesse avec le bout des doigts. Un nœud pour fermer l'extrémité, et c'est prêt à pousser. Là, en maintenant légèrement le boyau il commence à tourner la manivelle. La chair est chassée et le boyau se déplie au fur et à mesure sous la pression. Plus il retient son boyau plus la saucisse est tassée. Le boyau est plus tendu et la saucisse sera plus grosse. Attention à ne pas exagérer, même un boyau de très belle qualité a ses limites.



LA RECETTE

SAUCISSE DE TOULOUSE

Les ingrédients pour 1 kilo

- 250 g de poitrine de porc
- 750 g d'épaule ou de jambon
- 1 g de sel (19/20 g pour la saucisse sèche)
- 3 g de poivre (vous pouvez pousser jusqu'à 5 si vous aimez bien relevé)
- 1 sachet de boyau étroit de porc (epiboypm)

LE MATÉRIEL

Pour faire sa saucisse, Frédéric a utilisé :



① **Planche à découper professionnelle** - En polyéthylène avec rebord de calage démontable. Supporte le lave-vaisselle. Dim. 60x40x2 cm. Poids 5,5 kg. Rouge.

Réf. [coupl6ro](#) - 50,00 €

② **Présentoir à saucisse** - La saucisse enroulée autour du présentoir est parfaitement présentée. S'utilise aussi pour cuire dans une marmite. Tout inox, Ø 28 cm, hauteur 32 cm. Réf. [matposau](#) - 39,90 €

③ **Poussoir Reber 5 litres** - Réf. [pom0005h](#) - 279,00 €

④ **Boyaux de menu étroit (Ø 3,2/3,4 cm) - Porc**. 25 mètres, pour la confection de vos saucisses fraîches... Les boyaux sont livrés dans des sachets de saumure. Date limite de consommation indiquée sur le sachet. Réf. [epiboypm](#) - 11,00 €

⑤ **Hachoir Tre Spade (type 12)** - 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. Moteur asynchrone 260W, 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. [hac12elq](#) - 285,00 €



Bac alimentaire 50 l.

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

Réf. [bacali50](#) - 30,90 €



Bac pour mélanger 150 l.

Grand bac de brassage pour bien mélanger les grandes quantités de préparations charcutières. Très robuste, sans aucun angle, le bac est facile à nettoyer. Polyéthylène rotomoulé de qualité alimentaire. Dim. 122x60x35 cm.

Poids 6 kg. Réf. [malbacro](#) - 175,00 €



Bassines en alu épais (épaisseur 3 mm)

Ø	Hauteur	L.	Poids	Référence	Prix
36 cm	16 cm	11	1,2 kg	ustbla36	37,50 €
40 cm	17 cm	15	1,4 kg	ustbla40	40,00 €
45 cm	17 cm	20	1,8 kg	ustbla45	49,50 €
50 cm	21 cm	30	2,2 kg	ustbla50	59,00 €
60 cm	26 cm	47	4,5 kg	ustbla60	104,50 €
65 cm	29 cm	62	5,3 kg	ustbla65	143,00 €

Comment choisir "le" bon couteau ?

→ 5 pistes pour le trouver

→ Pro

En cherchant dans le matériel professionnel sérieux, vous êtes pratiquement assuré de trouver un bon couteau à un prix raisonnable. Les pros veulent des couteaux agréables à manipuler, qui tiennent la coupe.

→ Acier

Les couteliers industriels qui mettent au point et réalisent les couteaux professionnels utilisent presque tous les même aciers. Chacun a ses petits secrets de fabrication mais pour le haut de la gamme, ils sont très proches. C'est plutôt sur le bas de gamme que l'on trouve des différences importantes.

→ Japonais

Au milieu de leur lame, les couteaux japonais ont une fine couche d'acier extrêmement dure qui assure la qualité de coupe. C'est une technique de fabrication coûteuse, le prix s'en ressent, mais le résultat et l'agrément y sont. Attention aux faux ! (voir schéma ci-contre)

→ Forme

À chaque couteau son usage ! Si vous cherchez un désosseur vous prendrez une lame étroite et raide qui se faufile bien. Reste à choisir entre un dos droit classique ou un dos renversé comme en utilisent les pros.

→ Longueur

Si vous hésitez entre 2 tailles choisissez le plus court. Plus le couteau est long plus son usage est exclusif, plus il est fatiguant et difficile à utiliser. Une lame trop longue vous encombre. Sauf pour les couteaux à jambon

Couteaux : les soins

La plus belle lame du monde ne vaut rien si elle ne coupe pas. Si vous ne heurtez pas le tranchant et que vous utilisez votre couteau sur un billot de boucher, vous conserverez longtemps votre qualité de coupe. Dressez régulièrement le fil avec un fusil pas trop agressif pour l'entretenir. Et si, dans très très longtemps, usé par des années, votre lame est devenue trop épaisse pour s'aiguiser correctement, confiez-la à un affûteur. Il reprendra l'émouture et vous récupérerez un couteau plus fringant qu'au premier jour.

GAMME PRO inox AISI-420 forgé

Couteaux de boucher

Manche ergonomique polypropylène de 14 cm.

Lame inox de 14 cm. Réf. [coubou14](#) - 22,00 €

Lame inox de 18 cm. Réf. [coubou18](#) - 26,00 €

Lame inox de 22 cm. Réf. [coubou22](#) - 31,00 €

Lame inox de 28 cm. Réf. [coubou28](#) - 49,00 €



GAMME PRO inox molybdène forgé Z40C13

Couteau de boucher "pro"

Manche rouge en plastique alimentaire.

Lame de 17 cm. Réf. [coubor17](#) - 14,90 €

Lame de 20 cm. Réf. [coubor20](#) - 15,90 €

Lame de 25 cm. Réf. [coubor25](#) - 21,00 €

Lame de 28 cm. Réf. [coubor28](#) - 24,00 €



GAMME JAPONAIS

Couteau Japonais

Chef 24 cm. Réf. [coujbo24](#) - 160,00 €

Santoku 17,5 cm. Réf. [coujsa17](#) - 134,00 €

Cuisine 15 cm. Réf. [coujcu15](#) - 92,50 €

Office 10 cm. Réf. [coujcu9](#) - 81,50 €



Billot rectangulaire en bambou

Bambou pressé. Dim. 46x31x5 cm.

Poids 5,1 kg. Réf. [coubib46](#) - 49,90 €



Billot bois debout

En hêtre, composé de plusieurs carreaux ajustés, pour une résistance accrue. Dim. 49,5x39,5x6,5 cm.

Poids 9,5 kg. Réf. [coubip50](#) - 295,00 €



Fusil diamant

Le revêtement diamant à criblage ultra fin coupe efficacement l'inox sans arrachement mais laisse un taillant lisse et aigu. Privilégie l'aiguillage mais crée très peu de morfil. Manche ergonomique en plastique noir avec anneau. Mèche ovale de 27 cm. Longueur totale 42 cm.

Réf. [coufudia](#) - 52,90 €

Billot sur pieds

Avec ces 20 cm d'épaisseur, le plateau renforcé en pavés "bois de bout" vous permet de travailler à la feuille, de découper, de hacher...

Dim. 40x40x110 cm. Poids 35 kg.

Réf. [coubit42](#) - 499,00 €

Un peu d'histoire...

Le cochon

Curieusement, le cochon a été domestiqué "tard" au regard de notre histoire, bien longtemps après les vaches et les moutons.

Avant l'âge de bronze, les hommes sont encore chasseurs-cueilleurs et se déplacent beaucoup. Ils ont donc domestiqué des animaux de troupeau capables de les suivre dans leurs transhumances. Pour les cochons, il faudra attendre que les hommes se fixent pour cultiver la terre. C'est au Moyen-Orient, entre l'actuelle Turquie et les vallées fertiles du Tibre et de l'Euphrate que nous aurions commencé à élever des cochons sauvages. C'est petit à petit, que les cochons domestiques arrivent en Asie puis en Europe.

Les grecs l'associent à Déméter, la déesse de la fécondité : Zeus lui-même aurait été nourri par une truie.

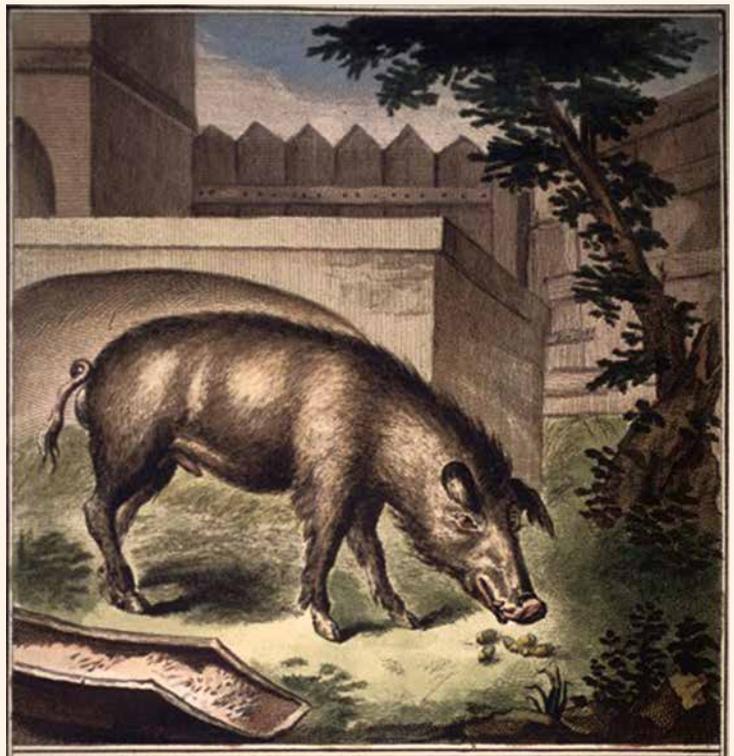
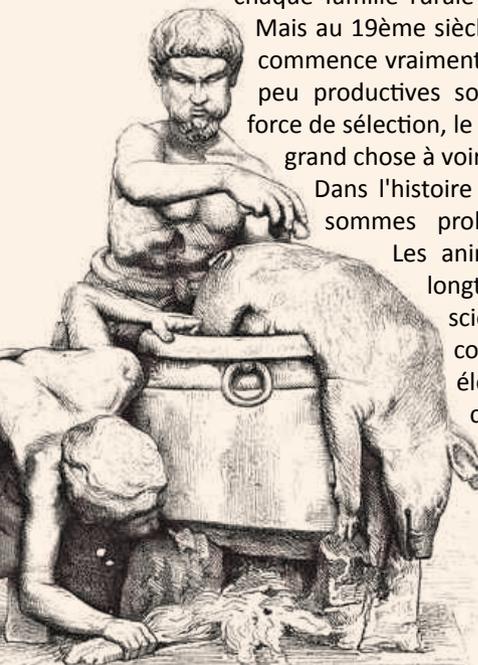
Rome est friande de charcuteries et dans son *Odyssée*, Homère nous parle de saucisses

Chez nous, dès le haut moyen âge, le porc est un mets de premier choix mais il faut dire qu'à l'époque, les bovins ne sont pas encore élevés pour leur viande. On mange du bœuf seulement, lorsque l'animal est devenu trop vieux pour travailler les champs !

Au fil du temps, et malgré les interdits alimentaires faits aux Juifs et aux Musulmans, le porc va devenir la viande la plus consommée au monde. L'élevage est encouragé. Sous Louis XIV par exemple, Vauban, plus connu pour ses fortifications militaires, voit dans l'élevage des cochons un moyen imparable pour se prémunir des famines. Il publie un "traité de cochonnerie" et incite chaque famille rurale à élever au moins un porc. Mais au 19^{ème} siècle avec l'ère industrielle, tout commence vraiment à changer. Les races de porcs peu productives sont alors abandonnées, et à force de sélection, le cochon d'aujourd'hui n'a plus grand chose à voir avec un porc du moyen âge.

Dans l'histoire de notre alimentation, nous sommes probablement à un tournant.

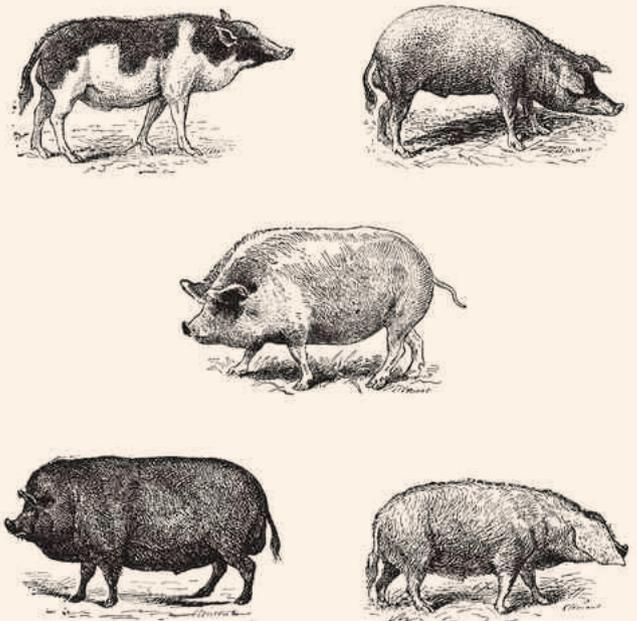
Les animaux d'élevage sont depuis longtemps entre les mains des scientifiques. Tout le monde connaît les difficultés de nos éleveurs, mais pourquoi considérer le porc comme un seul et unique animal ?



Gravure tirée de *Illustrations de Histoire générale des animaux, des végétaux et des minéraux 1778* De Sève, dessinateur. Source gallica.bnf.fr Bibliothèque nationale de France.

Chaque variété dite ancienne est adaptée à sa région, à son alimentation particulière et à un mode d'élevage plus traditionnel. Le goût n'est pas le même. Quand je vais chez mon boucher pour chercher un bon rôti de bœuf, il n'hésite jamais à me préciser que c'est du charolais. Alors à quand la mise en valeur du cul noir du Limousin ou du porc noir de Bigorre sur nos étiquettes ?

PB



Entrevue avec Giorgio Re - Directeur de la société Reber

Quand on fait bien les choses...

Drôle, quelque-fois malicieux, toujours à la recherche de solutions et d'idées neuves Giorgio Re (prononcé Ré) nous explique pourquoi, il choisit d'accentuer encore sa démarche de qualité.

- Giorgio Re, que peut apporter une société comme Reber aux passionnés de cuisine ?

Du bon matériel à un bon prix : c'est aussi simple que ça !

Je devrais peut-être dire, "c'est aussi compliqué que ça" ... Reber est une société familiale qui a su forger sa réputation. Personnellement je m'engage. Toutes les personnes qui travaillent pour Reber s'engagent. Je crois que nous sommes fiers de notre travail et pour moi, ça change tout

- Si vous deviez décrire la société Reber avec seulement deux adjectifs, lesquels choisiriez-vous ?

Novatrice et vertueuse. Novatrice parce qu'aucune industrie européenne ne peut tenir longtemps face à la concurrence des pays émergents sans innover. Et vertueuse : parce que je crois au long terme. Quand vous achetez un hachoir Réber vous espérez l'utiliser longtemps avec bonheur. Et bien, quand Reber investit, c'est pour travailler mieux et proposer de meilleurs produits sur le long terme.

- Vous pouvez préciser ?

Nous essayons simplement de bien travailler et de donner satisfaction à nos clients. Cette volonté de bien faire est à mon sens une vertu, ou en tout cas une qualité que nos clients apprécient...

- Qu'est-ce qui vous lie à la France ?

La gastronomie !

Je cuisine beaucoup, j'expérimente. Quand il s'agit de charcuteries, de fromage ou de cuisine, les français et les italiens parlent la même langue. Chacun ses spécialités mais qui voudrait ériger des frontières dans nos assiettes ?

- Des nouveautés chez Reber pour la rentrée 2014 ?

Oui, j'ai rédigé avec Tompress un livre de recettes sur la cuisine sous vide à basse température. C'est en cours de fabrication.

- Si vous aviez envie de partager quelque chose avec des français passionnés de cuisine ou de transformation alimentaire, ce serait quoi ?

Un bon repas. J'aimerais cuisiner ou encore mieux, partager un repas que nous aurions préparé ensemble...

Propos recueillis par PB, le 05/09/14



Le cœur et la pizza

Le riz est l'aliment le plus consommé. On boit dans le monde 25 000 tasses de thé chaque secondes et la pizza serait la spécialité alimentaire la plus connue.

Sur la planète, on prépare chaque jour des centaines de millions de pizza alors oublions les vaines recherches : la pizza authentique n'existe pas ! Il n'y a pas "une" mais une "multitude" de pizza. Et ces pizzas ne deviennent authentiques, que quand elles sont bien faites. À l'origine, la pizza est un plat de pauvres et l'Italie n'en manquât pas. Chacun y mettait ce qu'il pouvait. Quand il n'y avait pas grand chose, on y mettait du cœur. C'est peut être cette forme de générosité et de liberté méditerranéenne qui a fait le succès de la pizza. La recette est libre, le pizzaiolo n'interprète pas une partition figée. Il n'y a pas d'inventeur de la pizza. Les napolitains eux-même, alors qu'ils pourraient revendiquer tête haute la paternité de la pizza moderne, ne le prétendent pas ! Ils ont une très belle phrase pour l'expliquer :

- « La pizza napolitaine n'a pas d'inventeurs, de pères et ni de patrons, mais c'est le fruit de l'ingéniosité du peuple napolitain. » Il est là le secret. C'est l'ingéniosité et l'obligation pour chacun d'ajouter sa touche personnelle. Pour faire une bonne pizza, il faut être ingénieux ! C'est peut-être pour ça que la pizza est la spécialité la plus connue dans le monde. Elle se partage et chacun se l'approprié.



Four à bois transportable

En inox et briques réfractaires, cheminée en tôle, thermomètre intégré (de 0 à 500°C) et porte fournie. Dim. hors tout 68x70x50 cm. Poids 51 kg. Réf. panjol70 - 1 290,00 €

Chariot pour four à bois "panjol70" 2 grandes roues. Tablette de travail, hauteur réglable de 94 cm à 118 cm. Dim. 100x85x140 cm. Poids 15 kg. Réf. panjol70cha - 230,00 €



Four à bois en fonte ø 53 
Surface de cuisson ø 53 cm. Dim. hors tout 55x60x38 cm. Poids 63,2 kg
Réf. pandomit - 899,00 €
Sole en fonte pour four à bois "pandomit"
Réf. pandomitsol - 199,00 €



Four à bois en fonte ø 71 
Surface de cuisson ø 71 cm. Dim. hors tout 74x72x38 cm. Poids 80 kg.
Réf. pandocou - 1 190,00 €
Sole en fonte pour four à bois "pandocou"
Réf. pandocousol - 367,00 €



Four à bois

Pré-assemblé. Acier galvanisé qui résiste à la rouille, à la chaleur et aux intempéries. Foyer en pierres réfractaires. Équipé d'un thermomètre en façade.

Foyer 60x60 cm. Dim. 85x78x116 cm. 85 kg.

Réf. panred60 - 1 490,00 €

Foyer 60x80 cm. Dim. 98x85,5x116 cm. 116 kg.

Réf. panred80 - 2 290,00 €

Chariot tout inox

Pour "panred60". Réf. panred60cha - 590,00 €

Pour "panred80". Réf. panred80cha - 790,00 €

Les bonnes idées shopping



Moulin à café et poivre

Menuiserie hêtre massif.
Meules garanties 25 ans.
Dim. 12,5x12,5x26 cm.
Réf. moufacaf - **87,00 €**



Poivre noir en grains

500 g. Réf. epipoiv5 - **19,90 €**
1kg. Réf. epipoiv1 - **34,00 €**



Moulin à poivre

En bois verni. Mécanisme et meules en acier. Mécanisme de précision.
Meules garanties 25 ans. 26 cm.
Réf. moufator - **39,00 €**



Moulin à piment

Meules garanties 25 ans.
Dim. 7x7x13,5 cm.
Réf. moupimro - **37,00 €**



Moulin à muscade

Corps en hêtre et mécanisme inox.
Meules garanties 25 ans.
Ø 6 cm. H. 15,6 cm.
Réf. moumusno - **29,90 €**



Pincès à boulettes

Viande, poisson, riz... Vos boulettes bien tassées et toutes pareilles !
Tout aluminium poli.

Ø 3,5 cm. Réf. coupbo35 - **7,00 €**
Ø 5 cm. Réf. coupbou5 - **8,00 €**



Balances électroniques

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

Pèse de 10 g. à 5 kg. Précision à 0,5 g.
Poids 1,7 kg. Réf. peselp05 - **139,00 €**

Pèse de 20 g. à 10 kg. Précision à 1 g.
Poids 1,9 kg. Réf. peselp10 - **145,00 €**

Adaptateur secteur

220V, pour balances électroniques.
Câble 1,6m. 4,5V 100mA.
Réf. peselp05ad - **12,00 €**



Mortier en bois

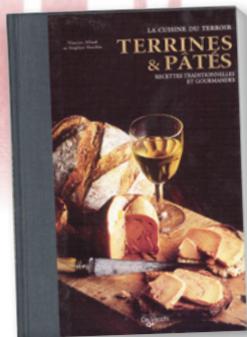
Avec son pilon de 20 cm.
En bois. Ø mortier 11,5 cm.
Réf. matpilbo - **36,90 €**



Cuillère balance

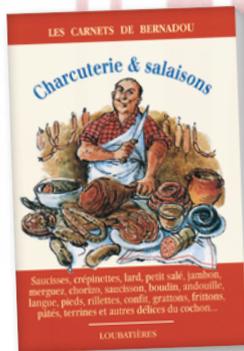
Pesez au dixième de gramme !
Jusqu'à 300 g.
Réf. pescuie1 - **16,90 €**

LES LIVRES DU MOMENT



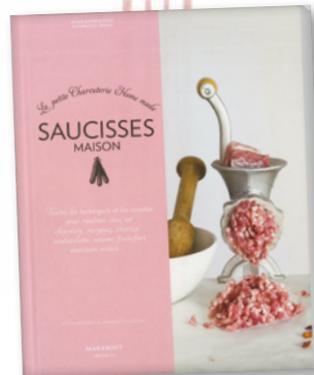
Terrines et pâtés
Par ALLARD et VECCHIO.
111 pages.
Dim. 25x17,5 cm.
Réf. livdeter - **9,90 €**

Plus de 130 recettes pour préparer vos terrines ou vos pâtés à la maison.



Charcuterie et salaisons
Par J. BERNADOU.
230 pages.
Dim. 24,5x17 cm.
Réf. livlocha - **17,90 €**

250 recettes de tradition : crêpinettes, pâtés, terrines, fritons et autres délices...
Suivre sans modération les conseils de J. BERNADOU.



Saucisses maison
Par N. NAGY-KOCHMANN.
Relié, 220 pages couleur.
Dim. 21x27,5 cm.
Réf. livmasau - **19,90 €**

Des saucisses, rien que des saucisses.
Si fabriquer vos propres saucisses vous fait envie, vous ne saurez plus ou donner de la tête !
220 pages de recettes à faire chez soi, de belles photos et des explications claires.



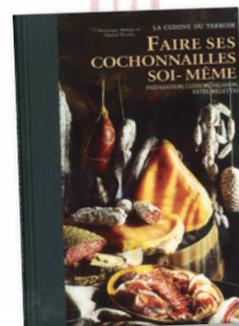
Le livre de la Tripe
Par Stéphane Reynaud.
191 pages couleur.
Dim. 21x27,5 cm.
Réf. livmatri - **19,90 €**

Du cœur, des gésiers, des rognons, des pieds et du reste...
En ce qui concerne le cœur, Stéphane Reynaud n'en manque pas !
Il nous donne ici toutes les raisons d'envisager les abats sans préjugés...



Cochon & Fils
Par Stéphane Reynaud.
368 pages reliées couleur.
Dim. 21x27,5 cm. 1,785 kg !
Réf. livmacof - **25,00 €**

Les bonnes choses se partagent !
Plus qu'un manuel de charcuterie ou de recettes, le "pavé" de Stéphane Reynaud est un vrai livre d'aventure. Vous y chercherez une recette ?
Page après page, vous-vous surprendrez à dévorer l'ouvrage !
Un livre drôle, précis et simple qui parle des gens et de leurs savoir-faire avant de vous assommer de technique...



Faire ses cochonnailles soi-même
Par V. Delarue et C. Nicolas.
190 pages.
Dim. 25x18 cm.
Réf. livdecoc - **9,90 €**

Plus de 120 recettes pour préparer le cochon des pieds à la tête (fromage de tête, tripes, saucisses, jambon, pieds de porc...). Des recettes de toutes les régions de France et même des Antilles. 749 recettes à base de 85 légumes.



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

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
Directeur de publication : François LOUBERSAC Coordination et rédaction : Philippe BRACQUEMOND Direction artistique et maquette : Elise RABAUDY	Graphisme : Elise RABAUDY, Maxime SOMMAGGIO Photographies : Angélique SEGUIS, JL. SARDA, F. LEJOYEUX, Fotolia	Régie publicitaire : Anne-Sophie GISBERT Marketing et partenariat : Anne-Sophie GISBERT Impression : MCC GRAPHICS - Espagne

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



En 1921, mes grands-parents ouvraient une quincaillerie « pour servir la ménagère, l'agriculteur et l'artisan ». À l'époque, le service au client était un dû !

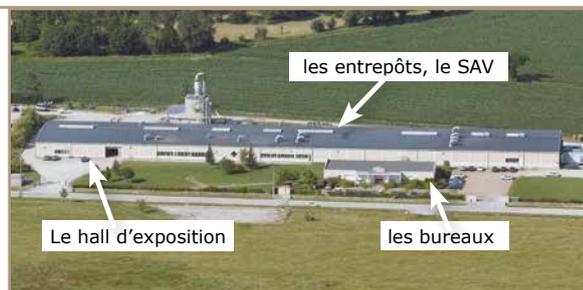
Le monde a bien changé en 93 ans ! La quincaillerie de village est devenue tompson, nous vendons par internet, mais nos valeurs restent les mêmes. Je suis fier d'avoir pu conserver la qualité de notre service. Je suis fier de vous proposer des articles méticuleusement sélectionnés. Chez tompson, nous vous conseillons avant et après la vente, nous savons ce que nous vous vendons.

Ces valeurs simples et humaines, nous sommes de plus en plus nombreux à les partager et je m'en réjouis. Pour moi, l'avenir est au durable.

PS : 98% de nos clients sont prêts à recommander tompson (Enquête par questionnaire auprès de 3 600 clients tompson sur l'année 2012)

Qui sommes-nous ?

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



Comment commander ?



INTERNET
 Paiement par chèque ou carte bancaire.

www.tompson.com



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



HALL D'EXPOSITION

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
 ZA de la Condamine - 81540 - Sorèze



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



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

Les plus tompson

* Voir les conditions générales de vente



Conditions générales de vente (réservées aux particuliers non commerçants)

PREAMBULE - Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SARL 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 « clients ». Ces conditions ne concernent à titre exclusif que les personnes physiques non commerçantes. Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France. La société Tom Press s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Consommation relatives à la vente à distance.

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

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

PRIX - Les prix de nos produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises éco-participation incluse hors participation aux frais de traitement et d'expédition. Nos offres de produits et de prix sont valables jusqu'au 30/04/2014, 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 4,90 € pour toute commande inférieure ou égale à 40 €, forfait de 7,90 € pour toute commande comprise entre 40 € et 120 €, gratuit pour toute commande atteignant 120 €). Pour la Corse, les DOM-TOM et l'étranger le calcul des frais de livraison est en fonction du poids réel de la commande et des tarifs en vigueur de La Poste ou de nos transporteurs.

PAIEMENT - Le paiement est effectué à la commande de 4 façons au choix - Chèque postal ou bancaire - Carte bancaire - Mandat cash postal (ou mandat international) - 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 ou mandat cash.

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

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

GARANTIES - Nous appliquons les trois garanties définies par la loi - La garantie légale de conformité (Art. L. 211-1 à L.212-1 du Code de la consommation) - La garantie légale contre les vices cachés (Art.1641 à 1649 du Code civil) - La garantie contractuelle (Art. R. 211-1 à R. 211-5 du Code de la consommation). De plus, nos appareils sont garantis pièces et main d'œuvre pour une durée d'un an à compter du jour de facturation. Tout matériel sous garantie ou envoyé hors garantie pour être réparé ne sera accepté, pour la sécurité et l'hygiène du personnel, que propre et sec (attention à replacer les bouchons adéquats sur les carters d'huile des moteurs !). Tous les retours doivent être en port payé, (tout envoi en port dû sera refusé sauf application des garanties légales de conformité et des vices cachés) et accompagné de 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 dispose de 7 jours à compter de la date de réception (tampon de la poste ou bordereau de livraison du transporteur faisant foi) pour contacter notre service client au 05 63 71 44 99 ou à infos@tompson.com et nous retourner le ou les produits ne correspondant pas à ses attentes. Afin de faciliter le traitement du retour de marchandise, notre service client attribuera un « code retour » à inscrire sur le colis. Tout matériel neuf, propre, non endommagé et dans son emballage d'origine sera échangé ou remboursé. En cas d'exercice du droit de rétractation dans le délai susvisé, seuls le prix du ou des produits achetés et retournés et les frais d'envoi au tarif transport standard seront remboursés (les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode standard proposé ne seront pas remboursés) ; les frais de retour restant à la charge du client.

Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'avis. Le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les produits seront acceptés sous réserve du respect des conditions énoncées dans les conditions de retour (rubrique « SAV garanties retour » du site www.tompson.com). Les frais de retour restent à la charge du client.

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° CIL : 1112226



Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

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

OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom

Adresse
CP / Ville [] [] [] [] [] []

De la part de : Nom / Prénom

CP / Ville [] [] [] [] [] []



Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

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

OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom

Adresse
CP / Ville [] [] [] [] [] []

De la part de : Nom / Prénom

CP / Ville [] [] [] [] [] []



Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

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

OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom

Adresse
CP / Ville [] [] [] [] [] []

De la part de : Nom / Prénom

CP / Ville [] [] [] [] [] []



Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

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

OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom

Adresse
CP / Ville [] [] [] [] [] []

De la part de : Nom / Prénom

CP / Ville [] [] [] [] [] []



Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

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

OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom

Adresse
CP / Ville [] [] [] [] [] []

De la part de : Nom / Prénom

CP / Ville [] [] [] [] [] []

L'univers tompress,



c'est d'abord le vôtre !

C'est grâce à vous que les savoir-faire traditionnels restent vivants...

Pour partager vos expériences, vos tours de main ou recettes, nous mettons à votre disposition la boîte mail : partage@tompres.com. Envoyez-nous vos astuces et photos, cette adresse vous est dédiée !

www.tompres.com

Faire soi-même La charcuterie, le fumage, le cidre, la choucroute...

Comment ça marche Un bon hachoir, la lacto-fermentation, une épépineuse, l'Aluinox..

Conseils et astuces Bien cuire son pain, réussir sa crème anglaise, culotter une poêle en fer...

Et plus de 4000 articles pour tout faire "maison"

tompres

Reber

**La performance
professionnelle !**



Fonction «SuperVide»

Manomètre de contrôle

Réglage automatique ou manuel

Dépression 900 mbar !

Pompe auto-lubrifiante 30 l/min usage intensif

Toutes nos conditionneuses sous vide sont équipées d'un système breveté de récupération d'énergie. Même en usage intensif vos soudures restent de qualité constante. **Le système exclusif Reber, c'est 50% d'énergie économisée.**



Retrouvez notre gamme des conditionneuses sous vide sur

www.tompress.com