

DEVIS REF: 1004/01f

Rentrée 2024

Pour réserver votre mallette
Appelez: de 8h à 18h le
06.24.72.25.01

Pour réserver et acheter votre mallette:
En ligne sur: www.nhrfrance.fr
Par mail: joachim.nhr@gmail.com

nh&r

Ensemble + Mallette Prestige **PRO : 270€ TTC**

Tarifs établis le 04/01/2024 avec une TVA à 20% sur le matériel

<https://nhrfrance.fr/fr/epmt/637-mc-employe-traiteur.html>

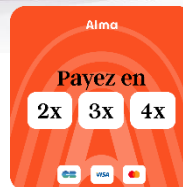
Couteau éminceur 25 cm	Vide pommes	Douilles Tritan Debuyser
Couteau office 10 cm	Pince jumbo	Douille U14
Couteau filet sole 15 cm	Écumoire 8 cm	Douille U12
Couteau à désosser 10 cm	Louche 6 cm	Douille U10
Couteau scie à entremet 25 cm	Corne dure	Douille U6
Trancheur à saumon alvéolé 24 cm	Fouet inox 30 cm	Douille U2
Fourchette diapason 18 cm	Rouleau Hêtre	Douille E8
Fusil 25 cm	Pinceau 30mm	Douille C8
Eplucheur inox	Thermo digital	Douille A8
Ciseaux	Spatule exoglass 25	Mallette
Aiguille à brider	Pince à pâte inox	Bandoulière
Spatule droite 25 cm	Maryse 30 cm	Pochette extérieur
Balance digitale acier inox 5Kg	Pince dressage 16 cm	2 plaques rangements
Canneleur	Peltex ajourée	Fermeture à cadenas
Double Cuillère parisienne	Spatule triangle 14 cm	Cadenas
Cuillère table (2)	Spatule coudée 24 cm	Silpat 60x40
Fourchette table	Boite d'emporte pièces unis rondes PVC	
	Rape type microplane	

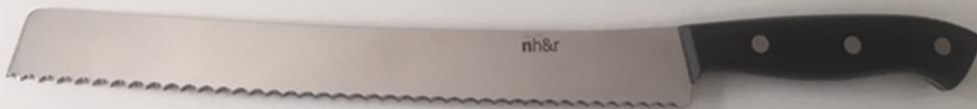


FINANCEMENT POUR L'ACHAT avec votre CB

nh&r - 76, rue Jules Guesde 92300 Levallois-Perret / Tel: 09 83 45 74 90 - 06 24 72 25 01

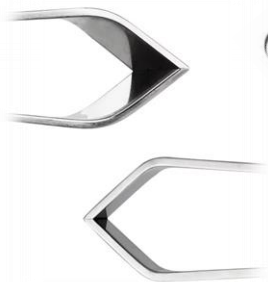
Ouvert du **lundi** au **vendredi** de 8h à 19h et le **samedi** de 9h à 15h

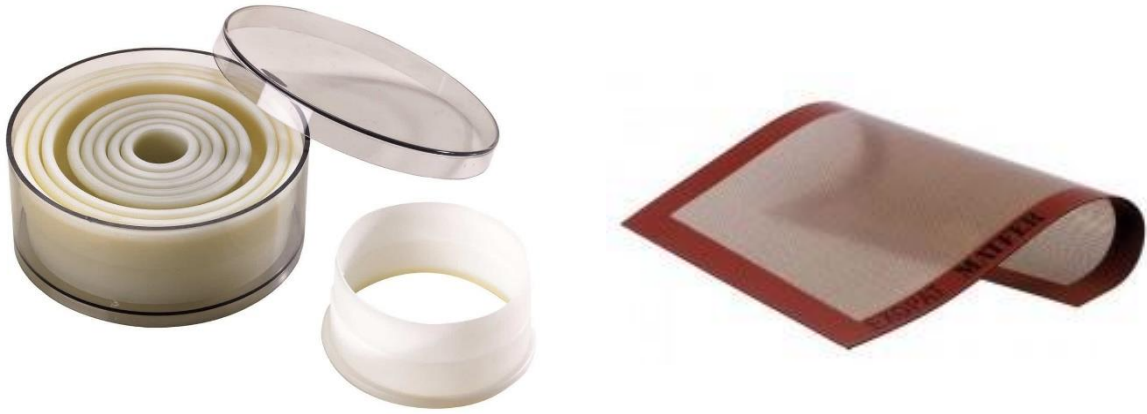






nh&r vos propose un équipement de
qualité en Acier Inox 1939 ISO 14001
Norme NSF International







Conditions commerciales

12 mois de Garantie

1 ère mallette des couteaux avec certification de Qualité International **NSF**
Magasin à 8 minutes du CFA – Metro Anatole France - Ligne 3 - RER Clichy-Levallois
Mallette Prestige évolutif pour futures Mentions Complémentaires
Service d'affutage permanent durant toute l'année



Comment commander ?

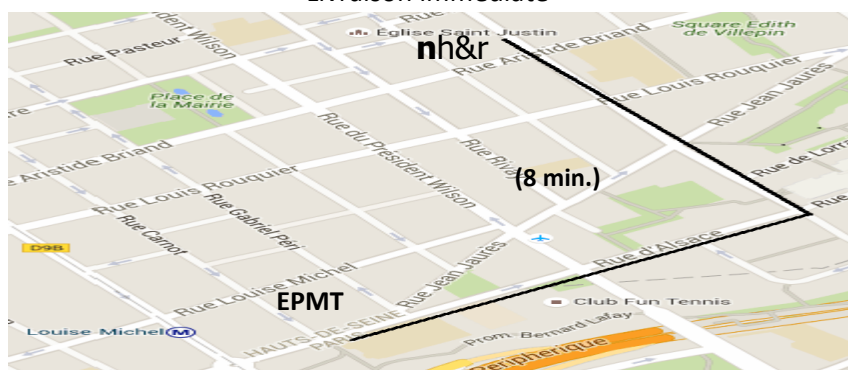
www.nhrfrance.fr
joachim.nhr@gmail.com

Téléphone : 09 83 45 74 90 – 06 24 72 25 01

Directement à la boutique de 8h à 19h sans interruption du lundi au vendredi

samedi de 9h à 15h et dimanche sur rdv

Livraison immédiate





Le point de départ : un réel amour de la table

Le repas possède une importance capitale dans notre société. Il permet de régaler les sens, mais aussi de se rassembler. Cette nature double de la gastronomie est le fondement de **nh&r**

Nous voulions créer une entreprise illustrant parfaitement ces valeurs. C'est la raison pour laquelle nous nous efforçons d'une part de produire du matériel qui se veut esthétique et de qualité. D'autre part, nos créations sont aussi faciles à utiliser et accessibles au plus grand nombre.

Une exigence de qualité

Nous avons fondé **nh&r** il y a 10 ans. En tant que chefs cuisiniers et pâtisseries, notre désir était alors de proposer des produits d'une qualité exceptionnelle. Pour cela, l'équipe dirigeante est composée uniquement de passionnés, diplômés en apprentissage.

Nous voulions donner les outils nécessaires à chacun pour pratiquer cet art que nous exerçons tous les jours. C'est ainsi qu'un projet créé par des passionnés pour des passionnés a vu le jour.

Grâce à ces outils que nous mettons à disposition, les futures générations qui se forment dans les meilleures écoles de France, Espagne et Portugal peuvent apprendre dans des conditions optimales.

Notre expertise au service des plus grands noms

Ce savoir-faire, nous le mettons à disposition des grands noms de la gastronomie française. C'est une garantie pour chaque école de pouvoir proposer des équipements de qualité à leurs élèves.

Certification de qualité international **NSF** grâce un alliage d'acier spécial

X: Acier inoxydable **50:** 0.5% de carbone dans l'acier, important pour le bon affutage.

Cr: Chrome, propriété d'acier pour protection contre la corrosion **15%:** de chrome dans l'acier

Mo: Molybdène augmente la résistance à la corrosion **V:** Vanadium pour la durabilité et conservation

Première mallette des couteaux avec **Certification de Qualité International NSF**
grâce un alliage d'acier spécial X50 Cr Mo V15 High Carbon - No Stain

