

TERAFEU[®]
—
▲TER▲FOUR▲



NOUS CONNAÎTRE / ABOUT US	PAGE
UN SAVOIR FAIRE / ONE KNOW HOW	3
UN PRODUIT UNIQUE / A UNIQUE PRODUCT	5
UNE GAMME DE COULEUR UNIQUE / UNIQUE PALETTE OF COLOR	6
COLLECTION MONOCHROME	7
Collection Fraîcheur	9
Collection Cadeaux Cuisine	10
Collection Petit Déjeuner	11
Collection A Table	12
Collection Déco	14
COLLECTION COOKING	15
Collection Plats Ronds	17
Collection A Mijoter	18
Collection Plats	20
LEGENDE / LEGEND	22



UN SAVOIR FAIRE

ORIGINE

Mariant tradition séculaire avec un design moderne et élégant, Terafeu Terafour est aimé pour ces ustensiles en terre finement conçus. Basé dans le paradis gastronomique du Pays Basque, la société est connue pour ses couleurs vives et saturées, comme les oranges d'automne ou des verts moussus, ainsi que la saveur unique qui se développe avec le temps et l'utilisation. Nos collections de produits fait-main pour la cuisson ou le service sauront satisfaire n'importe quel chef professionnel ou tout simplement passionné de l'art de la table.

MERVEILLEUSE TERRE

Il était une fois notre terre, naturelle, extraite des profondeurs de la montagne. C'est au Pays Basque, dans les années 1900, que le fondateur officieux Terafeu Terafour (Grand-père du propriétaire actuel de la société) a pris cette terre et moulé sa première pièce en céramique.

MANIPULER AVEC SOIN

Quatre générations plus tard, la tradition se poursuit : chaque pièce est entreposée... mouillée... malaxée... filtrée... les mains du potier la façonnera... Elle séchera, ensuite, 24h à l'état naturel.



ONE KNOW HOW

ORIGINS

Marrying time-honored tradition with modern and elegant design, Terafeu Terafour is beloved for exquisitely crafted clay cookware. Based in France's Stunning Basque Country, the company is known for bold, saturated colors, like rich autumnal oranges and mossy greens, and a unique flavor-enhancing ability that grows with time and use. Our collection of hand-sculpted dining and kitchen essentials will make any chef—professional or just passionate—swoon.

MATERIAL WORLD

It begins with clay. Natural clay, to be exact, extracted from deep within the mountains of France's stunning Basque Country. It was here, in the early 1900s, that Terafeu Terafour's unofficial founder (and grandfather of the company's current owner) took this clay and molded his first ceramic piece.

HANDLE WITH CARE

Four generations later, the tradition lives on: Each and every piece is hand-crafted by one of Terafeu's skilled artisans, ensuring that no two pieces are ever same. The century old process lives on as well : As the potter's wheel spins, a stunning shape is coaxed out of the fragile material, and then left to dry naturally for twenty - four hours.

EMAILLAGE

Le plomb sera éliminé par procédé breveté. Les émaux ainsi purifiés et liquéfiés recouvriront la terre séchée. Cette sélection sera posée sur des ciments pour être enfournée et montée à une température de 1200° pendant 12 heures. Unique moyen que l'émail fasse corps avec la terre.



INTO THE GLOSS

Each newly dry piece is placed on cement for review, as only the best of the best make it to the next step: The glazing process. Those that do pass the test are then covered with lead-free enamel...

CHAUD, CHAUD, CHAUD,

... avant d'être placée dans un four et cuite pendant douze heures à une température de 1200 degrés Celsius. Cette étape est cruciale car elle donne aux produits Terafeu leurs propriétés de résistance. Et voilà! le produit et ses multiples petites fissures qui tressaille à l'ouverture du four, comme un chant de cigales !



HOT, HOT, HOT,

... before being placed into an oven and baked for twelve hours at a temperature of 1200 degrees Celsius. This is a crucial step, one that gives the pieces the heat-resistant properties for which Terafeu is known and loved . (Each and every Terafeu piece, from baking dishes to dinner plates, is dishwasher proof and unbreakable in the oven.)

NOTRE QUALITE

Un artisanat vrai ! Des couleurs vives et éclatantes !
Un produit naturel et sain ! Les propriétés gustatives de notre terre sont reconnues du monde entier, et en premier lieu par nos Chefs !



FIVE STAR QUALITY

Family history! True craftsmanship! Bold, vibrant colors! It's no wonder that Terafeu's durable and elegant clay pieces for kitchen and dining are the preferred choice of dinner party hostesses and world famous chefs alike.

UN PRODUIT UNIQUE

SAVEURS

L'argile est de loin la meilleure matière pour faire ressortir les saveurs des aliments, devant le cuivre, la fonte, et loin devant l'acier.

C'est pour cela que les meilleurs Chefs français l'utilisent ; elle crée l'environnement idéal pour maintenir le contenu parfaitement hydraté.

QUALITE

Nos produits pour la cuisson, sont fabriqués en terre réfractaire émaillée à 1.200°, les rendant exceptionnellement résistants.

Ils sont incassables quel que soit le four (traditionnel, à bois et autres) - Les plats ronds peuvent être utilisés sur la flamme d'une cuisinière, à mijoter (voir les instructions du manuel fourni avec chaque produit).

PRODUITS SAINS ET NATURELS

Nous émaillons l'intérieur des produits destinés à la cuisson de couleur naturelle, garantie sans plomb et sans cadmium, plus appétissante, et surtout, sans aucune nocivité pour l'homme et son environnement.

NOS PRODUITS SONT POUR LA VIE

La terre est une matière naturelle et vivante, qui grâce au procédé unique de Terafeu Terafour, se bonifie avec le temps, et vous garantit un plaisir culinaire à vie.

ELEGANT / ELEGANT

Des couleurs vives et fascinantes du Pays Basque.

Des formes, qui sont issues de la tradition gastronomique de la région avec une touche résolument moderne.

DESIGN ET PRATIQUES

Les produits conviennent parfaitement au lave-vaisselle qui, en plus de les laver et de les sécher parfaitement, rendra l'émail encore plus brillant. Nos produits maintiennent très bien la température : les aliments resteront chauds tandis que les boissons garderont leur fraîcheur.

Les produits Terafeu Terafour sont à la fois décoratifs et pratiques.

A UNIQUE PRODUCT

FLAVORS

Clay is by far the best material for bringing out the flavor of food, ahead of copper and cast iron, and way ahead of stainless steel! That's why the best French Chefs use it; it creates the ideal environment that maintains the contents perfectly moist. You can cook savory or sweet dishes with no lingering smells of flavors.

QUALITY

Our products cooking are made of ovenproof clay fired at 1.200 °c, making them exceptionally resistant. They can be used in any kind of oven – even a baker's oven – or on hot embers, without breaking. All the round pots in the ovenproof/fireproof range can be used on top of the stove (see the instructions for use, supplied with each item). The ovenproof/fireproof range withstands sudden changes in temperature.

NATURAL & HEALTHY PRODUCTS

We only use natural glaze – guaranteed lead and cadmium free – for the inside of cookware, to ensure that our products are totally harmless both to the user and the environment.

OUR PRODUCTS ARE FOR LIFE

Clay is a natural, living material, and thanks to Terafeu Terafour's unique process, our products will improve with age, to guarantee you a lifetime of cooking pleasure.

ELEGANT

Our bright colors come from the fascinating and ever-changing light of the Basque Country, and a range of softer, more modern tones. Shapes are simple and traditional and yet resolutely modern.

DESIGN & PRACTICAL

Dishwasher is ideal for washing our clay pots: it cleans and dries them perfectly, and leaves the glaze even brighter.

Food does not spit and sauces don't stick, so the pots are much easier to clean. The clay maintains temperatures constant: food stay hot longer in clay pots, and drink stay cool in our Terafeu jugs. If each item has its particular function and utility; Terafeu Terafour dishes are decorative and functional at the same time.

" Fabriqués pour satisfaire vos papilles, aujourd'hui comme demain "

" Made for a Lifetime of Cooking Pleasure "

UNE GAMME DE COULEUR UNIQUE / UNIQUE PALETTE OF COLOR



blanc - ivoire - gris - ardoise - noir - châtaigne - pomme - marine - azur - prune - piment - orange - miel
 white - ivory - gray - slate - black - chestnut brown - apple - navy - azure - purple plum - red pepper - orange - yellow

* sur commande pour 20 pièces minimum : ivoire - châtaigne - marine - azur - prune

*on order for 20 pieces minimum : ivory - chestnut brown - navy - azure - purple plum

" Laissez nos couleurs inspirer votre cuisine " / "Tasty colors for inspired cuisine"

Nous vous proposons 2 gammes : / Our 2 ranges



Alimentaire



Lave
Vaisselle

Une gamme en terre cuite, elle est monochrome pour le service et l'art de la table. / One "Monochrome" range in Terracotta clay for serving

Une gamme en terre réfractaire, elle est bicolore pour la cuisson dans : / One "Bicolore" range in Refractory clay for cooking in :



Four



Micro-Ondes



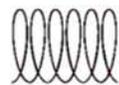
Gaz



Electrique



Vitrocéramique
Radiant



Induction
avec Diffuseur



Braises



Poêle
à Bois

en fonction des modèles / depending on the model

COLLECTION
MONOCHROME





Collection **Monochrome** 2013



Terafeu Terafour est une marque déposée de produits culinaires de qualité, modernes & fonctionnels .

Cette collection est dédiée à l'art de la table. Elle est fabriquée en terre cuite, entièrement émaillée à la main, et cuite à 1100° ce qui rend chaque pièce unique.

Décoratifs dans une cuisine, ils ont une propriété de conservation.

À table, ils apportent chaleur et convivialité !



“Terafeu Terafour is the trademark for quality cooking products”

This collection is dedicated to tableware. It's handmade with terracotta and cooked at 1100°C which makes every item unique.

Decorative in the kitchen, their property of conservation allows them to keep the freshness of drinks and the heat of food.

Collection Fraîcheur



1



2



3

NEW
2013

4

NEW
2014

5

NEW
2013

10



6

11



7



8



9

- 1 CRUCHE** / réf: CRUP / PCRUP / GCUR
 Ø: Pitchoun / PM (Small) / GM (Big)
 L: 0.5 / 1 / 1.5
 Kg: 1.114 / 1.214 / 1.678
 € TTC: 50 / 61 / 73
 u

- 2 BOUTEILLE** / réf: BOU
 Ø: 9 x 28 h cm
 L: 1
 Kg: 1.09
 € TTC: 50
 u

- 3 PICHET BOUTEILLE** / réf: PIB
 Ø: 9.5 x 25 h cm
 L: 1
 Kg: 1.02
 € TTC: 45
 u

- 4 CARAFE** / réf: PID0,30 / PID1 / PID2
 Ø: 9.5 x 12 h / 10.5 x 17 h / 12 x 23 h cm
 L: 0.50 / 1 / 2
 Kg: 0.505 / 0.95 / 1.58
 € TTC: 23 / 35 / 39
 u

- 5 M. BOTTLE** / réf: PICA
 Ø: 8.5 x 22 h cm
 L: 0.75
 Kg: 0.800
 € TTC: 46
 u

- 6 TIMBALE** / réf: TIM1
 Ø: 10 h cm
 L: 0.30
 Kg: 0.288
 € TTC: 17
 u

- 7 GOBELET** / réf: VE
 Ø: 8 x 8.5 h cm
 L: 0.25
 Kg: 0.185
 € TTC: 7
 u

- 8 COUPE** / réf: MAZ
 Ø: 10 h cm
 L: 0.25
 Kg: 0.200
 € TTC: 17
 u

- 9 BOLITA** / réf: BOLI
 Ø: 7.5 x 7 h cm
 L: 0.20
 Kg: 0.09
 € TTC: 7
 u

- 10 BRIQUE à VIN** / réf: VIN
 Ø: 12 x 20 h cm
 L: N/C
 Kg: 1.27
 € TTC: 37
 u

Collection Cadeaux Cuisine



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

NEW
2013

- 1 GRATTE AIL** / réf: AIL1
 Ø : 11 cm
 L : N / C
 Kg : 0.20
 € TTC : 10
 u

- 2 MAIN à SEL (+ PELLE)** / réf: MAI / MAIP
 Ø : 10.5 x 13 h cm
 L : N/C
 Kg : 0.49 / (0.59)
 € TTC : 18 / 22
 u

- 3 MORTIER + PILON** / réf: MOR
 Ø : 12 x 10 h cm
 L : 0.60
 Kg : 0.88
 € TTC : 31
 u

- 4 POT à COUVERTS** / réf: POTC
 Ø : 12 x 14 h cm
 L : 1
 Kg : 0.74
 € TTC : 21
 u

- 5 EGOUTOIR à COUVERTS** / réf: EGOC
 Ø : 14 x 16 h cm
 L : N/C
 Kg : 0.74
 € TTC : 26
 u

- 6 HUILIER** / réf: HUI / HUIHPM / HUIIMM
 Ø : 7,5 x 22 h / 8 x 26 h / 9 x 31 h cm
 L : 0.30 / 0.50 / 0.75
 Kg : 0.875 / 1.00 / 1.20
 € TTC : 32 / 39 / 50
 u

- 7 SALIERE MAGIQUE** / réf: SEL
 Ø : 7.5 x 7 h cm
 L : N/C
 Kg : 0.13
 € TTC : 19
 u

- 8 POT à AIL - à OIGNON** / réf: AI / OIG
 Ø : 13 x 14 h / 13 x 18 h cm
 L : N/C
 Kg : 0.798 / 1.388
 € TTC : 40 / 46
 u

- 9 POT** / réf: POTE / POTE G
 Ø : 13 x 14 h / 13 x 18 h cm
 L : N/C
 Kg : 0.84 / 1.47
 € TTC : 40 / 46
 u

- 10 COQUETIER** / réf: VERI
 Ø : 5 x 4 h
 L : 0.10
 Kg : 0.10
 € TTC : 10
 u

- 11 PORTE COUTEAUX** / réf: VINC
 Ø : 12 x 20 h cm
 L :
 Kg : 1.97
 € TTC : 48
 u

Collection Petit Déjeuner

NEW
2013

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

NEW
2013NEW
2013

1 **BOL** / réf: DEJB1
 Ø : 14 x 8 h cm
 L : 0.60
 Kg : 0.65
 € TTC : 14
 U

2 **DEJEUNER** / réf: DEJ
 Ø : 15 x 8 h cm
 L : 0.60
 Kg : 0.85
 € TTC : 20
 U

3 **BEURRIER** / réf: BEUPM / BEU
 Ø : 10 x 9 h / 15 x 12 h cm
 L : N/C
 Kg : 0.6 / 0.8
 € TTC : 20 / 25
 U

4 **TASSE & S/T à CAFE** / réf: CAF
 Ø : 8.5 h cm
 L : 0.15
 Kg : 0.30
 € TTC : 23
 U

5 **COPELA** / réf: COP
 Ø : 8 x 4.5 h cm
 L : 0.10
 Kg : 0.2
 € TTC : 7
 U

6 **TISANIERE** / réf: TIS
 Ø : 22 x 12 h cm
 L : 1
 Kg : 0.90
 € TTC : 64
 U

7 **POT à LAIT** / réf: POTL
 Ø : 8.5 x 9 h cm
 L : 0.25
 Kg : 0.30
 € TTC : 15
 U

8 **MUG** / réf: MU1
 Ø : 9 x 9 h cm
 L : 0.30
 Kg : 1.09
 € TTC : 19
 U

9 **MUG USA** / réf: MUGU
 Ø : 7 x 12.5 h cm
 L : 0.55
 Kg : N/C
 € TTC : 28
 U

10 **CASSOLETTE** / réf: CASB
 Ø : 9 cm
 L : 0.10
 Kg : 0.12
 € TTC : 6
 U

11 **ENTONNOIR A CONFITURE** / réf: CONF
 Ø : 14 à 3 cm x 5.5 h
 L : N/C
 Kg : N/C
 € TTC : 30
 U

Collection ATable

NEW
2014

1



2



3



4



5

NEW
2014

6



7 & 8



9



10



11

1 SALADIER SIMPLE / réf: SIM20 / SIM25 / SIM29
 Ø : 20 x 10 h / 25 x 13 h / 29 x 15 h cm
 L : 1.5 / 3 / 4.5
 Kg : 1.00 / 1.37 / 1.54
 € TTC : 39 / 48 / 61
 u

2 SALADIER SIMPLE 2 en 1 réf: SIM29AI
 Ø : 29 x 15 h cm
 L : 4.5
 Kg : 1.54
 € TTC : 69
 u

3 SALADIER NEW / réf: NEW
 Ø : 36 x 10 h cm
 L : 2.5
 Kg : 1.63
 € TTC : 70
 u

4 SALADIER SUPER / réf: SAL39
 Ø : 36 x 14 h cm
 L : 6
 Kg : 3.50
 € TTC : 89
 u

**5 SAUGRENU (seau à champagne)
 + PEIGNE à SALADE** / réf: SALSPE
 Ø : 20 x 20 h cm
 L : 4
 Kg : 2.90
 € TTC : 89
 u

6 SALADIER CLOCHE / réf: SALCLO
 Ø : 24 x 10 h cm
 L : 3.5
 Kg : 1.94
 € TTC : 59
 u

7 SALADIER ABSOLU / réf: SALA28 / SALA32
 Ø : 28 x 5 h / 32 x 5 h cm
 L : 1.5 / 2
 Kg : 1.69 / 1.90
 € TTC : 59 / 73
 u

8 ECUELLE / réf: ECU141 / ECU201 / ECU251
 Ø : 14 x 4 h / 20 x 4 h / 25 x 4 h cm
 L : 0.25 / 0.50 / 0.75
 Kg : 0.285 / 0.533 / 1.068
 € TTC : 16 / 27 / 34
 u

9 ASSIETTE DESSERT - PLATE / réf: ASSD1 / ASSP1 / ASS
 Ø : 20 / 26 / 30 cm
 L : N/C
 Kg : 0.62 / 0.94 / 1.5
 € TTC : 14 / 24 / 44
 u

10 SERVEUR / réf: OME / OME28
 Ø : 25 x 5 h / 28 x 6 h cm
 L : N/C
 Kg : 1.90 / 2.14
 € TTC : 45 / 50
 u

11 SALADIER BOULE / réf: BOUL
 Ø : PM / MM / GM
 L : 0.75 / 2.00 / 5.00
 Kg : 0.60 / 0.90 / 1.8
 € TTC : 39 / 59 / 70
 u



Collection Déco



1 LUMIGNON / réf: LUM
Ø : 8 x 5 h cm
L : N/C
Kg : 0.14
€ TTC : 19
u

2 DIFFUSEUR / réf: DIF
Ø : 7 x 12 h cm
L : N/C
Kg : 0.280
€ TTC : 29
u

3 PHOTOPHORE / réf: PHO
Ø : 20 x 24 h cm
L : N/C
Kg : 1.00
€ TTC : 57
u

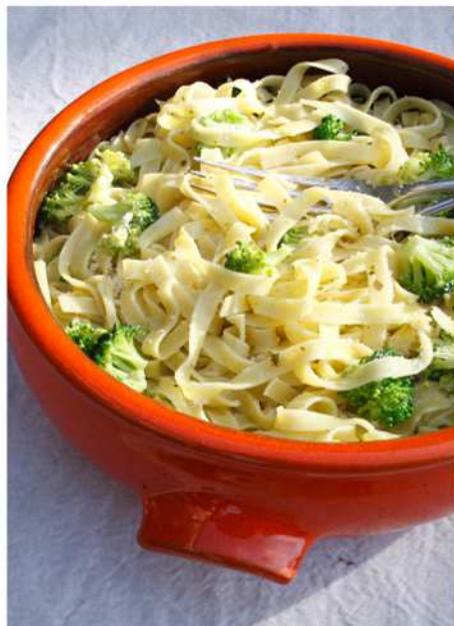
4 L'ELEGANT, Le RASSURANT & Le DESIGN / réf: ELE / RAS / DES
Ø : 11 x 30 h / 11 x 30 h / 11 x 30 h
L : 1.75 / 2 / 2
Kg : 1.60 / 1.60 / 1.60
€ TTC : 73 / 73 / 73
u

5 CACHE POT / réf: CACH
Ø : 40 x 30 h cm
L : N/C
Kg : 8.9 kg
€ TTC : 165
u

6 PORTE PARAPLUIE / réf: PAR / PARG
Ø : 20 x 50 h / 20 x 60 h cm
L : N/C
Kg : 6.70 / 8.80
€ TTC : 126 / 139
u

7 PIED DE LAMPE (+ ELECTRICITE) / réf: PIED / PIEDE
Ø : 19 x 45 h / 19 x 50 h cm
L : N/C
Kg : N/C / N/C
€ TTC : 150 / 200
u

COLLECTION
COOKING



Cette collection en terre réfractaire est émaillée et cuite à 1200°, ce qui rend chaque produit très résistant au changement de température.

L'intérêt d'utiliser une terre naturelle pour cuisiner, est qu'elle n'altère pas le goût des aliments, mais au contraire en souligne les saveurs.



This collection made of refractory clay est glazed and cooked at 1200°C, which makes every items very resistant to temperature variations.

The interest of using natural clay for cooking is that it doesn't alter the taste of food but on the other hand highlight the flavors.the freshness of drinks and the heat of food.



CollectionCooking2013



Collection Plats Ronds



NEW
2013



NEW
2013

1 **RAMEQUIN** / réf: RAM1
∅ : 10 x 5 h cm
L : 0.20
Kg : 0.22
€ TTC : 22
u

2 **P'ETIT PLAT** / réf: PETIT
∅ : 14 x 5 h cm / 20 x 4.5 h cm
L : 0.40 / N/C
Kg : 0.33 / N/C
€ TTC : 28 / 38
u

3 **CAZUELA** / réf: CAZ14 / CAZ18 / CAZ21 / CAZ 25 / CAZ 30 / CAZ35
∅ : Ø14 x 6 h / 18 x 7 h / 21 x 7 h / 25 x 8 h / 30 x 9 h / 35 x 10 h cm
L : 0.5 / 1 / 1.7 / 3 / 4.5 / 6
Kg : 0.40 / 1.0 / 1.70 / 1.80 / 2.4 / 3.30
€ TTC : 28 / 37 / 40 / 47 / 61 / 76
u

4 **PLAT à TARTE** / réf: PAT20 / PAT
∅ : 20 x 5.5 h / 28 x 5.5 h cm
L : 0.75 / 1.5
Kg : 1.25 / 1.60
€ TTC : 32 / 38
u

5 **SOUFFLE** / réf: SO20
∅ : 20 x 10 h cm
L : 1.5
Kg : 0.65
€ TTC : 40
u

Collection AMijoter



1



2



3

NEW
2014

4



5



6

1 **COCOTTE** / réf: COC,0,5 / COC,3 / COC,4 / COC,6 / COC,10
 Ø : 12,5 x 11 h / 16,5 x 13 h / 19,5 x 13 h / 22,5 x 17 h cm / 25 x 22 h cm
 L : 0,5 / 3 / 4 / 6 / 10
 Kg : 0,8 / 1,8 / 2,7 / 3,5 / 6
 € TTC : 34 / 64 / 79 / 99 / 122
 u

2 **MA COCOTTE** / réf: COC.P / COC.G / COC.GP / COC.GT
 Ø : 16 x 16 h / 18 x 20 h / 20 x 23 h cm / 22 x 27 h cm
 L : 3 / 4 / 6 / 10
 Kg : 1,40 / 2,30 / 3,20 / 4,10
 € TTC : 75 / 95 / 115 / 145
 u

3 **LE LEGUMIER** / réf: LEG
 Ø : 25 x 10 h cm
 L : 3
 Kg : 2,04
 € TTC : 69
 u

4 **TAGINE** / réf: TAG20 / TAG28C / TAG32C / TAG36C
 Ø : 20 x 19 h / 28 x 24 h / 32 x 27 h / 36 x 28 h cm
 L : 0,5 / 1,5 / 2,5 / 3
 Kg : 1,2 / 2,6 / 3,5 / 4,6
 € TTC : 46 / 81 / 97 / 150
 u

5 **FAITOUT XL** / réf: FAIX15 / FAIX24 / FAIX 26 / FAIX30
 Ø : 15 x 8 h / 24 x 11 h / 26 x 12 h / 30 x 13 h cm
 L : 1,1 / 3,3 / 4,5 / 7
 Kg : 1,3 / 2,6 / 3,4 / 4,40
 € TTC : 57 / 93 / 106 / 127
 u

6 **DIFFUSEUR** / réf: ZDI2
 Ø : 22
 L : N/C
 Kg : 1,00
 € TTC : 47
 u



CollectionPlats



1



2



3



4



5



6

1 COCORICO / réf: COCO20 / COCO
 Ø : 20 x 11 h / 28 x 11 h cm
 L : 0.75 / 1.75
 Kg : 1.50 / 1.90
 € TTC : 34 / 47
 U

2 PLAT RECTANGLE / réf: REC23 / REC28 / REC35 / REC40 / REC45
 Ø : 23 x 17 x 6 h / 28 x 20 x 7 h / 35 x 24 x 7 h / 40 x 28 x 9 h / 45 x 30 x 9 h cm
 L : 1 / 2 / 4 / 6 / 7
 Kg : 1.20 / 1.90 / 2.30 / 3.70 / 4.50
 € TTC : 37 / 44 / 57 / 69 / 86
 U

3 PLAT SABOT XL / réf: PSX24 / PSX31 / PSX37 / PSX44 / PSX50
 Ø : 24 x 15 x 5 h / 31 x 19 x 6 h / 37 x 22 x 7 h / 44 x 26 x 7 h / 44 x 26 x 7 h / 51 x 30 x 8 h cm
 L : 1 / 1.5 / 2.5 / 3.5 / 6
 Kg : 1.30 / 1.80 / 2.30 / 3.20 / 3.90
 € TTC : 30 / 43 / 56 / 69 / 86
 U

4 TERRINE XL / réf: TER18 / TER22 / TER28 / TER34
 Ø : 18 x 13 x 5 h / 22 x 17 x 10 h / 28 x 19 x 11 h / 34 x 22 x 12 h cm
 L : 1.1 / 2.1 / 3.8 / 5.4
 Kg : 1.00 / 2.10 / 3.80 / 5.40
 € TTC : 30 / 40 / 49 / 59
 U

5 GRATIN 1 PORTION / réf: GRA1
 Ø : 10 x 10 x 5 h cm
 L : 0.20
 Kg : 0.25
 € TTC : 22
 U

6 PLAT CARRE / réf: CAR27 / CAR33 / CAR38
 Ø : 27 x 26 x 7 h / 33 x 31 x 8 h / 38 x 33 x 9 h cm
 L : 2.5 / 4 / 6
 Kg : 2.10 / 2.90 / 4.10
 € TTC : 59 / 69 / 83
 U



Home sweet home !

Un p'tit bout de chez nous !



LÉGENDE / LEGEND

∅ : Dimensions / Dimensions

€ : Prix / Price

L : Capacité / Capacity

u : Colisage / Items per box

Kg : Poids / Weight

Les pièces sont faites main :. les dimensions, capacités & intensité des couleurs varient.d'une pièce à une autre
 All products are handmade : dimensions, capacities and color's intensity can change... They are given as an indication





TERAFEU[®]
▲ T E R ▲ F O U R ▲

1690 route d'Orthez
40 360 TILH
France

Tél : 33 (0) 5 58 55 31 60 Fax : 33 (0) 5 58 89 84 46

www.terafeu.com

christine.lassalle@terafeu.com