



FISCHER[®]

COUTELIER DEPUIS 1859

CATALOGUE 2019

 **FISCHER** Creative Chef
MADE IN FRANCE



www.fischer-bargoin.com

LEADER FRANÇAIS DE LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE

FRENCH LEADER OF PROFESSIONAL KNIVES



Lionel RAYNAUD - Président de FISCHER-BARGOIN - C.E.O.

Situé en Auvergne-Rhône-Alpes, à Thiers, **FISCHER-BARGOIN** est spécialisé dans la fabrication de couteaux et de fusils à aiguiser. Le savoir-faire thiernois en matière de coutellerie a fait depuis toujours la renommée de nos produits auprès des professionnels. Nos articles, indissociables du prestige de la gastronomie française, sont aujourd'hui vendus dans le monde entier. L'innovation et la modernisation de notre outil de production sont au cœur du développement de l'entreprise afin de proposer des outils de grande précision. Ainsi, notre gamme initialement spécialisée dans les métiers de la viande a été élargie au fil des années à la boulangerie, la pâtisserie, la poissonnerie, la fromagerie ou encore l'hôtellerie. Une diversification qui fait de **FISCHER-BARGOIN** le leader de la coutellerie professionnelle aujourd'hui. •

FISCHER-BARGOIN, based in Thiers, Central France, is a company specialised in manufacturing professional cutlery and sharpening steels. The know-how of its Thiers-based manufacturing and the quality of its blades has raised the reputation of Bargoïn knives and Fischer steels amongst professionals.

The innovation and modernisation of our production tool have been at the heart of the family business for the last six generations, so that we can offer high-precision tools. In that way, our range – which was initially aimed at the meat trade – has been widened over the years to cover other areas of food processing: bakery, pastry, fish, cheese, and catering, and it has placed FISCHER-BARGOIN, the only manufacturer of sharpening steels in France, amongst the leaders of professional knife-making.

6 GÉNÉRATIONS AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE

6 GENERATIONS SERVING FOOD TRADE

UNE HISTOIRE DE COUTEAUX

1859 : Etienne Bargoïn crée sa coutellerie artisanale à Thiers. Il se spécialise dans la fabrication de couteaux professionnels et est aidé par son fils, Auguste.

1948 : André Bargoïn, petit-fils d'Auguste Bargoïn intègre l'entreprise familiale.

1969 : Bargoïn achète la Taillanderie Fieux afin d'apporter un complément indéniable à sa gamme. Construction de l'usine actuelle : l'entreprise industrialise sa production.

UNE HISTOIRE DE FUSILS À AIGUISER

1849 : Création des établissements Rameau par M. Rameau, artisan en taillanderie à Sens. Un compagnon suisse maître-ouvrier dans la fabrication de limes sollicite son aide pour fabriquer des fusils à aiguiser, la technique de réalisation de ces outils étant assez proche de celle des limes. Il s'appelait M. Fischer et son nom donne naissance à la marque.

A KNIFE STORY

1859: Etienne Bargoïn, helped by his son Auguste, set up his own workshop in Thiers, specialised in professional knives manufacturing.
1948: André Bargoïn (Auguste's grandson) joins the family business.
1969: Bargoïn bought Taillanderie Fieux, an edge-tool industry, so to give an undeniable complement to its range. Building of the new plant: the company industrializes its production.

A SHARPENING STEEL STORY

1849: The Rameau company was set up by Mr. Rameau, an artisan blacksmith in Sens. A Swiss master craftsman making files came to see Mr. Rameau one day, to help him in making sharpening steels. The technique for making those tools was very similar to that used for files. The Swiss man was called Mr. Fischer, and his name was the genesis of the brand.

1978 : Achat de la société Fischer par André Bargoïn ainsi que Jean et Andrée Raynaud, artisans bouchers. Marie-Christine Raynaud, fille d'André, et son époux Jacques Raynaud, fils de Jean et Andrée, prennent la direction de l'entreprise qu'ils transfèrent à Thiers pour se rapprocher du bassin coutelier.

1986 : Fischer achète Castet, société de fabrication de petit matériel pour les métiers de l'alimentation.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

2010 : Fischer rachète la société Bargoïn. Les deux entreprises fusionnent et prennent le nom de Fischer-Bargoïn. L'entreprise devient alors une des plus prestigieuses coutelleries françaises, proposant la gamme la plus large de petits matériels pour les métiers de bouche. Lionel Raynaud, petit fils d'André Bargoïn et fils de Marie-Christine et Jacques Raynaud, en devient Président.

2017 : Simplification et internationalisation de la marque sous le nom unique de FISCHER®.

1978: The firm Fischer was bought out by André Bargoïn as well as by Jean and Andrée Raynaud, artisan butchers. André Bargoïn's daughter (Marie-Christine Raynaud), and her husband (Jacques Raynaud, the son of Jean and Andrée Raynaud), took over the management of the business, which they transferred to Thiers to place it closer to the knife-making area.

1986: Fischer bought Castet, a company making small items of equipment for the food trades.

A FAMILY STORY

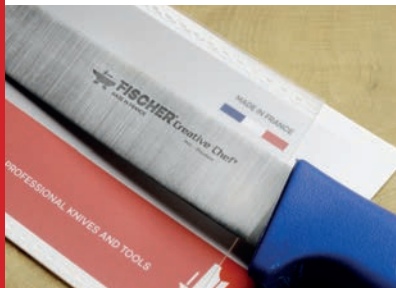
2010: Fischer bought the firm Bargoïn. The two businesses merged and took the name Fischer-Bargoïn, with the new company becoming one of the largest knife manufacturer in France. Lionel Raynaud, grandson of André Bargoïn and son of Marie-Christine and Jacques Raynaud, becomes Chairman.

2017: The brand becomes more simple and unified under a unique name: FISCHER®.



FISCHER®, manufacture française de rayonnement international

FISCHER®, a French manufacturer on an international scale



Depuis 160 ans, l'entreprise FISCHER-BARGOIN perpétue la tradition alliant un savoir-faire ancestral à une activité locale forte qui remonte à plus de 6 siècles. La modernisation et l'automatisation de notre outil de production, associées à la main de l'homme, contribuent à notre excellence.

Installée dans le bassin thiernois depuis 1859, notre entreprise familiale à taille humaine tient à travailler avec des artisans locaux et des collaborateurs de la région.

Et bien qu'étant une entreprise d'envergure internationale, nous privilégions la proximité de nos prestataires et partenaires.

Le marquage « Made in France » sur nos produits vous garantit l'origine de la fabrication. Du façonnage des lames de nos couteaux et des mèches de nos fusils, à l'injection des manches en plastique de nos articles, nous tenons à maîtriser chaque étape de l'élaboration de nos produits.

For the last 160 years, the FISCHER-BARGOIN company has perpetuated tradition from an ancestral know – how to a strong local activity that dates back over 6 centuries . Modernisation and automation of our production park, associated with the expertise of our employees has contributed to our excellence.

Installed in the the THIERS industrial basin since 1859, our family company which is on a human scale , finds it very important to work and collaborate with the local craftsmen and industries in the region.

The « Made in France » stamping on our products guarantees the manufacturing origin. From industrial processing on the blades of our knives and sharpening steels, to plastic handle injection on all our articles, our principle is to master each step in the manufacturing process.

FISCHER-BARGOIN OBTIENT

LA CERTIFICATION ISO 9001 : 2015 PAR AFNOR CERTIFICATION

FISCHER-BARGOIN OBTAINED THE CERTIFICATION ISO 9001 : 2015 BY AFNOR CERTIFICATION



L'entreprise a obtenu avec succès la certification de son système de management de qualité pour les activités de conception, fabrication et commercialisation de couteaux et de fusils à aiguiser et accessoires de découpe. Elle démontre ainsi sa capacité à fournir des produits et des services conformes aux exigences légales et réglementaires, avec une forte orientation client.

The company obtained with success the certification of its quality management system for the activities in processing, manufacturing and the commercialisation of knives , sharpening steels and cutting accessories. The company shows its capacity to supply products and services in compliance with the reglementary and legal requirements with a strong clientele orientation.

INNOVATION & DÉVELOPPEMENT

INNOVATION AND DEVELOPMENT



“Nous maîtrisons l'intégralité de la chaîne de production, du façonnage de la lame, à la création du manche jusqu'au conditionnement et à la commercialisation. En intégrant aussi bien les métiers de la métallurgie que de la plasturgie, nous bénéficions d'une vraie flexibilité essentielle pour concevoir des solutions en phase avec les besoins en perpétuelle évolution de nos clients. Chez FISCHER-BARGOIN l'innovation s'impose depuis des années comme une priorité : amélioration des produits, lancement de nouveaux modèles, robotisation des process, ...”

Lionel Raynaud, Président de FISCHER-BARGOIN

“We cover the entire production chain, from fashioning the blade to creating the handle, to packaging and sales. By incorporating metallurgy and plasturgy areas, we benefit from a flexibility which is essential to find solutions that answer our client's ever-changing needs. At Fischer-Bargoin, innovation has, for a number of years, been an absolute priority: improving products, launching new models, robotising processes, etc.”
Lionel Raynaud, CEO of FISCHER-BARGOIN.

SECURITÉ : À chaque création de produit, nous accordons une importance primordiale à la sécurité de l'utilisateur : fusils avec garde massive, nouveaux anneaux inarrachables et manches de couteau bi-matière pour le confort d'utilisation.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE : Tous nos articles répondent aux exigences réglementaires européennes concernant l'aptitude au contact alimentaire. Ils sont conçus en conformité avec les principes HACCP* visant à identifier et maîtriser les dangers significatifs au regard de l'hygiène des denrées alimentaires. *Hazard Analysis Critical Control Point

SAFETY: Each time a new product is created, we take great care of the user safety: sharpening steels with over-sized guards, new irremovable rings, knife handles made from anti-slip materials, etc.

HYGIENE AND HEALTH: Our products, whether aimed at professional or private users, are made using high-quality materials, with a constant concern about health care. All our items comply with EU regulations in respect with food contact. They comply with HACCP principles, which aim at identifying and managing significant dangers respecting food hygiene.*

**Hazard Analysis Critical Control Point*

SOMMAIRE

SUMMARY

BOUCHERIE / BUTCHERS **pages 5 à 21**

AIGUISAGE / SHARPENING **pages 22 à 35**

CUISINE / CHEFS & COOKS **pages 36 à 56**

POISSONNERIE / FISH & SEAFOOD **pages 57 à 60**

FROMAGERIE / CHEESE **pages 61 à 64**

BOULANGERIE-PÂTISSERIE / BAKERY-PASTRY **pages 65 à 69**

SERVICE & TRAITEUR / SERVICE ITEMS **pages 70 à 75**

COMPLÉMENTS / MISCELLANEOUS **pages 76 à 101**

PLV / DISPLAYS **pages 102 à 103**

**TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE /
ALPHABETICAL CONTENTS** **pages 104 à 105**

INDEX NUMÉRIQUE / INDEX **pages 106 à 107**



FISCHER SANDVIK

MANCHE BI-MATIÈRE ULTRA CONFORT

BUTCHERS KNIVES WITH BI-MATERIAL HANDLE ULTRA COMFORT

MOINS DE TMS
(Trouble Musculo Squelettique)
LESS RSI
(Repetitive Strain Injuries)

Une gamme spécialement développée pour le confort des professionnels de la viande. Range specifically developed for the comfort of the daily usage of professionals in the meat industry

SANDVIK

Acier suédois 12C27 d'une dureté importante et supérieure (56-57 HRC)

- inoxydable
- pouvoir de coupe exceptionnel
- tenue du fil supérieure à celle des lames fabriquées dans un acier standard
- fréquence d'affûtage divisée par deux.

Swedish steel 12C27 with a superior hardness (56-57 HRC)

- Stainless
- Exceptional cutting performance
- Longer-lasting edge (comparing to standard steels)
- Decreased sharpening rate.

Affûtage ultra-précis réalisé par robot spécialisé

Ultra-precise robotically made sharpening.

Structure antidérapante
Non-slip striation

Plastique polypropylène apportant une étanchéité parfaite entre la lame et le manche

Polypropylene brings a perfect junction between blade and handle.

Plus de 80% du manche est recouvert d'élastomère, plus souple, pour une excellente adhérence et un confort optimal.

Over 80% of the handle covered with smooth elastomer, for better grip and comfort.

Forme ergonomique adaptée à toutes les tailles et formes de mains, étudiée pour la prise en main spécifique du travail des professionnels de la viande.

Ergonomic shape for all sizes and shapes of hands, specifically designed for the professionals of the meat processing.



Désosseur

Boning knife, Ausbeinmesser, geschweift
13 cm

- 78025-13B - Rigide/Stiff blade
- 78025-13N - Rigide/Stiff blade
- 78025-13R - Rigide/Stiff blade
- 78027-13B - Semi-flexible
- 78027-13N - Semi-flexible
- 78027-13R - Semi-flexible
- 78028-13B - Flexible

15 cm

- 78025-15B - Rigide/Stiff blade
- 78025-15N - Rigide/Stiff blade
- 78025-15R - Rigide/Stiff blade
- 78027-15B - Semi-flexible
- 78027-15N - Semi-flexible
- 78027-15R - Semi-flexible
- 78028-15B - Flexible

17 cm

- 78027-17B - Semi-flexible

Désosseur pointe large - 15 cm

- 78035-15B - Rigide/Stiff blade

Désosseur lame usée

Boning knife, worn blade

- 78030-11B - 11 cm
- 78030-14B - 14 cm

Désosseur lame dos droit

Boning knife, straight

- 78015-14B - 14 cm

Saigner

Boning knife, Ausbeinmesser

- 78020-12B - 12 cm
- 78020-14B - 14 cm
- 78020-17B - 17 cm
- 78020-17N - 17 cm
- 78020-17R - 17 cm
- 78020-20B - 20 cm
- 78020-23B - 23 cm

Couteau à filet

Fish / Poultry filleting knife

- 78315-20B - 20 cm



Dénerver
 Skinning knife - Abhäutemesser - Coltello scuoiare - Cuchillo desollado
 ● 78033-20B - 20 cm



Pièneur droit
 Butcher / Slicing knife
 ● 78050-30B - 30 cm



Pareur droit
 Butcher knife
 ● 78045-25B - 25 cm



Couteau à parer lame courbe
 Butcher knife
 ● 78040-20B - 20 cm
 ● 78040-22B - 22 cm
 ● 78040-25B - 25 cm



Couteau à parer lame courbe alvéolée
 Butcher knife with hollow edge
 ● 78640-20B - 20 cm
 ● 78640-25B - 25 cm



Boucher mince
 Butcher knife with narrow edge
 ● 78012-20B - 20 cm



Boucher trancheur
 Butcher knife
 ● 78010-20B - 20 cm
 ● 78010-23B - 23 cm
 ● 78010-25B - 25 cm
 ● 78010-28B - 28 cm
 ● 78010-30B - 30 cm
 ● 78010-35B - 35 cm



Boucher "sacrificateur"
 Butcher knife / ritual slaughtering knife
 ● 78010-42B - 42 cm



Saigner double tranchant
 Double-edged sticking knife
 ● 78022-30B - 30 cm



Tripier arrondi / Cuir sans pointe
 Curved "no tip" knife for leather or tripe
 ● 78021-20B - 20 cm



Tranchelard
 Slicer
 ● 78076-28B - 28 cm

Acier inoxydable
 Standard stainless
 steel 12 C 27

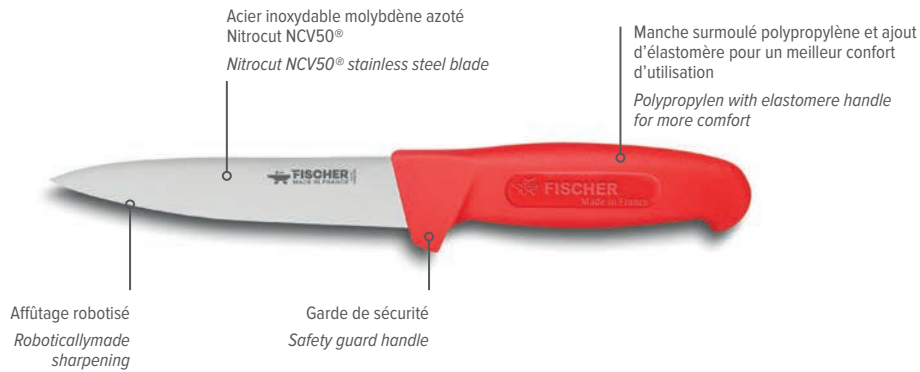


La finesse du grain garantit une parfaite homogénéité de l'acier
 The fine grain guarantees a perfect steel homogeneity

FISCHER HACCP

MANCHES COULEURS

HACCP COLOURED BUTCHER KNIVES



Saigner

Boning knife - Ausbeinmesser

Coltello disossare - Cuchillo sangrado

- 1020-11 - 11 cm
- 3020-11 - 11 cm
- 4020-11 - 11 cm
- 6020-11 - 11 cm



- 1020-14 - 14 cm
- 3020-14 - 14 cm
- 4020-14 - 14 cm
- 5020-14 - 14 cm
- 6020-14 - 14 cm



- 1020-17 - 17 cm
- 3020-17 - 17 cm
- 4020-17 - 17 cm
- 5020-17 - 17 cm
- 6020-17 - 17 cm



- 1020-20 - 20 cm
- 3020-20 - 20 cm
- 4020-20 - 20 cm
- 5020-20 - 20 cm
- 6020-20 - 20 cm

- 1020-23 - 23 cm



Dénervier - flexible

Skinning knife - Abhäutmesser

Coltello scuoiare - Cuchillo desollador

- 1033-17 - 17 cm



- 1033-20 - 20 cm
- 3033-20 - 20 cm
- 4033-20 - 20 cm
- 5033-20 - 20 cm
- 6033-20 - 20 cm



- 1033-23 - 23 cm

**Trachelard - 1/2 flexible**

Slicer - Aufschnittmesser

Coltello pane - Cuchillo para jamón

- 1076-28 - 28 cm
- 3076-28 - 28 cm
- 4076-28 - 28 cm
- 6076-28 - 28 cm

- 1076-33 - 33 cm

Désosseur lame droite

Boning knife, straight back

Ausbeinmesser - Coltello disossare

Deshuesador

- 1015-14 - 14 cm
- 3015-14 - 14 cm
- 4015-14 - 14 cm
- 5015-14 - 14 cm
- 6015-14 - 14 cm

- 1015-17 - 17 cm

- 3015-17 - 17 cm
- 4015-17 - 17 cm
- 5015-17 - 17 cm
- 6015-17 - 17 cm

Désosseur lame usée

Boning knife, worn blade

Ausbeinmesser - Coltello disossare

Deshuesador

- 1030-11 - 11 cm
- 3030-11 - 11 cm
- 4030-11 - 11 cm
- 5030-11 - 11 cm
- 6030-11 - 11 cm

- 1030-14 - 14 cm

- 3030-14 - 14 cm
- 4030-14 - 14 cm
- 5030-14 - 14 cm
- 6030-14 - 14 cm

- 1030-17 - 17 cm

- 3030-17 - 17 cm
- 4030-17 - 17 cm
- 5030-17 - 17 cm
- 6030-17 - 17 cm

Désosseur lame courbée rigide

Boning knife, curved stiff blade

Ausbeinmesser - Coltello disossare

Deshuesador

- 1025-13 - 13 cm
- 3025-13 - 13 cm
- 4025-13 - 13 cm
- 6025-13 - 13 cm

- 1025-15 - 15 cm

- 3025-15 - 15 cm
- 4025-15 - 15 cm
- 5025-15 - 15 cm
- 6025-15 - 15 cm

Désosseur manche spécial**industrie - Super ergonomique**

Boning knife - Ausbeinmesser

Coltello disossare - Deshuesador

- 1026-13F - Rigide 13 cm
- 1026-15F - Rigide 15 cm
- 1026-18F - Rigide 18 cm

- 1027-13F - Semi-flexible 13 cm

- 1027-15F - Semi-flexible 15 cm

- 1028-13F - Flexible 13 cm

- 1028-15F - Flexible 15 cm

**Boucher**

Butcher knife

Blockmesser

Coltello francese

Cuchillo carniceiro

● 1010-14 - 14 cm

● 3010-14 - 14 cm

● 4010-14 - 14 cm

● 6010-14 - 14 cm



● 1010-17 - 17 cm

● 3010-17 - 17 cm

● 4010-17 - 17 cm

● 6010-17 - 17 cm



● 1010-20 - 20 cm

● 3010-20 - 20 cm

● 4010-20 - 20 cm

● 5010-20 - 20 cm

● 6010-20 - 20 cm



● 1010-23 - 23 cm

● 3010-23 - 23 cm

● 4010-23 - 23 cm

● 5010-23 - 23 cm

● 6010-23 - 23 cm



● 1010-25 - 25 cm

● 3010-25 - 25 cm

● 4010-25 - 25 cm

● 5010-25 - 25 cm



● 1010-28 - 28 cm

● 3010-28 - 28 cm

● 4010-28 - 28 cm

● 5010-28 - 28 cm



● 1010-30 - 30 cm

● 3010-30 - 30 cm

● 4010-30 - 30 cm

● 5010-30 - 30 cm

● 6010-30 - 30 cm



● 1010-35 - 35 cm

● 3010-35 - 35 cm

● 4010-35 - 35 cm

● 5010-35 - 35 cm

● 6010-35 - 35 cm

**Boucher alvéolé**

Butcher knife with

hollow edge

Blockmesser mit

kullenschliff

Coltello francese con

alveoli

Cuchillo carniceiro,

hoja con alvéolos

● 1610-23 - 23 cm

● 1610-25 - 25 cm

● 4610-25 - 25 cm

● 1610-30 - 30 cm

**Couteau à parer**

Butcher knife - Zerlegemesser
 Coltello sezionare - Cuchillo para
 despique
 1040-20F
 1040-22F
 1040-25F

**Couteau à dépouiller**

Skinning knife - Abhäutmesser
 Coltello scuoiare
 Cuchillo desollador
 1050-16F

Boule de protection
 pour éviter de percer
 les viscères de l'animal

**Tripier**

Gut and tripe knife - Gekrösemesser
 Coltello sventare - Cuchillo tripero
 1024-17

**Saigner volaille inox**

Stainless poultry boning knife
 322 (9 cm)

**Saigner volaille inox**

Stainless poultry boning
 2300-10

**Gouge à jambon**

Ham boner - Knochenauslöser
 Sgorbia - Gubia para jamón
 31039

Acier inox
 Manche plastique ergonomique
 Lame 22 cm
 Épaisseur renforcée acier 3 mm
 Stainless steel with ergonomic
 plastic handle

**Séparateur anatomique**

Anatomic knife

- 6032D - Modèle droit / Right handed
- 6032G - Modèle gauche / Left handed

**Hachoir de boucherie bi-matière**

Bi material handle cleaver - Spalter
 Mannaia - Macheta
 (800 g)
 ● 68383-22R

BARGOIN 4 RIVETS

LA SÉRIE CLASSIQUE THE CLASSICAL BUTCHERS' KNIFE SERIES



Saigner

Sticking knife - Stechmesser
Coltello scannare - Cuchillo sangrado

320-11 - 11 cm

320-14 - 14 cm

320-17 - 17 cm

320-20 - 20 cm

320-23 - 23 cm

Désosseur lame droite

Boning knife, straight blade
Ausbeinmesser - Coltello disossare
Deshuesador

315-14 - 14 cm

315-17 - 17 cm

Désosseur lame usée

Boning knife, curved blade
Ausbeinmesser - Coltello disossare
Deshuesador

330-11 - 11 cm

330-14 - 14 cm

330-17 - 17 cm



Boucher
Butcher knife - Zerlegemesser
Coltello sezionare
Cuchillo para carnicero



310-14 - 14 cm



310-17 - 17 cm



310-20 - 20 cm



310-23 - 23 cm



310-25 - 25 cm



310-28 - 28 cm



310-30 - 30 cm



310-35 - 35 cm



310-40 - 40 cm



Boucher alvéolé
Hollow blade - Mit kullenschliff
Con alveoli - Con alvéolos
610-23 - 23 cm
610-25 - 25 cm
610-30 - 30 cm



Dénerver - Flexible
 Skinning knife
 Abhäutemesser
 Coltello scuoiare
 Cuchillo desollado
 333-17 - 17 cm



333-20 - 20 cm



333-23 - 23 cm



Tranchelard
 Slicer
 Aufschnittmesser
 Coltello pane
 Cuchillo para jamón
 376-28 - 28 cm



376-33 - 33 cm



Jambon
largeur 30 mm
 Ham slicer,
 30 mm wide
 Aufschnittmesser
 Coltello salato
 Cuchillo para jamón
 375-33 - 33 cm



375-38 - 38 cm

VALISE BOUCHER

BUTCHER'S CASE



Valise Fischer-Bargoin "le must du boucher"

Butcher's case "Fischer-Bargoin" - 7 pieces

Dimensions : 70 x 27 x 8 cm - 7 pièces

1335

Composition / combination

Feuille renforcée 1280-26R / 26 cm / Chopper 26 cm

Boucher 3010-25 / 28 cm / Butcher knife 28 cm

Saigner 3020-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm

Dénerver 3033-20 / 20 cm / Skinning knife 20 cm

Désosseur 3030-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm

Fusil oval bi-matière 1245R / 30 cm / Oval sharpening steel 30 cm

Scie américaine 13320 / 20 cm / Butcher's saw 20 cm



Valise Fischer-Bargoin "classic"

Butcher's "classic" case - 8 pieces - ABS handles

Dimensions : 70 x 27 x 8 cm - 8 pièces - Manche ABS

1303

Composition / combination

Fusil L290P / 30 cm / Sharpening steel 30 cm

Scie 273-45 / 45 cm / Butcher's saw 45 cm

Boucher 310-30 / 30 cm / Butcher knife 30 cm

Désosseur 315-17 / 17 cm / Boning knife 17 cm

Désosseur 330-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm

Saigner 320-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm

Dénerver 333-20 / 14 cm / Skinning knife 20 cm

Feuille 280-26 / 26 cm / Cleaver 26 cm



Valise vide avec mousse alvéolée

Empty case with foam

Dimensions : 70 x 27 x 8 cm

1335V

FEUILLES INOXYDABLES

STAINLESS CLEAVERS



Feuille dos droit
 Cleaver, straight back - Spalter
 Mannaia - Macheta
280-24
 Poids : environ 580 g
 Weight: approx. 580 g



● **280-26**
 ● **3280-26**
 Poids : environ 650 g
 Weight: approx. 650 g



280-28
 Poids : environ 760 g
 Weight: approx. 760 g

280-30
 Poids : environ 850 g
 Weight: approx. 850 g



Feuille dos cintré
 Cleaver, curved back - Spalter
 Mannaia - Macheta
281-24
 Poids : environ 560 g
 Weight: approx. 560 g



281-26
 Poids : environ 650 g
 Weight: approx. 650 g



281-28
 Poids : environ 700 g
 Weight: approx. 700 g

FEUILLES INOXYDABLES RENFORCÉES

STAINLESS CLEAVERS



Feuille dos droit
Renforced chopper
Hackbeil - Falcetta
Hachuela
1280-24
Poids : environ 730 g
Weight: approx. 730 g



● **1280-26**
● **1280-26R**
Poids : environ 840 g
Weight: approx. 840 g



● **1280-28**
● **1280-28R**
Poids : environ 910 g
Weight: approx. 910 g



Feuille dos cintré
Cleaver, curved back
Spalter - Mannaia
Macheta
1281-24
Poids : environ 750 g
Weight: approx. 750 g



1281-26
Poids : environ 870 g
Weight: approx. 870 g



1281-28
Poids : environ 970 g
Weight: approx. 970 g

FEUILLES ET ABATTRE

STAINLESS CLEAVERS



Feuille belge

Belgian chopper
Hackbeil - Falcetta
Hachuela
282-23

Poids : environ 630 g
Weight: approx. 630 g

282-25

Poids : environ 670 g
Weight: approx. 670 g



Feuille suisse

Swiss chopper
Hackbeil - Falcetta
Hachuela
283-23

Poids : environ 850 g
Weight: approx. 850 g



Feuille suisse manche bi-matière

Swiss chopper
dual material handel
Hackbeil - Falcetta
Hachuela
68283-23R

Poids : environ 850 g
Weight: approx. 850 g



Feuille à pâté ou couteau à peler

Paté knife
Pastetenmesser
285-17

Poids : environ 220 g
Weight: approx. 220 g



Couteau à chair

Meat knife
289



Abattre

Chef's splitting knife
Schlagmesser
Coltello cuoco pesante
Cuchillo partidor
265-30

Épaisseur lame : 5,5 mm
Poids : environ 700 g
Blade thickness: 5,5 mm
Weight: approx. 700 g

COUPERETS INOXYDABLES

STAINLESS CLEAVERS



Couperet
Cleaver - Spalter
Mannaia - Macheta
381-17
Poids : environ 420 g
Weight: approx. 420 g



382-19
Poids : environ 640 g
Weight: approx. 640 g



383-21
Poids : environ 880 g
Weight: approx. 880 g



Couperet parisien
French cleaver - Spalter
Mannaia - Macheta

291-MM7
Poids : environ 1500 g
Weight: approx. 1500 g

291-GM
Poids : environ 1700 g
Weight: approx. 1700 g



Fendoir picard, inoxydable
Manche plastique de 49 cm,
lame 28,5 cm

Cleaver, stainless steel,
49 cm long plastic handle,
28,5 cm long blade
187 INOX

Poids : environ 2,8 kg
Weight: approx. 2,8 kg

SCIES DE BOUCHERIE

BUTCHER'S SAW

Nos scies sont équipées d'un tendeur rapide à poignée, la longueur de lame est supérieure de 5 cm à la scie.
Our saws are equipped with a sleeve releasable lever, the blade is 5 cm longer than the saw.



Scie forme américaine
American-style saws - Säge
Sega - Sierra
13317 = 17,5" (45 cm)
13320 = 20" (50 cm)
13325 = 25" (63 cm)
Montant Inox
Stainless steel frame
Rostfrei - Inox - Inoxidable

Lames pour scies "Américaines"

Saw blades - Sägeblätter - Lame ricambio sega - Hojas de acero

12317 - Lame 17,5" (45 cm)

12320 - Lame 20" (50 cm)

12325 - Lame 25" (63 cm)

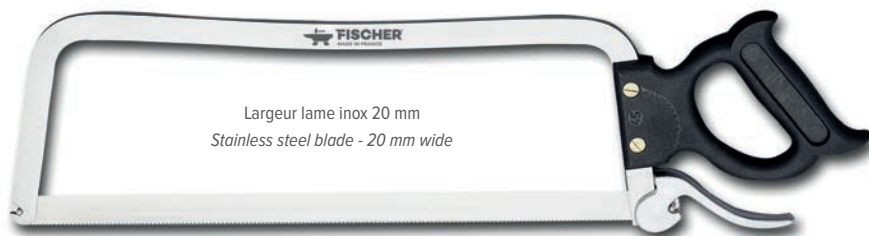
Acier carbone suédois, avoyée, dents affûtées, grande qualité de coupe.

Largeur 11 mm. Livrée en gaine individuelle.



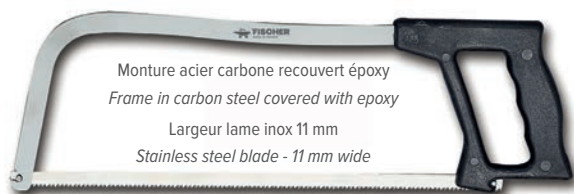
Scie monture inox
Stainless steel frame saw
273-40
273-45
273-50

Lame de rechange 20 mm
Replacement blade 20 mm wide
275-45
275-50
275-55



Scie monture acier carbone recouvert époxy
Saw frame in carbon steel covered with epoxy
73-40
73-45
73-50

Lame de rechange 20 mm
Replacement blade 20 mm wide
275-45
275-50
275-55



Scie de ménage
Household saw
170-35

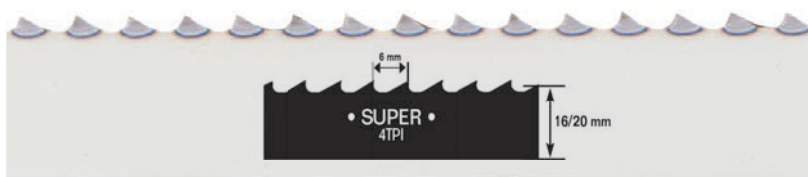
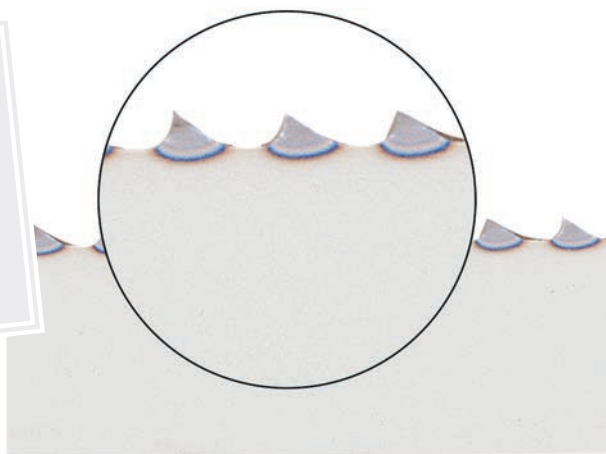
Lame de rechange avec clef de serrage 11 mm
Replacement blade with tightening key 11 mm wide
276-35

LAMES POUR SCIES À RUBAN

BANDSAW BLADES

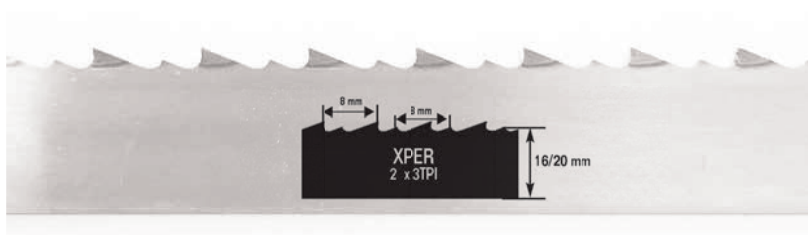
PLUS BESOIN D'AFFÛTAGE

- Denture trempée par induction. Plus grande efficacité de coupe.
- Toutes les dents de scie sont avoyées avec précision. La durée d'utilisation est plus longue qu'une lame non trempée. (DENTURE : distance en mm entre chaque pointe de dents.)



•SUPER•

Denture de 6 - Affûtée, avoyée.
Lame de 16 ou de 20 mm de largeur.
Traitée par induction. TOUT USAGE : viande fraîche avec ou sans os.
4 TPI - sharpened, thin setting.
16 or 20 mm width blade.
Tempered by induction. ANY USE: fresh meats, bone in.



XPER

Double denture de 2x3 TPI - Affûtée, avoyée.
Lame de 16 ou 20 mm de largeur.
TREMPÉE PAR INDUCTION.
2x3 TPI sharpened blade with thin setting.
16 or 20 mm width available.
Tempered by induction.

Il est possible de livrer des lames pour tous les types et toutes les tailles de scies à ruban. Stock permanent dans les longueurs les plus courantes, pour toutes autres dimensions, nous consulter.
All types and sizes of band saw blades available. On stock for standard lengths - contact us for other lengths.





CONSEILS PRATIQUES

PRACTICALS ADVICES

LA QUALITÉ DES FUSILS

Au fil du temps et des utilisations, même les couteaux de grande qualité perdent de leur tranchant. Utiliser un fusil à aiguiser permettra de redonner tout le tranchant nécessaire à vos couteaux.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

La matière sélectionnée pour l'affûtage : acier à haute teneur en carbone allié au chrome, au manganèse et au silicium.

Acier utilisé : acier de lime 100 C6 (1 % de carbone).

- C'est le traitement thermique qui va donner la dureté. Grâce à notre matériel très performant, FISCHER maîtrise ce point essentiel de la fabrication du fusil. Un traitement assurant une dureté de 64 à 66 HRC, qui permet de réaliser l'aiguisage de tous les couteaux actuellement sur le marché.
- Le revêtement : protection contre la corrosion par une couche de CHROME DUR de 8 à 10 microns. Cette microcouche augmente la dureté superficielle des arêtes de 3 à 4 HRC.
- La magnétisation qui retient sur le fusil les minuscules particules d'acier produites par l'affûtage pour protéger les aliments.
- Tout... jusqu'au manche, avec ses formes ergonomiques, les matériaux utilisés, la garde protectrice, est étudié pour satisfaire les clients les plus exigeants.

UN FUSIL POUR CHAQUE USAGE

Le choix du taillage :

- **STANDARD** : Permet l'aiguisage - Conseillé pour une utilisation peu intense du couteau - Couteaux émoussés (usés).
- **FIN** : Restaure impeccablement le tranchant lisse et le morfil des lames professionnelles.
- **EXTRA-FIN** (Série FISCHROM) : Permet d'affiler et de conserver le fil des couteaux "rasoirs".

Over time and with use, even the best-quality knives lose their cutting edge. Using a honing steel will give your knives the cutting edge that they need.

The MATERIAL selected to sharpen : steel with high carbon content with chrome, manganese and silicon.

Steel used : FILE steel 100 C6 (1% carbon content)

The heat treatment gives the hardness. Thanks to our very efficient material, FISCHER insures this essential point of the production of sharpening steels. A treatment insuring hardness from 64 to 66 HRC, enables the sharpening of all knives currently on the market.

The coating : protection against corrosion with a HARD CHROME coating from 8 to 10 microns. This micro coating increases the superficial hardness of the edge from 3 to 4HRC

The magnetization keeps the tiny particles of the grinding process on the steel in order to protect food.

Everything... up to the handle, with its ergonomic shapes, the materials used, the protective guard has been studied to satisfy the most demanding customers.

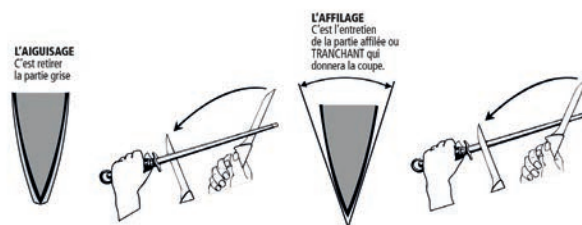
LES FORMES DISPONIBLES CHEZ FISCHER

Plus la surface du fusil est large, meilleur est le contact avec le couteau, ce qui garantit un très bon affûtage.



UTILISATION DU FUSIL À AIGUISER

Passer le tranchant de la lame du couteau sur toute la longueur de l'affiloir en appuyant légèrement selon le mouvement indiqué sur le dessin, puis recommencer de l'autre côté de l'affiloir pour aiguiser l'autre tranchant de la lame. Recommencer plusieurs fois l'opération en alternant les deux côtés de la lame. Il faut tenir le couteau légèrement incliné en donnant un angle de 15° à 20°.



CONSEILS D'ENTRETIEN

- Chaque jour, nettoyer à l'eau avec des détergents peu agressifs.
- Sécher à l'aide d'un chiffon.
- Conserver dans un endroit sec.
- Ne pas s'en servir comme outil ou levier.

THE 3 FISCHER CUTS :

- **REGULAR** : Enables the sharpening - recommended for an occasional use - blunt knives (used)
- **FINE** : To restore perfectly the cutting edge of professional blades
- **EXTRA-FINE** : (FISCHROM range) : to maintain a razor edge on an already sharp knife. The wider the shape of the steel, the better the contact with the blade of the knife and you will obtain the best sharpening results

USE : Slide the full length of the knife blade along to the full length of the sharpening steel with gentle pressure in the direction shown by the drawing. Then, guide the blade along the whole length of the opposite side of the steel. Repeat the process several times on both sides. It is very important to maintain the same angle of 15° to 20°. For more details : see the "sharpening technique animation" on our website.

CLEANING

- Each day, clean with clear water or very soft detergents.
- Dry with a soft cloth.
- Store in a dry place.
- Do not use as tool or as lever.

LÉGENDES DES DIFFÉRENTS TYPES DE TAILLAGE

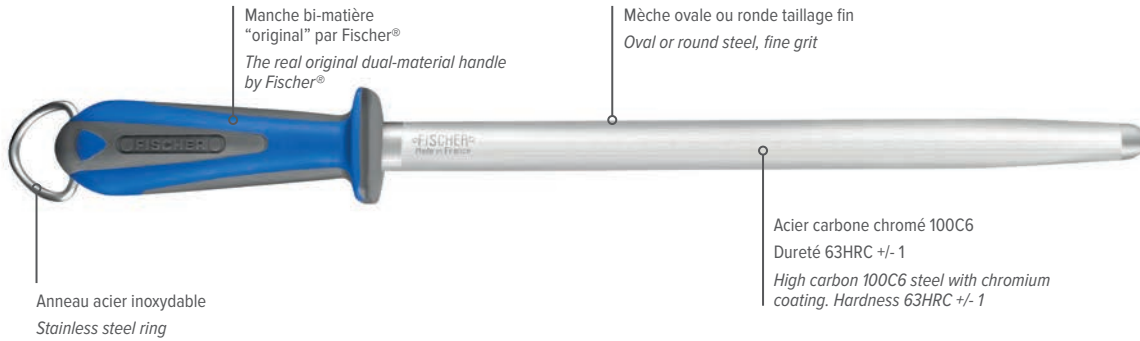
CAPTIONS FOR DIFFERENT TYPES OF CUTS



FUSILS DE BOUCHERS

GAMME BI-MATIÈRE

BUTCHER'S STEEL - DUAL-MATERIAL SERIES



Bi-matière

Ergonomic steel - Dual material handle

Manche ergonomique en bi-matière
il est composé de 2 matériaux :

- Le gris en élastomère pour éviter de glisser.
- La couleur en plastique super résistant.

Existe en mèche ronde ou ovale, taillage fin, recouvert de chrome dur.

The handle is made of one grey elastomer part which does not slip and the other part made of highly resistant plastic. Available in round and oval shape with a hard chromed coating.



30 cm / 12"
35 cm / 14"

N245B
P245B

I245B
J245B

N245R
P245R

I245R
J245R

N245N
P245N

I245N
J245N

N245J
P245J

I245J
J245J

N245V
P245V

I245V
J245V

Fischrom®
EXTRA-FIN

Manches couleurs : les manches sont créés afin d'identifier chaque secteur de l'alimentation pour éviter les contaminations entre les différents produits alimentaires au cours de leur préparation. Cette série vous permettra la préparation aux normes HACCP.

The colour coded handles have been created to recognize each food-group dedication in order to avoid contamination during food preparation.

FUSILS DE BOUCHERS

GAMME INDUSTRY

BUTCHER'S STEEL - INDUSTRY RANGE



Industry
Fusil pour l'industrie alimentaire - Manche plastique hygiénique
Steel for food industry
Hygienic plastic handle



Industry Fischrom
Fusil pour l'industrie alimentaire - Manche plastique hygiénique
Steel for food industry
Hygienic plastic handle
Kunststoff-Griff
Manico plastico
Mango de plástico



Industry Fischrom XL
Mèche extra large
Manche plastique hygiénique
Black plastic moulded handle - Flat steel
Flachstahl - Acciarino piatto - Acero plano



Industry Inox
Stainless steel
Rostfreier stahl
Acciaio inox
Acero inoxidable

Le premier fusil à aiguiser qui allie la DURETÉ pour l'affilage et la résistance à la corrosion pour l'HYGIÈNE.

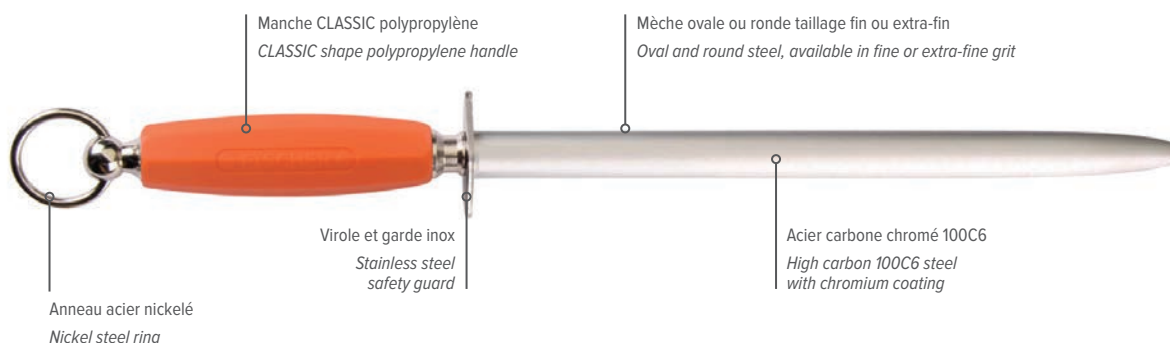
CARACTÉRISTIQUES : La mèche du fusil est en acier inox à haute teneur de chrome et de molybdène pour la résistance à l'oxydation. Utilisation particulièrement recommandée pour l'industrie agro-alimentaire et les abattoirs.

The first sharpening steel which combines the hardness for the sharpening and great powers of resistance to corrosion required for hygiene. CHARACTERISTICS: The blade of the sharpening steel is made of stainless steel with high chromium and molybdene content necessary to resist oxidation. The use of this product is especially recommended to food industries and slaughterhouses.

FUSILS DE BOUCHERS

GAMME CLASSIC

BUTCHER'S STEEL - CLASSIC RANGE



Classic
Modèle Boucherie
Manche plastique au toucher soft
Butcher's model
Plastic handle soft touch



Classic Fischrom
Manche plastique
Plastic handle
Kunststoff-Griff, Extrafeinzug
Manico plastico, Taglio superfine
Mango de plástico, Estriado super fino



Classic Fischrom XL
Mèche extra large permettant un contact plus important de la lame
Flat steel allowing a larger sharpening surface
Flachstahl - Acciarino piatto - Acero plano



Evolution 7
Fusil super large Taillage extra fin + 6 rainures longitudinales
Extra fine cut + 6 stripes
Extrafeinzug
Taglio superfine
Estriado super fino



Classic Polish
Mèche polissoir pour retirer le morfil sur la lame après aiguisage

Polished surface to deliver the cutting edge - Zum Aufrichten und Glätten einer umgelegten scharfen Schneide
Per rettificare e lucidare un filo piegato - Para enderezar y afilar un filo desgastado

FUSILS DE BOUCHERS

BUTCHER'S STEEL



TITANIUM II



Mèche recouverte de nitrure de titane. Nouvelle génération. Dureté exceptionnelle d'environ 2300 HV. Spécialement étudié pour aiguiser les couteaux les plus durs. Résistant à la corrosion.
Titanium nitride coating new generation. Exceptional hardness around 2300 HV. Especially studied to sharpen the hardest knives. Highly resistant to corrosion.

Fusil - Titanium II
Nouvelle technologie

- New technology
- W5130 - 30 cm : 12"
 - W5135 - 30 cm : 12"



Fusil - Avec guide d'angle

- TS-17 - 30 cm : 12"



Manche stamina

Stamina wooden handle
Holzgriff
Manico di legno
Mango de madera

- C2135 - 30 cm : 12"
- L2135 - 30 cm : 12"



EXTRA LARGE



Type Balkan

Extra large

Balkan style -Flat steel

- G300 - 30 cm : 12"



Mèche polissoir

Petit modèle

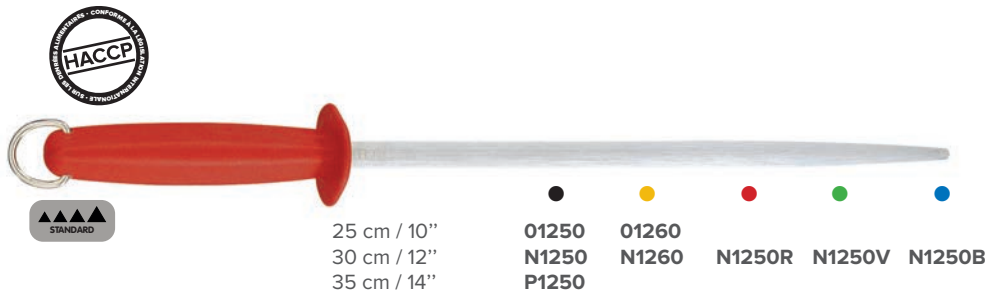
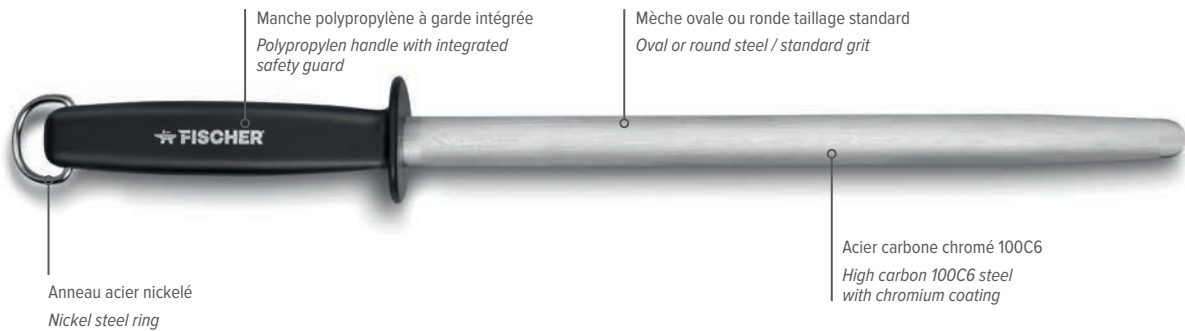
Acier carbone

High carbon steel

- S500R - 25 cm : 10"

FUSILS POUR LES CHEFS

SHARPENING STEELS FOR CHEFS



Éco

Modèle rond

Round economic steel



Éco

Modèle ovale

Oval economic steel

- I1250 - 30 cm : 12"
- I1260 - 30 cm : 12"
- I1250R - 30 cm : 12"



Idéal

Sharpening steel for chefs and cooks

Wetzstahl für Köche

Acciarino per cocinero e cuoco - Chaira para chefs

- O2333 - 25 cm : 10"
- H1133 - 25 cm : 10"
- N2333 - 30 cm : 12"
- I2333 - 30 cm : 12"



Fusil style

couteaux forgés

Sharpening steel for forged knives

Mèche ø 10 mm - Manche forgé avec rivets ● U1120 - 20 cm - Forged handle with rivets
Mèche ø 10 mm - Manche forgé avec rivets ● U1125 - 25 cm - Forged handle with rivets



Le "tradition" Fischer

Manche bois vernis

Brown varnished wooden handle

- C110M - 30 cm : 12"
- L110M - 30 cm : 12"

FUSILS POUR LES CHEFS

TAILLAGE SPÉCIAL

SHARPENING STEELS FOR CHEFS - SPECIAL RODS

Les particules de diamant naturel permettent un aiguisage plus rapide et plus simple qu'avec un fusil traditionnel.
The particles of natural diamond enable a quicker and easier sharpening than a traditional sharpening steel.



Fusil - revêtement Diamant
 Diamond sharpening steel
 ● W6327 - 27 cm : 11"



Fusil avec revêtement Diamant
 Diamond coating round steel 23 cm
 ● W7220
 Mèche ronde - 23 cm : 9"

Recouvert de chrome dur pour un taillage doux et une plus grande durée de vie.
Covered with hard chrom for a much smoother surface and a prolongation of usage.



Fusil - revêtement Diamant +
 ● W6326 - 27 cm : 11"



Fusil - Mèche céramique
 ● W5025 - 25 cm : 10"

Mèche ronde en céramique fine. La surface douce mais abrasive de la céramique garantit un bon affilage du couteau.
White round ceramic steel, fine grained, to keep a razor edge sharpness.



Fusil - Céramique bleu
 ● W5123 - 23 cm : 9"

Mèche ronde en céramique dernière génération. Permet un aiguisage optimal. Mèche plus résistante que la céramique standard.
Ceramic premium sharpening steel 23 cm.

FUSILS DE MÉNAGES

HOUSEHOLD STEELS



- **S1165** - Mèche ø 10 mm - 20 cm
 - **S1195** - Mèche ø 10 mm - 25 cm
- Manche plastique - Plastic handle - Kunststoffgriff - Manico plastico - Mango de plastico

**Fusil spécial école
hôtelière série économique**
Culinary school
Economic steel



- **S1130R** - Mèche ø 10 mm - 20 cm
 - **S1135R** - Mèche ø 10 mm - 25 cm
- Manche plastique rouge et noir - Red and black plastic handle

Fusil ménage design
Household steel
design style



- **S1141** - Mèche ø 10 mm - 20 cm
 - **S1145** - Mèche ø 10 mm - 25 cm
- Manche plastique Santoprène avec anneau d'accrochage
Santoprene handle not slippery plastic and metallic ring

Fusil ménage avec anneau
Plastic handle
Kunststoffgriff
Manico de plastico
Mango des plástico



Fusil semi-professionnel
Semi-professional steel

- **9-25** - 25 cm
- **H1030** - 25 cm



Mèche ovale longueur 25 cm - Dimensions de la mèche recommandées pour les particuliers. Manche plastique. Oval - Length 25 cm - Plastic handle - This size of blade is recommended for household.

- **R145M** - 20 cm : 10"
- **R145R** - 20 cm : 10"
- **Q140M** - 23 cm : 11"
- **Q140R** - 23 cm : 11"

Manche bois
Wooden handle



Mini-fusil "de luxe" Fischer
Mini steel
Poignée laitonée
W9200

PIERRES À AIGUISER

WHETSTONES

UTILISATION SANS EAU



Pierre à affûter Sharpening stone

Livrée en boîte individuelle
No water needed - Delivered in individual box
2621

Pierre à aiguiser naturelle Natural whetstone - Medium grain

Tranchant poli à grain moyen
240 x 40 x 12 mm - Boîte de 6
No water needed - Box of 6 units
79700

UTILISATION SANS EAU



Pierre à aiguiser au "CORINDON" High temperature cast "CORINDON" whetstone very abrasive

Moulée à très haute température
Très abrasive - Complément du fusil.
240 x 30 x 15 mm - Boîte de 12
Ideal complement to sharpening steel
Box of 12 units
79750

UTILISATION À L'EAU OU À L'HUILE



Pierre à repasser "SILICAR" Sharpening stone "SILICAR"

Une face gros grain, l'autre fin. Livré avec
boîte et notice. 200 x 50 x 20 mm
Delivered in a box with instructions
200 x 50 x 20 mm
79995

Grain 120 / 320 - One surface coarse grain and the other fine grain. Used with water or oil.

UTILISATION À L'EAU OU À L'HUILE



Pierre mince double face "MISSARKA" "MISSARKA" sharpening stone

Livrée avec boîte et notice
200 x 50 x 20 mm
Delivered in a box with instructions
200 x 50 x 20 mm.
79576

Grain 150 / 500. Pierre de repassage. Face sombre pour le dégrossissage, face blanche CORINDON PUR pour donner le fil au tranchant.
Dark surface for dearing, white pure CORINDON surface for cutting edge. Use with water or oil.

UTILISATION À L'EAU OU À L'HUILE



Pierre à manche Sharpening stone with plastic handle

200 x 25 x 50 mm
79856

Grain 120 / 320. Pierre à manche avec poignée plastique. Une face gros grain, l'autre grain fin.
Fine double surface stone with plastic handle. One surface coarse grain and the other fine grain. Use with water or oil.

UTILISATION À L'EAU



Pierre à aiguiser japonaise avec base Japanese whetstone with rubber base

200 x 25 x 50 mm
79997

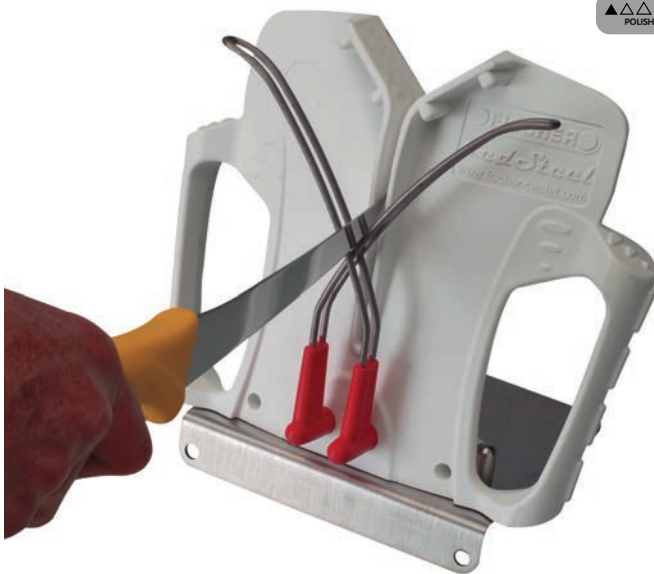


Grain 360 / 1000. Une face grain fin, une face grain extra fin. Livrée avec boîte et notice.
One surface coarse fine grain and the other extra-fine grain. Delivered in a box with instructions. Use with water - 200 x 25 x 50 mm.

REDSTEEL®

AIGUISEUR RAPIDE

KNIVES SHARPENING SYSTEM



Redsteel® "Polish"

- Utilisation simple sans formation
- Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal.
- Avec une dureté exceptionnelle de 70 HRC, l'affilage de tous les couteaux est possible.
- 4 tiges en inox alimentaire pour une meilleure résistance à la corrosion (constatée en Laboratoire).
- Convient à toutes les méthodes de travail grâce à sa prise en main et son socle inox.
- Dimensions : hauteur 18cm - largeur : 22cm
- *Easy to use without special training*
- *A constant angle of 30° is maintained for ideal sharpening*
- *With exceptional hardness of 70 HRC, it will sharpen all knives*
- *4 stainless steel rods for better resistance to corrosion (laboratory tested)*
- *Adapted to all working methods thanks to its easy handling and its stainless steel base*

Redsteel® "Polish" avec socle inox
With stainless steel base
W4050



Redsteel® "Polish" sans socle
Without base
W4055



Mécanisme et 4 tiges
Replacement mechanism and 4 rods
W4065



Redsteel® "Diamond"

Caractéristiques similaires au Redsteel® "Polish".
L'abrasivité du diamant peut entraîner un dépôt de limaille d'acier sur le couteau. Il est recommandé d'essuyer son couteau après aiguisage et avant de découper les aliments.
The abrasion of diamond can create metal particles on the knife. We recommend wiping your knife after sharpening and before cutting food.

Redsteel® "Diamond" avec socle inox
With stainless steel base
W4070

Redsteel® "Diamond" sans socle
Without base
W4075

Socle inox
Stainless steel base
W4060

Mécanisme et 4 tiges
Replacement mechanism and 4 rods
W4076

LEQUEL CHOISIR ?

POLISH : permet de conserver le fil du couteau déjà aiguisé. Recommandé en boucherie, industrie agroalimentaire.
DIAMOND : permet d'aiguiser un couteau émoussé (usé). Recommandé en collectivité, restauration, cuisine.

How to make your choice ?

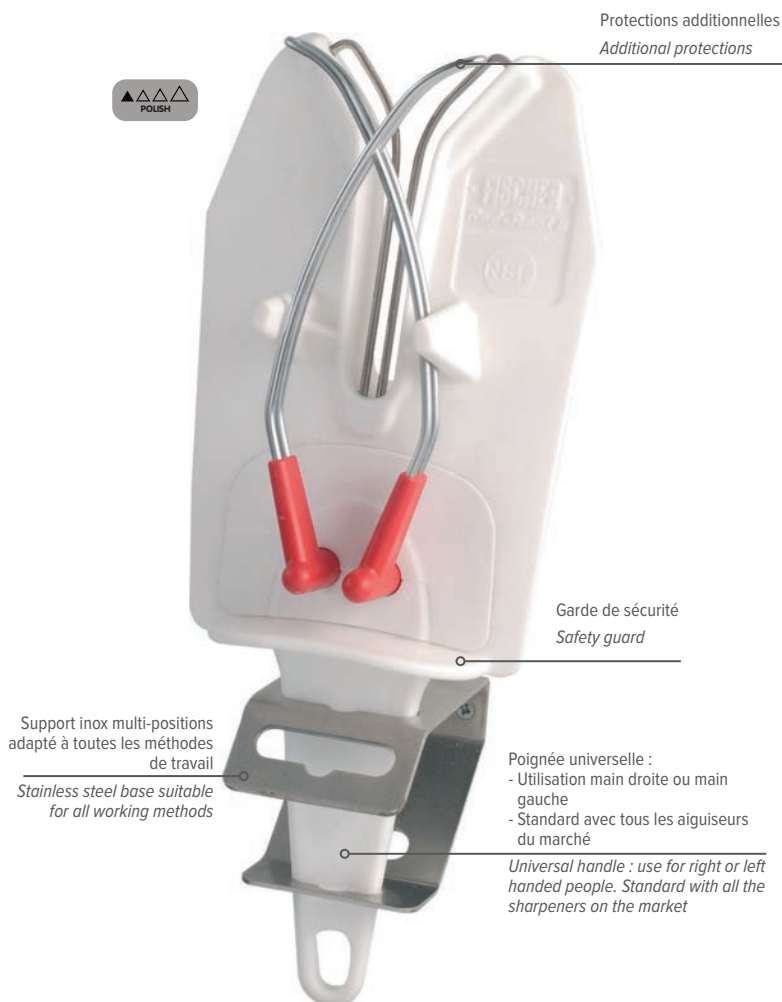
POLISH : enables keeping the edge of an already sharp knife. Recommended for butchers, food processing industry.
DIAMOND : enables sharpening a blunt knife (used). Recommended for catering, restaurant.



REDSTEEL®

AIGUISEUR RAPIDE

KNIVES SHARPENING SYSTEM



Redsteel® II

Redsteel® II aiguiser rapide avec socle inox
Professional knife sharpener with base
W4100

Redsteel® II aiguiser rapide sans socle
Professional knife sharpener without base
W4105

Socle inox
Stainless steel base
W4068

Mécanisme et 4 tiges
Replacement mechanism and 4 rods
W4065



Affûteur manuel 3 étapes

Straight edge pull-thru knife sharpener

3 étapes : diamant pour l'affûtage, tungstène
pour l'affilage et céramique pour la finition
Poignée ergonomique revêtement mat
anti-glisse

3 stages: diamond for the shape, tungsten for
sharpening and ceramic for honing
Ergonomic non-slip soft-touch handle
75930

MACHINES À AIGUISER

GRINDING MACHINES

Poignée solide qui vous permet de déplacer la machine selon les besoins
Strong handle to easily move or store your machine



Machine à aiguiser Tormek® T-2 à meule diamant Tormek T-2 grinding machine with diamond wheel

- Meule diamantée optimisée pour l'affûtage des couteaux.
- Roue en composite pour le polissage final de chaque lame.
- Aucun risque de surchauffe de l'acier.
- Ne supprime pas plus d'acier que nécessaire.
- Affûtage rapide : une minute suffit.
- Angle de tranchant ajustable selon les besoins.
- Fonctionnement silencieux.

- *Diamond-coated wheel optimised for knife sharpening*
- *Special compound honing wheel for the finish of the blade*
- *No heating of the blade*
- *No excessive steel removed*
- *Very fast: can sharpen your knife within a minute*
- *Sharpening angle can be adjusted to your needs*
- *Very silent*

Machine à aiguiser Tormek® T-2 à meule diamant

*Tormek T-2 grinding machine
 with diamond wheel*
75502

Meule diamantée de remplacement

Diamond spare wheel
75522

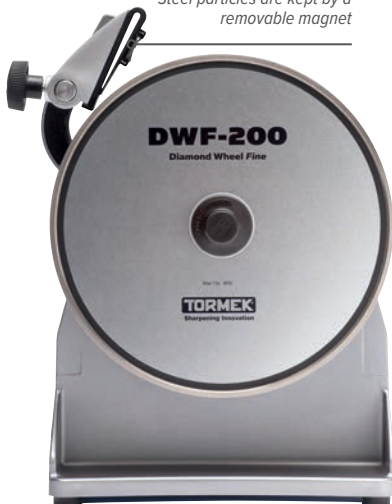
Meule d'ébavurage
Honing spare wheel
75533

Roue en composite spécialement conçue avec pâte à polir déjà intégrée pour supprimer les bavures (déformilage)

No need of extra polishing soap with this special compound honing wheel

Un aimant récupère les particules d'acier

Steel particles are kept by a removable magnet



Une pince solide maintient le couteau de chaque côté, ce qui permet de conserver un angle constant contre la meule

The blade is steadily maintained to keep a perfectly regular angle on the diamond wheel

Angle de tranchant ajustable que vous pouvez régler pour chaque couteau ou utilisation. Un angle de tranchant plus large permet d'avoir une lame plus solide et durable.

Sharpening angle can be set for each particular knife or according to your needs (wide or thin edge...)



Meule diamantée grain fin optimisée pour un affûtage de haute qualité sans supprimer plus d'acier que nécessaire
Special extra fine diamond coating for a smooth and clean sharpening, removing only the necessary steel



Aiguseur électrique semi professionnel Electric sharpener

Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant.

- position 1 : disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé.
- position 2 : disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant.

Il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque côté de la lame.

Dimensions L 220 x H 70 x l 90 mm

Poids : 1,150 Kg. Voltage : 220 V

Easy to use, no risk, small size.

- Position n°1 : rough grinding wheel allowing to remove some particles when the knife is very blunt.
- Position n°2 : fine grinding wheel to give an extra fine cutting edge.

75600



NEW

Aiguseur professionnel à bandes Professional knife sharpener with belts

Facile à utiliser : guidage de la lame et angle d'affûtage toujours conservé.

- Efficacité "redoutable" grâce à son système de bandes abrasives.
- Moteur puissant avec couple important.
- Bandes de rechange disponibles en 3 grains pour optimiser et personnaliser son aiguisage.

CE : Conforme aux normes européennes en matière de sécurité et d'environnement



Easy to use : blade guiding and sharpening angle always kept "Exceptional" efficiency thanks to the abrasive belts system

- Powerful motor with important torque
- Replacement belts available to optimize and personalize your sharpening

CE : Compliant with the European standards for safety and environment

75702

Pièces détachées aiguseur professionnel à bandes Spare parts for professional knife sharpener

	Grain épais Rough grit (120)	Grain moyen Medium grit (240)	Grain fin Fine grit (480)
 Dispositif d'affûtage complet avec bandes (boîte de 2) Carrier wheel with abrasives (Box of 2 pieces)	75731		
 Bandes de remplacement (sachet de 2, boîte de 10 sachets) Replacement abrasive belts (Packed by 2 pieces, box: 10 x 2)	75711	75712	75713



Affûteuse à bande Belt sharpening machine

Affûte tous types de couteaux
Très grande facilité d'affûtage

*Suitable for all types of knives
Easy sharpening*

75800

Bande abrasive avec grain 100 - 800x50mm
Abrasive belt grip 100

75810

Feutre de finition
150x20x15mm
Polishing felt

75820

Largeur : 280 mm - Profondeur : 330 mm - Hauteur : 400 mm - Poids : 9 kg - Vitesse : 2800 rpm - Moteur monophasé : 220 V
Width: 280 mm - Depth: 330 mm - Height: 400 mm - Weight: 9 kg - Speed: 2800 rpm - Phase motor: 220 V



LA QUALITÉ DES COUTEAUX

KNIVES QUALITY

FABRICATION DE HAUTE QUALITÉ

Nos couteaux sont le fruit d'un process de fabrication impliquant une quinzaine d'opérations.

La qualité de coupe dépend de 3 critères essentiels :

1 - Un acier de qualité :

Pour les professionnels des métiers de bouche, l'acier le plus couramment utilisé est un acier inoxydable au carbone. Pour cela, l'acier doit comporter à partir de 13 % de chrome et entre 0,40% et 0,80% de carbone. Le chrome apportant l'inoxidabilité et le carbone la dureté, élément déterminant pour la qualité de coupe. **La qualité FISCHER® BARGOIN®** : Nos couteaux sont fabriqués à partir d'aciers français et suédois mondialement reconnus constitués de 0,40 % de carbone (minimum), 13% de chrome et de molybdène, élément améliorant la résistance à la corrosion.

2 - Un bon traitement thermique :

Le traitement thermique a pour but de donner à la lame de la dureté pour une coupe efficace.

La qualité FISCHER® BARGOIN® : Nos lames ont une dureté comprise entre 52 et 54 HRC* pour les couteaux en acier

français, entre 56 et 57 HRC pour les couteaux en acier suédois et jusqu'à 61 HRC pour les couteaux de la gamme Zen®. Ces niveaux de dureté permettent d'obtenir à la fois un pouvoir de coupe optimale et une dureté à la coupe.

3 - Une opération d'émouture bien réalisée :

Cette opération consiste à retirer de la matière sur chacun des côtés de la lame, autrement dit à former le tranchant de la lame. Elle doit être réalisée avec minutie car le tranchant idéal, tant en épaisseur qu'en régularité, dépend de cette opération.

La qualité FISCHER® BARGOIN® :

Nous réalisons l'émouture sur des machines spéciales robotisées, équipées de meules très abrasives.

**Norme de dureté Rockwell*

CONSEILS D'ENTRETIEN

Éviter d'utiliser le couteau sur des surfaces dures (verre, céramique, granit...), privilégier le plastique ou le bois.

Il est recommandé de laver son couteau à la main puis de l'essuyer avec un chiffon doux avant de le ranger. Nos couteaux en acier inoxydable sont compatibles avec le lave-vaisselle mais l'utilisation de celui-ci nuit gravement à leur durée de vie.

HIGH QUALITY MANUFACTURING

The quality of the cut depends on 3 essential criteria:

1 - HIGH-QUALITY STEEL

For professionals working in the food process, the most commonly used steel is carbon stainless steel, which must contain 13% chromium and between 0.40% and 0.80% carbon. Chromium makes the steel stainless and carbon gives it hardness, which is a determining factor for cutting quality. **FISCHER® BARGOIN® quality:** Our knives are made from internationally-renowned french and swedish steels that contain 0.40% carbon, 13% chromium, and molybdenum, an element that improves resistance to corrosion.

2 - PROPER HEAT TREATMENT

The aim of heat treatment is to make the blade hard enough to cut effectively.

FISCHER® BARGOIN® quality: Our blades have a hardness between 52 and 54 HRC* for our french steel knives, 56-57 HRC for our swedish steel, and up to 61 HRC for the Zen® range. These high level hardness enable a perfect cutting performance.

** Rockwell standards*

3 - WELL-EXECUTED SHARPENING

The operation consists of removing steel from each side of the blade, i.e. to form the cutting edge of the blade. The operation must be carried out with minute care, because upon it depends the ideal cutting edge in terms of thickness and regularity.

FISCHER® BARGOIN® quality: We carry out the sharpening procedure using special robotised machines fitted with highly abrasive grinding wheels.

ADVICE ON MAINTENANCE

Avoid using the knife on hard surfaces (glass, ceramic, granite, etc.). Plastic and wood are advisable. Hand-washing is preferable, then dry with a soft cloth before storing. Our stainless steel knives are dishwasher safe, but keep in mind that dishwashing significantly shortens their life.



NOTRE GAMME "CUISINE"

OUR "CHEFS & COOKS" RANGE

ZEN® p. 39

La série inspirée par les chefs passionnés
The knife series inspired by top chefs

CHEF STYLE® p. 42

Couteaux forgés, mitre carrée
Forged knives with flat bolster

CREATIVE CHEF® p. 44

La série cuisine HACCP
HACCP Chefs knives series

64 SABATIER® p. 40

Série cuisine traditionnelle, mitre ronde
The traditional Chefs knives with round bolster

BARGOIN CUISINE® p. 43

Série traditionnelle, mitre aluminium
Traditional Chef knives with aluminum bolster

FISCHER KIDS® p. 49

La série des petits chefs
Cooking for kids

ZEN®

LA SÉRIE INSPIRÉE PAR LES CHEFS PASSIONNÉS
THE KNIFE SERIES INSPIRED BY TOP CHEFS



Acier d'une dureté exceptionnelle (60-61 HRC) pour une tenue de coupe environ 50% supérieure aux couteaux de cuisine classiques. Manche en Micarta® avec mitre et culot inox spécialement calibrés pour un équilibre parfait. Design épuré et ergonomie optimum pour un travail en cuisine en toute sérénité. Chaque couteau est affûté à la main dans la plus pure des traditions coutelières.

Extreme hardness (60-61 HRC), for a longer blade life and longer lasting razor sharp cutting edge, resulting in a cutting performance 50% superior to classic chef's knives. Micarta® handle with stainless steel bolsters especially designed to enhance the balance. Pure design and exceptional function, for a non-fatigue cutting experience and perfect handling for your wellness. Each knife is sharpened, polished and finished by dedicated craftsmen, following strict rules and tradition of one of the leading cutlery centers in the world. Bolsterless edge for use of entire blade and ease of honing and re-sharpening.



ZEN®

LA SÉRIE INSPIRÉE PAR LES CHEFS PASSIONNÉS
THE KNIFE SERIES INSPIRED BY TOP CHEFS



Office
Paring - 10 cm - Officemesser
Spelucchino - Mondador
641-10



Santoku
Santoku
645-17



Désosseur
Boning knife - Ausbeinmesser
Coltello disossare - Deshuesador
642-15



Sashimi
Yanagiba
644-24



Chef - 20 cm
Chef knife - 20 cm - Kochmesser
Coltello cuoco - Cuchillo cocinero
641-20



Chef - 25 cm
Chef knife - 25 cm - Kochmesser
Coltello cuoco - Cuchillo cocinero
641-25



Filet de sole
Filet knife - filetiermesser
Coltello filettare - Cuchillo para
filetear
627-19



Couteau génoise courbé - 30 cm
Utility knife - Serrated edge - 30 cm
Universal-messer mit wellenschliff
Coltello universale - Seghettato -
Cuchillo universal filo ondulado
681-30



Steak
Coffret 4 pièces
Steak knife - 4-pcs box
620-12/B4



SÉRIE CUISINE TRADITIONNELLE AVEC MITRE RONDE
THE TRADITIONAL CHEFS KNIVES WITH ROUND BOLSTER



Bec d'oiseau
Peeling knife - Schälmesser
Speluccina - Mondador
241-7



Office
Paring knife - Officemesser
Spelucchino - Mondador
241-10



Santoku
Santoku
245-18



Pain
Bread knife - Brotmesser
Cottello pane - Cuchillo
panadero
264-20



Chef
Chef knife - Kochmesser
Cottello cuoco
Cuchillo cocinero
241-15



241-20



241-25



241-30



241-35



Filet de sole
 Filleting knife
 Filetirmesser
 Coltello filettare
 Cuchillo para filetear
 227-15
 227-20



D couper
 Carving knife
 234-20



Désosseur
 Boning knife
 Ausbeinmesser
 Coltello disossare
 Deshuesador
 242-13



Steak lame crantée 12 cm
 Serrated steak knife
 340-11C/B6 - Bo te de 6
 Box of 6 units



Steak lame 12 cm
 Steak knife
 340-11/B6 - Bo te de 6
 Box of 6 units



Tranchelard
 Slicer - Tranchiermesser
 Coltello affettare
 Cuchillo de trinchar
 243-20
 243-25



Jambon - saumon
 Salmon slicer
 Tranchiermesser für lachs,
 kullenschliff
 Coltello salmone
 Cuchillo para salmón
 244-30



Jambon - saumon alvéolé
 Salmon slicer with hollow
 edge - Tranchiermesser
 für lachs, kullenschliff
 Coltello salmone con
 alveoli - Cuchillo para
 salmón, hoja con alvéolo
 254-30



Chef forg e
 Chef forged fork
 341-23
 341-32



Fusil
 Sharpening steel
 U1120 - 20 cm
 U1125 - 25 cm

CHEF STYLE®

COUTEAUX FORGÉS, MITRE CARRÉE FORGED KNIVES WITH FLAT BOLSTER



Bec d'oiseau

Peeling knife - Schälmesser
Spelucchino - Mondador
● 141-6

Office

Paring knife - Officemesser
Spelucchino - Mondador
● 141-10
● 5141-10

Désosseur

Boning knife
Ausbeinmesser
Coltello disossare
Deshuesador
● 142-15

Santoku

Santoku
● 145-18

Tranchelard

Slicer - Tranchiermesser
Coltello affettare
Cuchillo de trincha
● 143-20
● 143-25

Pain

Bread knife - Brotmesser
Coltello pane
Cuchillo panadero
● 144-20

Chef

Chef knife - Kochmesser
Cuoco - Cocinero
● 141-15
● 141-20
● 3141-20 ● 5141-20

● 141-25
● 5141-25

● 141-30

BARGOIN CUISINE®

SÉRIE TRADITIONNELLE AVEC MITRE ALUMINIUM TRADITIONAL CHEF KNIVES WITH ALUMINUM BOLSTER



Office
Paring knife - Officemesser
Spelucchino - Mondador
● 240-8
● 240-10



Chef
Chef knife - Kochmesser
Coltello cucina
Cuchillo cocina
● 240-15



● 240-20



● 240-23



● 240-26



● 240-30



Cuisine courbée
Offset kitchen fork
● 342-26



Jambon alvéolé
Largeur 24 mm
Ham slicer, with hollow edge - Aufschnittmesser mit kullenschliff
Coltello salato con alveoli
Cuchillo para jamón, hoja con alvéolas
● 377-28
● 377-33



CREATIVE CHEF®

LA SÉRIE CUISINE HACCP

HACCP CHEFS KNIVES SERIES



Acier nitrocut NCV50
Nitrocut NCV50 stainless steel

Manche surmoulé polypropylène couleur
Ergonomie, légèreté et confort
Moulded polypropylen colored handle
lightweight, ergonomic and comfortable handle

L'hygiène grâce aux couleurs

conformes à la législation internationale sur les denrées alimentaires. Les manches de couleur identifient les domaines d'application des couteaux et sont garants d'une sécurité et d'une hygiène accrue.

These knives comply with international HACCP regulations. The colour coded handles ensure right workplace identification and highest level of safety and hygiene.

Diese Messer entsprechen internationalen HACCP Standards. Die farbigen Griffe gewährleisten sowohl eine korrekte Erkennung des jeweiligen Einsatzbereiches als auch höchste Sicherheit und Hygiene.



Office

Paring knife - Officemesser

Spelucchino - Mondador

- 337-8
- 3337-8
- 5337-8
- 6337-8
- 337-10
- 3337-10
- 4337-10
- 5337-10
- 6337-10
- 2337-10
- 7337-10
- 8337-10
- 9337-10
- 10337-10
- 11337-10

Styler

Peeling knife - Schälmesser

Spelucchino casa - Mondador

- 338-8
- 5338-8

Office bec d'oiseau

Peeling knife - Schälmesser

Spelucchino casa - Mondador

- 336-6
- 3336-6

Office cranté pointu

Serrated paring knife

- 337-10CP - 10 cm

Couteau steak "lisse"

Peeling knife - Schälmesser

Spelucchino casa - Mondador

- 320-10/B6
- 3320-10/B6
- 11320-10/B6

Couteau steak "microdenté"

Peeling knife - Schälmesser

Spelucchino casa - Mondador

- 325-10/B6
- 3325-10/B6
- 11325-10/B6

Tomate cranté

Tomato knife - Tomatenmesser

- 337-10C/B6

Pain ou couteau tomate pro

Bread knife - Brotmesser

Coltello pane

Cuchillo panadero

- 319-13

Couteau de chef

Chef's knife

- 337-15
- 5337-15
- 337-20
- 3337-20
- 4337-20
- 5337-20
- 6337-20
- 2337-20
- 7337-20
- 337-23
- 5337-23
- 337-26
- 3337-26
- 4337-26
- 5337-26
- 6337-26
- 2337-26
- 7337-26
- 337-30
- 5337-30



Couteau de chef
Lame large - 20 cm
 Chef's knife - 20 cm
 Kochmesser - Coltello
 cuoco - Cuchillo cocinero
 ● 338-20



Santoku
 ● 340-18



Filet de sole - flexible
 Filleting knife
 Filetmesser Coltello
 filetar
 Cuchillo para filetear
 ● 346-17 ● 346-20
 ● 6346-17 ● 6346-20



Pain
 Bread knife - Brotmesser
 Coltello pane - Cuchillo
 panadero
 ● 330-23
 ○ 2330-23



Génoise
 Slicer, serrated edge /
 Pastry knife
 Aufschnittmesser,
 wellenschliff
 Coltello universale,
 seghettato - Cuchillo
 universal, filo ondulado
 ● 480-25 ● 480-33
 ● 480-28 ● 480-38
 ● 4480-28



Couteau génoise
courbe 26 cm
 Utility knife, serrated edge
 26 cm
 ● 481-26



Jambon largeur 30 mm
 Ham slicer - 30 mm wide
 Aufschnittmesser
 Coltello pane - Cuchillo
 para jamón
 ● 1075-28 ● 1075-33



Kebab
 Kebab knife
 Kebab-langmesser
 Coltello lama lunga per
 kebab
 Cuchillo kebab
 ● 1075-55



Jambon alvéolé
Largeur 24 mm
 Ham slicer with hollow
 edge 24 mm wide
 Aufschnittmesser mit
 kullenschliff - Coltello
 salato con aleveoli
 Cuchillo para jamón, hoja
 con alvéolos
 ● 1077-28 ● 1077-33



Jambon - largeur 24 mm
 Ham slicer - 24 mm wide
 Aufschnittmesser
 ● 1078-28

STEAK ET TABLE

STEAK / TABLE KNIVES



Couteau steak Creative Chef®
Creative Chef® Steak knife

Boîte de 6 - 6 pcs box

- 320-10/B6
- 3320-10/B6
- 11320-10/B6



Couteau Creative Chef®

Lame crantée

Creative Chef® - Serrated blade

Boîte de 6 - 6 pcs box

- 325-10/B6
- 3325-10/B6
- 11325-10/B6



Steak 2 rivets

220-10



Steak 2 rivets lame crantée

Serrated blade

225-10



Entrecôte 3 rivets

222-11



Entrecôte 3 rivets lame crantée

Serrated blade

223-11



Steak Fil Rouge microdenté

820-11/B6 - boîte de 6 - 6-pcs box



64 Sabatier® lame 12 cm

340-11/B6 - Boîte de 6 - 6 pcs box



64 Sabatier® lame crantée 12 cm

Serrated blade

340-11C/B6 - Boîte de 6 - 6 pcs box



Steak

Coffret 4 pièces

Steak knife - 4-pcs box

620-12/B4





**NOS COFFRETS 6 COUTEAUX STEAK
OUR 6 STEAK KNIVES GIFTBOXES**

Creative Chef®
320-10/B6

Creative Chef®
Lame crantée
Serrated blade
325-10/B6

64 Sabatier®
340-11/B6

64 Sabatier®
Lame crantée
Serrated blade
340-11C/B6



OFFICES PROFESSIONNELS

PROFESSIONAL PARING KNIVES



Office 2 rivets
 Paring knife
 La boîte de 12
 Box with 12 knives
 ● 208-8/B12
 ● 210-10/B12



Stylet 2 rivets
 Paring knife
 La boîte de 12
 Box with 12 knives
 ● 218-8/B12



Office mitre aluminium
 Paring knife
 ● 240-8 ● 240-10



Office à virole
 Paring knife
 ● 140-8 ● 140-10



Office manche bois
 Paring knife
 wooden handle
 La boîte de 12
 Box with 12 knives
 ● 217-10/B12
 ● 260-8/B12
 ● 207-6/B12



Office 64 Sabatier®
 Paring knife
 ● 241-10

Office

Paring knife - Officemesser
 Spelucchino - Mondador

- 337-8
- 3337-8
- 5337-8
- 6337-8
- 337-10
- 3337-10
- 4337-10
- 5337-10
- 6337-10
- 2337-10
- 7337-10
- 8337-10
- 9337-10
- 10337-10
- 11337-10



Assortiment offices par 3
 Set of 3 paring knives

- ● ● 339-10/S3 - noir-bleu-rouge
- ○ ● 6339-10/S3 bleu-blanc-rouge
- ● ● 8339-10/S3 rose-violet-turquoise

FISCHER KIDS®

LA SÉRIE DES PETITS CHEFS
COOKING FOR KIDS



Couteau légumes
Paring knife
11334-8

Office
Office knife
9335-10

Couteau de chef
Chef knife
12337-15

Santoku
Santoku knife
10332-18



BLOCS

KNIFE BLOCK SETS



Bloc 6 couteaux "Creative Chef®"
6 knives block - 6 pièces
1457

Composition / combination

- 337-10 • Office 10 cm / Paring knife 10 cm
- 337-10C • Tomato cranté 10 cm / Tomato serrated knife 10 cm
- 337-15 • Cuisine 15 cm / Chef knife 15 cm
- 330-23 • Pain 23 cm / Bread knife 23 cm
- 346-17 • Filet de sole 17 cm / Filet knife 17 cm
- 340-18 • Santoku 18 cm / Santoku knife 18 cm



Bloc 6 couteaux "64 Sabatier®"
6 knives block - 6 pièces
1455

Composition / combination

- 241-7 • Bec d'oiseau / Peeling knife
- 241-10 • Office 10 cm / Paring knife 10 cm
- 241-20 • Cuisine 20 cm / Chef knife 20 cm
- 242-13 • Désosseur 13 cm / Boning knife 13 cm
- 264-20 • Pain 20 cm / Bread knife 20 cm
- U1120 • Fusil 20 cm / Sharpening steel 20 cm

DÉCORATION ET DRESSAGE

GADGETS AND DECORATING



Éplucheur à virole - Peeler with ferrule
712/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces
712C L'unité sur carte - One piece on display card



Canneleur gaucher - Lemon zester, left-handed
707C L'unité sur carte - One piece on display card



Canneleur droitier - Lemon zester, right-handed
708/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces
708C L'unité sur carte - One piece on display card



Zesteur - Zester
723/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces
723C L'unité sur carte - One piece on display card



Canneleur-zesteur - Lemon grater - Zitronneschaber
Raschialimoni - Rallador de limones
728/B12 La boîte de 12 - Box with 12 knives
728C L'unité sur carte - One piece on display card



Vide-pomme ø 14 - Apple corer ø 14 - Apfelenkerner
Levatorsoli - Vacador de manzanas
721/B12 La boîte de 12 - Box with 12 knives
721C L'unité sur carte - One piece on display card



Moule à pomme ø 22 - Melon baller ø 22 - Parisian scoop
Fruchtausstecher - Formine per frutta
Cucharilla para frutas
702/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces
702C L'unité sur carte - One piece on display card



Moule à pomme double ø 22+28 - Parisian scoop, two-sided ø 22+28 - Fruchtausstecher, doppelt
Formine per frutta doppio - Cucharilla para frutas, doble
215/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces
215C L'unité sur carte - One piece on display card



Coquilleur à beurre - Butter curler - Butterroller
Arricciaburro - Raspador de mantequilla
211/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces
211C L'unité sur carte - One piece on display card



Roulette à pâte - Fluted pastry cutting wheel
718/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces
718C L'unité sur carte - One piece on display card



Pamplemousse - Grapefruit knife
716/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces
716C L'unité sur carte - One piece on display card



Décor melon - V-shaped fruit cutter
711C L'unité sur carte - One piece on display card



Spatule 11 cm coudée
Offset spatula - Paletten - Spatola - Espátula
247-11



Pince à dresser coudée 20 cm
Offset tweezer - Büffet-pinzette
700-20



Pince à dresser ou à barbecue 30 cm
Cooking or barbecue tweezer - Koch/grill-pinzette
701-30

USTENSILES DE CUISINE

KITCHEN UTENSILS



Éplucheur surmoulé ECO

Overmoulded peeler - Sparschäler - Pelapatate - Pelador
200/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces



Rase-légumes

Peeler
790F



Pelle à omelette

Slotted spatula - Palette, geschlitzt

Paletta forata - Espátula perforada

2725 (17 cm)

Manche plastique - Plastic handle - Mango plastico



2723 (17 cm)

Manche bois - Wooden handle - Mango de madera



Pelle coudée

Spatula, offset blade - Winkelpalette - Paletta curva

Espátula, hoja curvada

2724 (15 cm)



Berceuse simple

Mincing knife, single blade

Wiegemesser, einzel-klinge - Mezzaluna,

singola - Mediluna, hoja simple

Une lame 26 cm - Single blade, 26 cm long

391-1L

Berceuse double

Mincing knife, double blades

Wiegemesser, doppel-klinge - Mezzaluna,

doppia - Mediluna, doble hoja

Deux lames 30 cm

Double blades, 30 cm long

391-2L

Berceuse triple

Mincing knife, three blades

Wiegemesser, dreifach-klinge

Mezzaluna, triplo - Mediluna, triple hoja

Trois lames 30 cm

Three blades, 30 cm long

391-3L

B-CHEF®

LA MALLETTE PROFESSIONNELLE FUTURE CHEF'S CASE

Securité / Safety

Nouveau système de fermoirs interchangeable PUSH / PULL pour éviter toute ouverture accidentelle de la mallette. Tranchants et pointes des couteaux protégés. Chaque outil est maintenu dans son compartiment. Fermeture par cadenas en option.

New system of exchangeable fasteners PUSH/PULL to avoid an accidental opening. Edge and top of knives protected. Each tool is kept into its compartment. Optional closure with padlock.

Transport / Transport

Légère. Très bonne stabilité des plateaux. Fixation des couteaux par le système KEEP UP (n'abîme pas le fil des couteaux).
Light case. High stability of the boards KEEP UP system to fix the knives (not to damage the knives edge).

Hygiène / Hygiene

Mallette et plateaux en polypropylène. Fermoirs démontables.
Mallette 100 % lessivable.
Polypropylene case and boards. Fasteners can be dismantled. 100% washable case.



Pratique / Handy

Un rangement facile dans un casier et /ou dans le sac de l'étudiant. Mesures internes : 48 cm x 30 cm x 9,5 cm. Deux plateaux intérieurs avec de multiples compartiments pour s'adapter à chaque spécialité (cuisine, boulangerie, traiteur, etc.).
Easy storage in a locker and/or into the student's bag. Inside dimensions : 48 cm x 30 cm x 9.5 cm. Two internal boards with several compartments suitable for each job (cooks, bakery, caterer...).

Robuste / Robust

Parois réalisées avec des renforts latéraux pour une garantie d'utilisation de longue durée. Poignée renforcée. Tests réalisés sur les charnières et les fermoirs.
Side-impact bars to guarantee a long-lasting use. Reinforced handle. Hinges and fasteners tested.



EXEMPLES DE COMPOSITIONS
CONTENTS EXAMPLES

Valise "Cuisinier / Traiteur"
"Cook / caterer" case
24 pièces - 24 tools
1503 C/T

Composition / combination

- Eminceur Creative Chef de 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur de 11 cm
- Filet de sole de 17 cm
- Spatule de 20 cm
- Fourchette cuisine de 32 cm
- Fusil de 25 cm
- Ciseaux de 21 cm
- Fouet de 25 cm
- Pinceau de 30 mm
- Spatule plastique de 30 cm
- Pochon inox Ø 6 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Aiguille à brider
- 3 douilles cannelées polycarbonate (B8 C8 E8)
- 3 douilles unies polycarbonate (U5 U10 U12)
- Poche nylon de 30 cm
- 8" Mincing Creative Chef knife
- 4" Paring knife
- 4.3" Boning knife
- 6.5" Filleting knife
- 8" Spatula
- 12.5" kitchen fork
- 10" sharpening steel
- 8" scissors
- 10" whisk
- 30mm pastry brush
- 12" plastic spatula
- S/S spoon dia. 6 cm
- Corkscrew 4 pieces
- Peeler
- Left-handed lemon stripper
- Zester
- Trussing needle
- 3 polycarbonate star nozzles (B8 C8 E8)
- 3 polycarbonate plain nozzles (U5 U10 U12)
- 12" Pastry bag

Valise "1^{ère} rentrée"
Culinary school case
15 pièces - 15 tools
1503 R

Composition / combination

- Eminceur Creative Chef de 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur de 11 cm
- Filet de sole de 17 cm
- Spatule de 20 cm
- Fourchette cuisine de 32 cm
- Fusil de 25 cm
- Ciseaux de 21 cm
- Fouet de 25 cm
- Pinceau de 30 mm
- Spatule plastique de 25 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- 8" Mincing Creative Chef Knife
- 4" Paring knife
- 4.3" Boning knife
- 6.5" Filleting knife
- 8" Spatula
- 12.5" Kitchen fork
- 10" Sharpening steel
- 8" scissors
- 10" Whisk
- 30mm pastry brush
- 10" plastic spatula
- Corkscrew 4 pieces
- Peeler
- Left-handed lemon stripper
- Zester

Valise "Boulangerie / Pâtissier"
"Bakery / Pastry" case
27 pièces - 27 tools
1503 B/P

Composition / combination

- Couteau de tour de 25 cm
- Génoise de 28 cm
- Office 10 cm
- Spatule de 15-20-25 cm
- Spatule chocolat
- Fusil de 25 cm
- Ciseaux pointus de 14 cm
- Fouet de 30 cm
- Maryse de 25 cm
- Pinceau de 30 mm
- Spatule plastique de 30 cm
- Roulette pâte cannelée
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Rouleau hêtre 42 cm
- Pince à pâte
- Grignette
- Corne à ramasser
- Coupe pâte carré rigide
- Douille polycarbonate unie U3
- Douille polycarbonate cannelée C8
- Poche nylon de 30-35 cm
- 10" Kitchen knife
- 11" Pastry knife
- 4" Paring knife
- 6"-8"-10" Spatula
- Chocolate spatula
- 10" sharpening steel
- 5.5" pointed scissors
- 12" Whisk
- 10" Silicon spatula
- 30mm pastry brush
- 12" plastic spatula
- Fluted pastry wheel
- Corkscrew 4 pieces
- Peeler
- Left-handed lemon stripper
- Zester
- 16.5" beechwood rolling pin
- Pastry tong
- Baker's blade
- Dough scraper
- Square rigid pastry cutter
- Plain polycarbonate nozzle U3
- Star polycarbonate nozzle C8
- 12"-14" Pastry bag



Visuel non contractuel

B-Chef® - Malette vide
B-Chef® - Empty case
1503



Kit de fermeture
Closing set
KIT 1503

TROUSSES ET MALLETTES

CULINARY BAGS AND CASES



Pochette "Chef"
Chef's bag
1571

Composition / combination

- 336-6 • Bec d'oiseau Creative chef 6 cm / *Peeling knife*
- 241-10 • Office Sabatier 64® / *Paring knife*
- 320-14 • Saigner 4 rivets 14 cm / *Boning knife 4 rivets*
- 241-25 • Cuisine Sabatier 64® 25 cm / *Chef's knife*
- 246-17 • Filet de sole 17 cm / *Fillet knife*
- 341-32 • Fourchette chef forgée 32 cm / *Forged chef fork*
- 248-23 • Spatule inox à virole 23 cm / *Stainless steel spatula*
- 9-25 • Fusil mèche ronde 25 cm / *Sharpening steel*



Pochette "Apprenti"
Student's bag
1582

Composition / combination

- 346-20 • Filet de sole 20 cm / *Fillet knife*
- 337-23 • Cuisine 23 cm / *Kitchen knife*
- 1020-14 • Saigner surmoulé 14 cm / *Boning knife overmoulded*
- 158-20 • Spatule 25 cm / *Spatula*
- 341-32 • Fourchette chef 32 cm / *Chef fork*
- S1195 • Fusil 25 cm / *Sharpening steel*



Pochette "Pâtisserie"
Pastry bag 4 sides
 Pochette 4 faces
1592

Composition / combination

- Génoise 25 cm / *Pastry knife*
- Cuisine 23 cm / *Kitchen knife*
- Spatule inox 20 cm / *Stainless spatula*
- Spatule inox 25 cm / *Stainless spatula*
- Spatule plastique 30 cm / *Plastic spatula*
- Ciseaux 21 cm / *Shears*
- Maryse 25 cm / *Silicon spatula*
- Spatule triangle 10 cm / *Triangular spatula*
- Office 10 cm / *Paring*
- Moule a pomme ø 22 mm / *Melon baller*
- Eplucheur / *Peeler*
- Vide pomme / *Apple corer*
- Canneleur / *Stripper*
- Zesteur / *Zester*
- Pinseau 30 mm / *Brush*
- Pince à pâte / *Pastry tong*
- Fouet 25 cm / *Whisk*
- Rouleau hêtre 42 cm / *Beech wood rolling pin*
- Poche à douille 35 cm / *Pastry bag*
- Corne à pâtisserie / *Dough scraper*
- 2 Douilles polycarbonates unies / *2 polycarbonate fluted nozzles*
- 2 Douilles polycarbonates cannelées / *2 polycarbonate plain nozzles*



Pochette "Cuisine"
Catering bag 4 sides
 Pochette 4 faces
1591

Composition / combination

- Désosseur 11 cm / *Boning knife*
- Saigner 14 cm / *Boning knife*
- Chevalin 20 cm / *Skinning knife*
- Boucher 25 cm / *Boning knife*
- Cuisine 23 cm / *Kitchen knife*
- Spatule inox 23 cm / *Stainless spatula*
- Fourchette chef 32 cm / *Chef fork*
- Filet de sole 17 cm / *Fillet*
- Fusil 25 cm / *Sharpening steel*
- Spatule mélamine 30 cm / *Melamine spatula*
- Canneleur / *Stripper*
- Moule à pomme ø 22 mm / *Melon baller*
- Zesteur / *Zester*
- Eplucheur / *Peeler*
- Vide pomme / *Apple corer*
- Offices 6-8-10 cm / *Paring*
- Ciseaux crantés 21 cm / *Serrated shears*
- Limonadier / *Corkscrew*



Mallette "Chef" - 64 Sabatier®
Chef's case
1320

Composition / combination
241-20 • Chef 20 cm / *Chef's knife*
243-20 • Tranchelard 20 cm / *Slicer*
242-13 • Désosseur 13 cm / *Boning knife*
264-20 • Pain 20 cm / *Bread knife*
341-32 • Fourchette 32 cm / *Meat fork*
U1125 • Fusil 25 cm / *Sharpening steel*
241-10 • Office 10 cm / *Paring knife*



1510



1520



1335V



Mallette aimantée
Magnetic case
1510 - Taille : 43 x 31 x 6 cm

Mallette "Grand format"
"XL" case
 Spécial rouleau de 50 cm ou scie 17,5'
Suitcase for 20' rolling pin or 17,5' saw
1520 - Taille : 52 x 35 x 10 cm

Valise vide avec mousses alvéolées
Empty case with foam
1335V - Taille : 70 x 27 x 8 cm



Pochette pour 6 articles

Bag for 6 items

1580 - Taille : 43 x 23 cm



Grande pochette pour 21 articles

Large bag for 21 items

1590 - Taille : 48 x 28 cm



Trousse 8 couteaux et 2 poches accessoires

Roll bag for 8 knives and 2 accessories pockets

1570 - Taille : 50 x 14 cm



Coffre plastique

Plastic box

1329 - Taille : 25 x 28 x 50 cm



Coffre métallique avec mousse

Metal box with foam

1322 - Taille : 52,5 x 18,5 x 7 cm



COUTEAUX À POISSON

FISH KNIVES



Filet de poisson
Acier Suédois
 Swedish steel
 Filleting knife
 Filetierreisser
 Coltello filettare
 Cuchillo para filetear
 78333-19 - 19 cm



Couteau à filet
Acier Suédois
 Fish / Poultry filleting knife
 78315-20B - 20 cm



Filet de sole
 Filleting knife
 Filetierreisser - Coltello
 filettare - Cuchillo para
 filetear

- 246-17 - 17 cm
- 246-20 - 20 cm



- 346-17 - 17 cm
- 6346-17 - 17 cm
- 346-20 - 20 cm
- 6346-20 - 20 cm



Couteau à parer le thon
 Tuna fish knife
 ● 520-7



Écailleur
 Fish scaler
 ● 412 - 16 cm
 ● 6412 - 16 cm



Écailleur double lame
 Fish scaler - 2 blades
 ● 6412-2 - 16 cm



Poisson micro denté
Manche bi-matière
 Thin serrated fish knife
 bi-material handle
 ● 68411-35B - 35 cm
 ● 68411-42B - 42 cm



Poisson cranté
Manche bi-matière
 Serrated fish knife
 bi-material handle
 ● 68413-30B - 30 cm
 ● 68413-35B - 35 cm
 ● 68413-42B - 42 cm

FRUITS DE MER

SEAFOOD ITEMS

COUTEAUX À HUITRES

Oyster knives - Austernöffner - Apriostriche - Abridor de ostras



À garde
With guard
511/B12 - Boîte de 12



Crapaud
Oyster opener
512



Professionnel
Professional
514



À garde manche polypro
With plastic guard
517/B12 - Boîte de 12



Lancette
Oyster knife
515/B12 - Boîte de 12



Lancette
Oyster knife
● 513/B12 - Boîte de 12
● 6513/B12 - Boîte de 12



Coquille Saint-Jacques
Scallop knife
519



Couteau écailleur
Fish scaler
2318 - (8,5 cm)



Écailleur
Fish scaler
6410



Piques bigorneaux
En vrac (carton de 1000) - Longueur 7,5 cm
Bulk (1000 pcs box)
36150 (Fil inox) - 36100 (Fil cuivré)



Piques bigorneaux
Tige inox en sachet de 12 sur carte - 3 Couleurs
Stainless steel - Shell fish pikes
36200



Pince à arêtes
Fishbone tweezers
38050/B12 - Boîte de 12
38050.01 - Unité en sachet pegboardable



Pince à homard
Lobster prongs
79147



Curette à homard
Lobster fork
79424/B6 - Boîte de 6



Fourchette à huitres
Oyster fork
79427/B6 - Boîte de 6

CISEAUX

FISH SHEARS



**Lame inox crantée,
poignée plastifiée**
Fish shears, serrated blade
Flossenschere, gezackt
Forbici pesce nickel,
seghettato - Tijeras para
pescado, filo ondulado

159 - 22 cm



Tout inox lame crantée
Stainless shears,
serrated blade

160 - 22 cm



Tout inox
Stainless shears

259-22 - 22 cm



Lame inox, crantée
Stainless serrated blade

659 - 28 cm



**Cisaille coupe-oursins inox
à ressort inox**
Stainless sea-urchin
scissors
Stainless spring

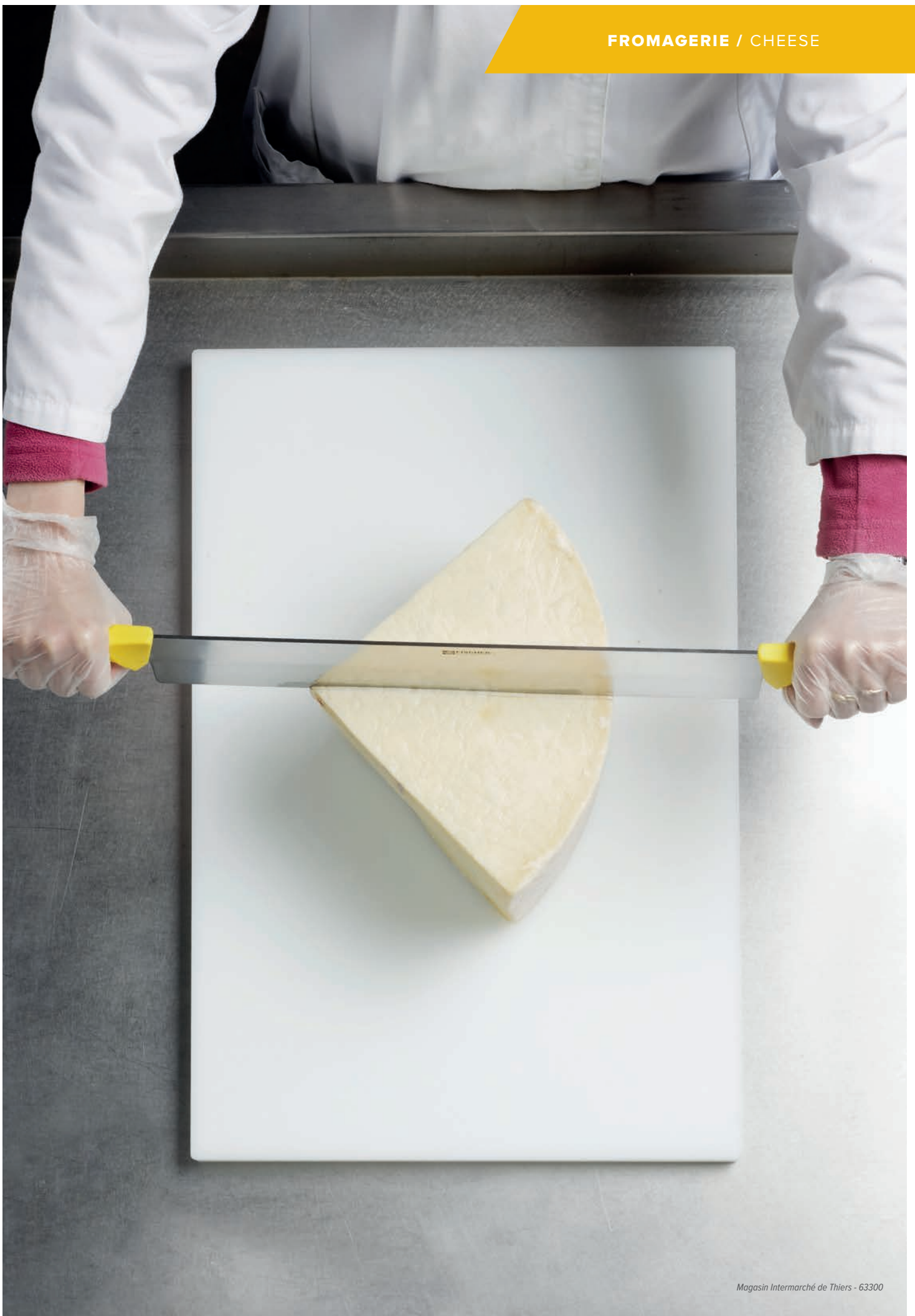
4900



Pelle à glaçons ou farine
Aluminium flour scoop
Mehlschaufel
Pala per farina
Pala para harina

79750B - 30 cm

79751 - 35 cm



COUTEAUX À FROMAGE

CHEESE KNIVES



Fromage

Cheese knife - Käsemesser
Coltello formaggio
Cuchillo para queso
386 - (21 cm)



Fromage

Cheese knife - Käsemesser
Coltello formaggio
Cuchillo para queso
● 385-25
● 4385-25



Fromage 2 mains

2 Handled cheese knife
Käsemesser - Coltello
formaggio - Cuchillo para
queso
● 395-33
● 4395-33



● 395-40
● 4395-40
● 5395-40



● 395-50
● 4395-50



Fromage 2 mains lame fine
● 396-33



Fromage courbé 2 mains

2 Handled curved cheese
knife - Käsemesser
Coltello formaggio
Cuchillo para queso
● 397-35
● 4397-35



Brie ou foie gras

Soft cheese knife - Weichkäsemesser
Coltello formaggio molle
Cuchillo para queso tierno
389 - (15 cm)

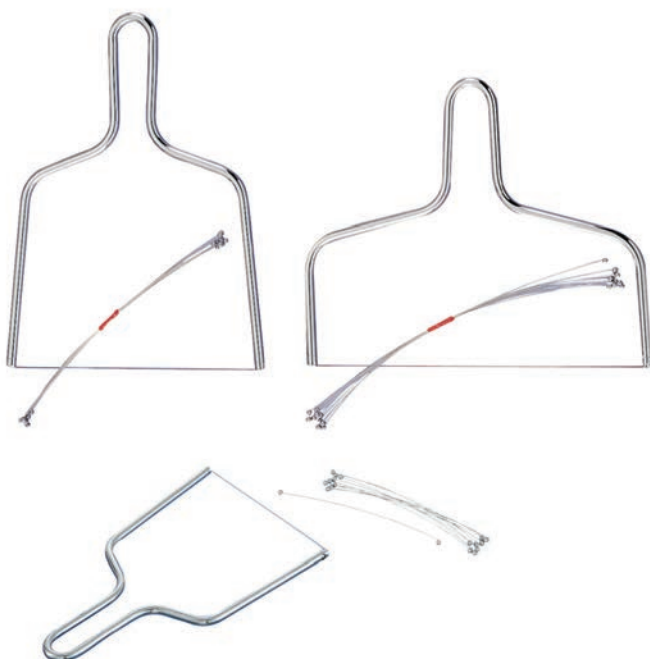


Couteau à dégustation 2 pièces

Tasting knife - probiermesser mit gabel
Coltello degustazione con forchetta
Navaja para degustar con tenedor
690 - (11 cm)

LYRES ET FILS

CHEESE CUTTER AND WIRES



Fil - Wire

12 cm pour Lyre 52074 - Livré par 10 - Spare wire 12 cm, per 10 pieces
51745x10



Fil Lyre - Wire

10 cm pour Lyre 52073 - Livré par 10 - Spare wire 10 cm, per 10 pieces
51743x10



Lyres inox

Cutter stainless steel

Paquet de 10

Modèle haut pour fil de 17 cm

52076

Fil 17 cm - Wire 17 cm

51756x10 - Par 10 - Per 10

Modèle haut pour fil de 21 cm

52078

Fil 21 cm - Wire 21 cm

51780x10 - Par 10 - Per 10

Modèle bas pour fil de 23 cm

52079

Fil 23 cm - Wire 23 cm

51778x10 - Par 10 - Per 10

Lyre pour foie gras et bûche de Noël

Handle cutter 12 cm "foie gras" and christmas log

52074

Personnalisation : nous pouvons adapter une poignée
plastique alimentaire sur nos lyres. Possibilité de
marquage sur la poignée par quantité.

A personalised plastic handle is also possible.

Lyre pour foie gras

Small cutter 10 cm

10 cm petit modèle

52073

Fil à fromage poignée plastique fil inox

Cheese wires, plastic handle, stainless steel wire

Poignée plastique - Plastic handle

Vendu par paquet de 10 - Per 10 wires

51720x10 - 45 cm

51721x10 - 60 cm

51722x10 - 80 cm

51723x10 - 100 cm

51724x10 - 120 cm

Fil à beurre poignée plastique fil inox

Butter wires, plastic handle, stainless steel wire

Fil à beurre uni - 30 cm

Vendu par paquet de 10 - Straight butter
cutters per 10 wires

51070x10

Fil à beurre torsadé - 30 cm

Vendu par paquet de 10 - Wavy butter
cutters per 10 wires

51071x10



Sondes a fromage

Cheese testers

Acier inoxydable - Stainless steel

Longueur 105 mm - ø 7/11 mm

Poignée inoxydable - Stainless steel handle

53001

Longueur 125 mm - ø 9/15 mm

Poignée inoxydable - Stainless steel handle

53002

COUPEUSES À FROMAGE

CHEESE CUTTERS



Coupeuse à fromage

Cheese cutter - Marble base

Socle fonte plateau marbre

Dimensions : h 36 cm x Ø27 cm

52081

Fils pour roquefortaise

Wires

Paquet de 10

Spare wires per 10 pieces

51740x10

Roquefortaise "marbrée"

Cheese cutter with polyethylene marble base

Socle marbré entièrement en polyéthylène alimentaire

Dimensions : h 36 cm x ø 27 cm

52084



Parmesan

Parmesan knife - Parmesanmesser

Formaggio pavia - Cuchillo para queso

387 - (11 cm)



Raclette à fromage

Stainless cheese plane

758F



COUTEAUX À PAIN ET GÉNOISE

BAKERY KNIVES



Feuilleté, microdentures

Bread knife, wavy edge
Brotmesser, wellenschliff
Coltello pane, seghettato
Cuchillo panadero
374-28
374-33



Pâté-croûte

Bread knife, serrated edge
Brotmesser - Coltello pane
Cuchillo panadero
379-28
379-33



Génoise

Slicer, serrated edge /
Pastry knife
Aufschnittmesser,
wellenschliff
Coltello universale,
seghettato - Cuchillo
universal, filo ondulado
380-28
380-33
380-38



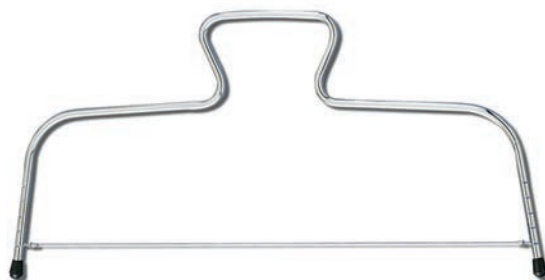
Génoise

Slicer, serrated edge /
Pastry knife
Aufschnittmesser,
wellenschliff
Coltello universale,
seghettato - Cuchillo
universal, filo ondulado
● 480-25 ● 480-33
● 480-28 ● 480-38
● 4480-28



Couteau génoise courbe 26 cm

Utility knife, serrated edge
26 cm
481-26



Lyre à couper les génoises

Cakes cutter

Lyre
longueur 44 cm
38065

Paquet de 10 fils à génoise,
longueur 44 cm
Replacement wires
(paquet of 10)
51850



Pain ou couteau tomate pro
Bread knife - Brotmesser
Coltello pane
Cuchillo panadero
319-13



Pain manche HACCP
Bread knife, HACCP handle
● 330-23
○ 2330-23



Pain
Bread knife - Brotmesser
Coltello pane
Cuchillo panadero
430-18
430-23
430-25



Pain forgé ChefStyle®
Bread knife
144-20



Coupe-pain avec ramasse-miettes
Lame crantée 3 mm
Bread knife with crumb box
3 mm thick serrated blade
250-25 - 25 cm



Coupe-pain avec socle - Lame crantée 3 mm
Bread knife 3 mm thick
serrated blade
249-25 - 25 cm



Coupe-pain avec socle - Lame crantée 4 mm
Bread knife 4 mm thick
serrated blade
249-35 - 35 cm



SPATULES BARGOIN®

SPATULES TRADITIONNELLES AVEC VIROLE
TRADITIONAL SPATULAS WITH BOLSTER



Spatules coudées
Offset spatulas - Paletten
Spatola - Espátulas
curvadas

247-11 • Largeur 2,2 cm

247-15 • Largeur 3,1 cm

247-20 • Largeur 3,9 cm

247-24 • Largeur 3,9 cm

247-29 • Largeur 4,9 cm

247-34 • Largeur 4,9 cm

Les "PLUS"
Acier inoxydable trempé,
émouture complète, virole inox, flexible.
Stainless steel tempered blade,
thorough grinding, stainless bolster, flexible.



Spatules droites
Spatulas - Paletten
Spatola - Espátulas
rectas

248-11 • Largeur 2,1 cm

248-14 • Largeur 2,1 cm

248-17 • Largeur 2,7 cm

248-20 • Largeur 3,1 cm

248-23 • Largeur 3,5 cm

248-26 • Largeur 3,9 cm

248-30 • Largeur 3,9 cm

248-35 • Largeur 4,9 cm

248-40 • Largeur 4,9 cm



SPATULES HACCP

LA SÉRIE ÉCO ET MODERNE

PP-HANDLE SPATULAS



La longueur mesurée de nos spatules correspond à la partie plate uniquement.
The length of the measured blade of the spatula is only the flat part.



Spatules coudées
Offset spatulas - Paletten
Spatola - Espátulas curvadas

157-10 • Largeur 2,5 cm

157-15 • Largeur 2,5 cm

157-20 • Largeur 3,5 cm

157-24 • Largeur 3,5 cm

157-28 • Largeur 3,5 cm

Les "PLUS"
Acier inox, flexible et indémanchable,
la seule spatule économique "Made in France"
Stainless, flexible, the only economical spatula
"Made in France"



Spatules droites
Spatulas - Paletten
Spatola - Espátulas rectas

158-11 • Largeur 2,5 cm

158-15 • Largeur 2,5 cm

158-20 • Largeur 3,5 cm

158-25 • Largeur 3,5 cm

158-30 • Largeur 3,5 cm

158-34 • Largeur 3,5 cm



Spatule triangle
Triangular spatula
245-10



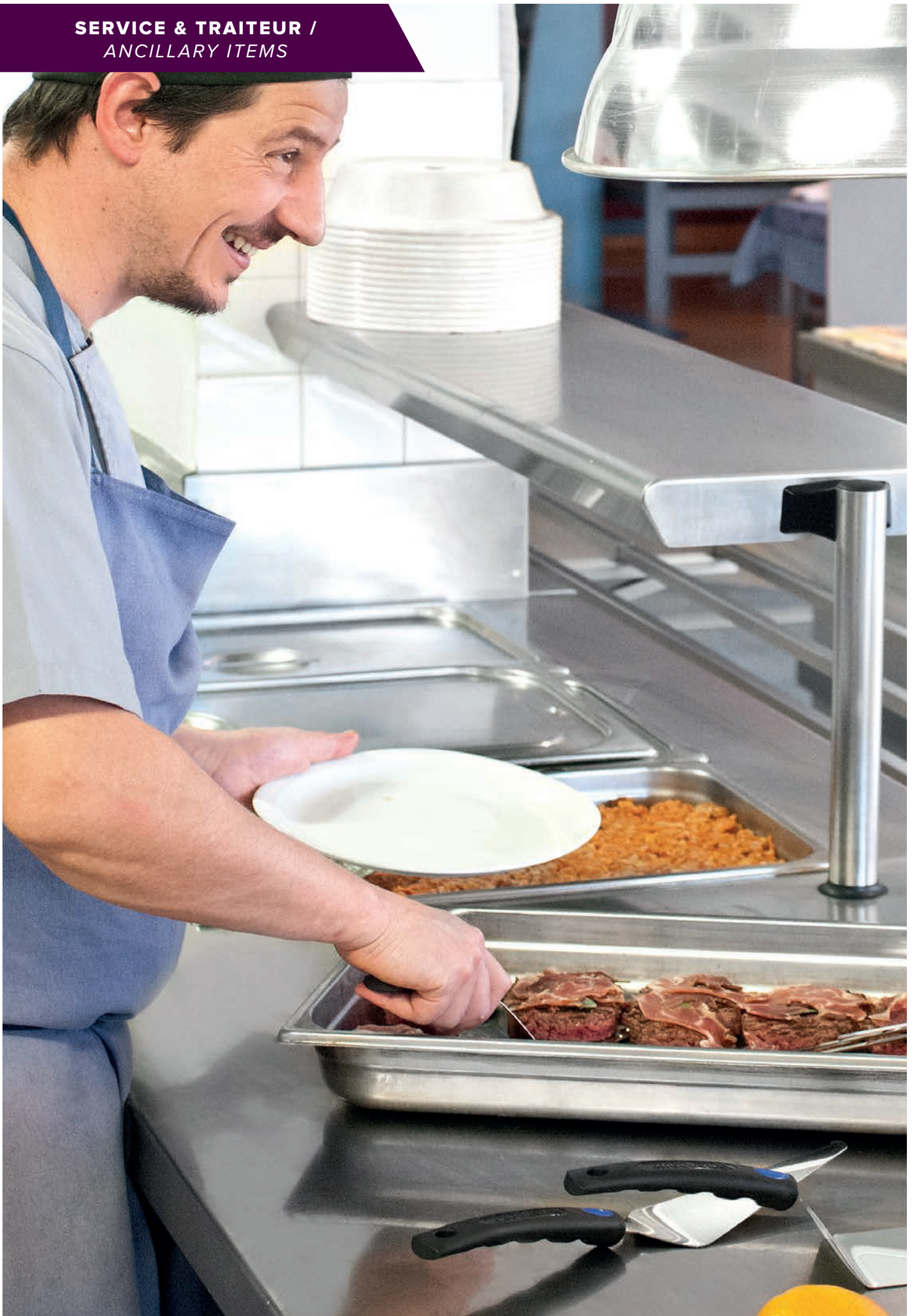
Carré / Square
Rigide / Rigid
38098 (Boîte de 10)
Souple / Flexible
38196 (Boîte de 10)



Arrondi / Round
Rigide / Rigid
38194 (Boîte de 10)
Souple / Flexible
38099 (Boîte de 10)

COUPE-PÂTE
ACIER INOXYDABLE
PASTRY-CUTTER
Poignée plastique
Plastic handle

SERVICE & TRAITEUR /
ANCILLARY ITEMS



UTIL-CHEF®

OUTILS DE SERVICE HACCP

HACCP UTENSIL RANGE

Util-Chef® : la série d'outils de service HACCP pour les PROS - Cafétérias, collectivités, restaurants, traiteurs, boucherie, etc ...
HACCP Utensils range for professionals: restaurants, catering, butchers, etc...



Antidérapant :

Pour éviter que l'outil s'échappe de la main lorsque celle-ci est un peu humide ou grasse, la surface du manche est recouverte de zones antidérapantes sur ses côtés et son dessus.

Non slip handle: Handle covered with non-slip areas to have a good grip and avoid that the utensil slips when the handle is a little wet or greasy.

Manche ergonomique :

Pour faciliter la préhension de l'outil lorsqu'il est à plat sur le plan de travail ou accrocher sur le bord d'un plat, le manche de l'ustensile est légèrement courbé.

Handle ergonomic: The handle is easy to pick-up thanks to its slightly curved shape.

Fabriqué en France :

Manche en polypropylène alimentaire, acier inox de haute qualité, lavable en lave-vaisselle et stérilisateur.

Made in France: Food contact compliant polypropylen handle, superior quality stainless steel, dishwasher and sterilisation proof.



Une pastille de couleur :

Pour répondre aux recommandations HACCP (éviter les contaminations croisées) ou différencier les outils de service à votre guise, par équipe ou par personne, un sachet de pastilles de différents coloris est fourni avec l'ustensile. (Noir, vert, rouge, bleu, jaune)
Coloured clips: To comply with HACCP regulations, or to differentiate teams, departments etc., each utensil is supplied with a choice of coloured clips. Once clipped on, it helps identifying the tool's usage (warning: non-removable).

Encoches anti-glisses :

Pour une meilleure hygiène et éviter que l'outil glisse dans le plat, le manche a été réalisé avec 4 encoches permettant de maintenir l'outil sur le bord des plats à différents niveaux de hauteur mais aussi d'épouser la forme des doigts.
Non slip notches: Four notches prevent the utensil from falling into the dish. It stays on the edge of the dish whatever the depth. It also gives a perfect finger grip.





Pelle à poisson
Fish spatula - fisch-palette
Espátula para pescado
559-18
559-24



Pelle à steak
Steak spatula
Steak-palette
Espátula para bistec
560 (11 cm)



Cuillère à servir
Service spoon - Servierlöffel
Cuchara de servir
2727-28 (34 cm)



Cuillère à olives
Perforated service spoon
Servierlöffel mit abtropf-
chern - Cuchara de servir
2726-28 (34 cm)



Louche
Soup ladle - Schöpfkelle
Cazo
ø9,5 cm - Contenance 150 ml
Capacity 150 ml
530



Pochon
Dressing ladle
Saucenlöffel
ø6,5 cm - Contenance 50 ml,
avec bec verseur / Capacity
50 ml, with pouring stout
531



Écumoire
Skimmer - Schaumkelle
Espumadera
ø12 cm - Rebord hauteur
1,5cm / Height 1,5 cm
532



Chef, plate
Flat fork - Gabel flach
Tenedor chef
521-32



Cuisine courbe
Offset kitchen fork
küchengabel
Gebogen
Tenedor curvado
552-26
552-32



Cuisine courbe
Offset kitchen fork
Küchengabel - Gebogen
Tenedor curvado
543-28



Pelle à choucroute
Fork - 4 prongs, gabel
Tenedor - 4 dientes
544-25



Pelles à hors-d'œuvre
Hors d'œuvre
Paletten für Vorspeisen
Entremeses
546-26



548-26



555-26



Pelle à tarte crantée
Pie & cake knife - serrated
on side - Tortenmesser
Espátula de torta dentada
557



Pelle à terrine
Terrine knife
Pastetenmesser
Espátula de terrina
547

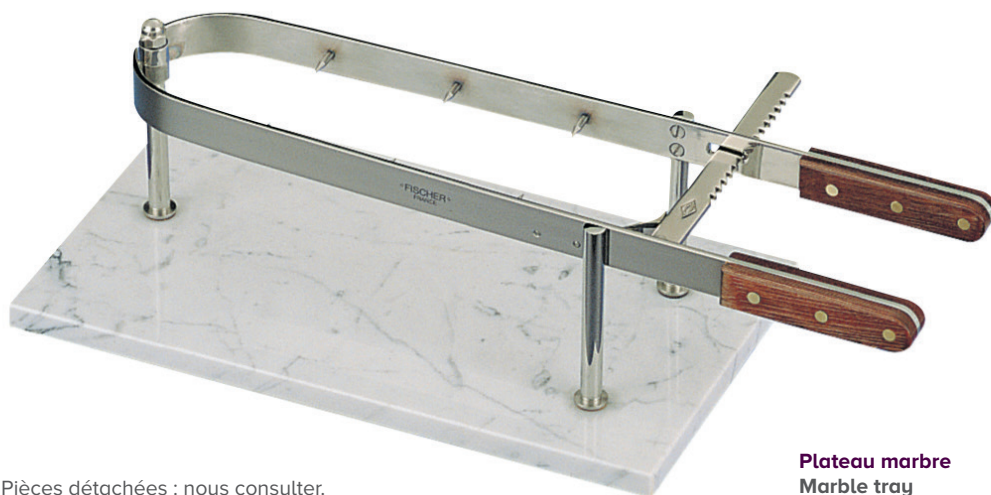
Idéale également pour bac de crème glacée - Tranchant sur 3 bords
Also suitable for ice cream - 3-side edge - Ideal auch für sorbets - Schneide auf 3 seiten - Uso posible para helados - 3 lados cortantes

SERRE-JAMBONS

HAM HOLDERS



Plateau polyéthylène marbré
Marbled polyethylene tray
 Plateau épaisseur : 20 mm
34049



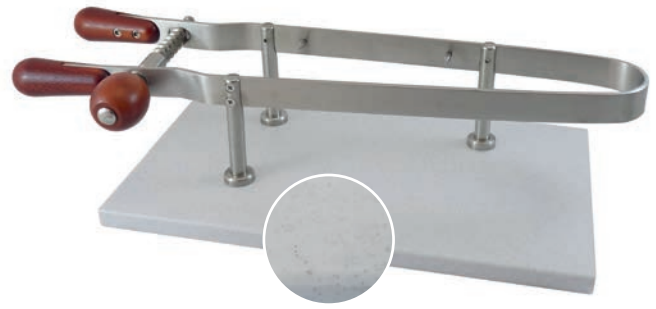
Pièces détachées : nous consulter.
 Please contact us for spare parts.

Plateau marbre
Marble tray
 Poignée en bois compressé.
 Toutes les pièces en acier Inox.
 Montant épaisseur 5 mm. Très belle
 présentation, très robuste.
*Stainless steel support / compressed
 wood*
 Dimensions : 62 cm x 26 cm x 18 cm
 Poids brut : 8,670 kg
34048



Modèle économique plateau bois
Wooden tray

Plateau bois compressé - Haute résistance
 Dimensions : 44 x 25 x 18 cm - Poids : 5,4 kg
34495



Modèle économique
Economic ham holder,
polyethylene marbled tray

Plateau polyéthylène - Marbré,
 montant inox - *Stainless steel support*
34496



Montant et socle en pin naturel
Ham holder natural pine-tree wood
 Poignée inox
 Dimensions : 38 cm x 22 cm x 33 cm
34525



Serre-jambon espagnol
Black polyethylene spanish ham holder
 Polyéthylène noir
 Dimensions : 300 x 200 x 630 mm
34150



Présentoir boudin/saucisses
Stainless steel sausages stand
 Acier inox ø 28 cm - h. 28 cm
31620



Sac à jambon
Ham bag
 Dimensions : 59 cm x 68 cm
34690



Jambon factice
Plastic ham for display unit
 Pour présentation - Longueur : 50 cm
34780

COMPLÉMENTS /
MISCELLANEOUS



COMPLÉMENTS

MISCELLANEOUS



PLANCHES ET PLATS
CHOPPING BOARDS AND TRAYS
78 à 79



SÉPARATEURS & DÉCORATION VITRINE
DIVIDERS AND GARLANDS
80 à 85



DIVERS BOUCHERIE
BUTCHER ITEMS
86 à 93



CISEAUX & SÉCATEURS
SCISSORS
94 à 95



DIVERS BOUL-PÂT'
PASTRY ITEMS
96 à 98



SERVICE, PRÉSENTATION & EMBALLAGE
SERVING AND DISPLAY / PACKING
99 à 101

PLANCHES À DÉCOUPER

HACCP DENSITÉ HD500

CHOPPING BOARDS



AVEC PIEDS POUR UNE MEILLEURE ADHÉRENCE
With silicone pads for better adherence

Planche à découper Chopping board

Lisse à pieds - Smooth with pads

- 87101 - 40 x 30 x 2 cm
- 87102 - 50 x 30 x 2 cm
- 87103 - 53 x 32,5 x 2 cm
- 87104 - 55 x 35 x 2 cm
- 87105 - 60 x 40 x 2 cm
- 87201 - 40 x 30 x 2 cm
- 87202 - 50 x 30 x 2 cm
- 87203 - 53 x 32,5 x 2 cm
- 87204 - 60 x 40 x 2 cm
- 87301 - 50 x 30 x 2 cm
- 87302 - 60 x 40 x 2 cm
- 87401 - 50 x 30 x 2 cm
- 87402 - 60 x 40 x 2 cm
- 87501 - 50 x 30 x 2 cm
- 87502 - 60 x 40 x 2 cm
- 87601 - 50 x 30 x 2 cm
- 87602 - 60 x 40 x 2 cm



POSSIBILITÉ D'UTILISER LES DEUX FACES

Possibility of using the two sides

Planche à découper

Chopping board

- 87060 - 60 x 40 x 2,5 cm unie
- 87040 - 40 x 30 x 2,5 cm unie

Planche à découper

Chopping board

À rigole, plus poche à jus
With channel and stand

- 87140 - 40 x 30 x 1,5 cm
- 87150 - 50 x 35 x 2 cm
- 87160 - 60 x 40 x 2 cm



Range-planches à découper

Chopping
board stand

- 87000 - 25x31x27 cm
6 places

Racloir de planches plastiques

Scraper, for plastic board
292

Lame de rechange

Replacement blade
304

PLATS PLASTIQUE ALTUGLAS®

ALTUGLAS® TRAYS



Nos plateaux sont fabriqués en acrylique-polyméthyl Méthacrylate (PMMA).
 Cette matière est couramment connue sous le nom déposé Altuglas® ou Plexiglas®
 Our trays are made of acrylic-polymethyl. Also known as Altuglas® or Plexiglas®.

PLATEAUX / DISHES

○ 86322	16,2x26,5x1,7 cm - 1/4	○ 86346	32,5x35,5x1,8 cm - 2/3	○ 86146	46,5x20,5x1,7 cm	○ 86186	76,5x21x1,7 cm
● 86522	16,2x26,5x1,7 cm - 1/4	○ 86128	33,5x26x1,7 cm	● 86546	46,5x20,5x1,7 cm	● 86586	76,5x 21 x 1,7 cm
○ 86331	17,6x32,5x1,7 cm - 1/3	○ 86130	34,5x15,5x1,7 cm	○ 86149	49,5x37x1,7 cm	○ 86150	76x26,5x1,7 cm
● 86531	17,6x32,5x1,7 cm - 1/3	● 86530	34,5x15,5x1,7 cm	● 86549	49,5x37x1,7 cm	● 86550	76x26,5x1,7 cm
● 86527	20x26,5x1,7 cm - 1/5	○ 86142	36,5x27,5x1,7 cm	○ 86152	50x17,5x1,7 cm	○ 86175	83x27x1,7 cm
○ 86315	26,5x32,5x1,7 cm - 1/2	● 86542	36,5x27,5x1,7 cm	● 86552	50x17,5x1,7 cm	● 86575	83x27x1,7 cm
● 86515	26,5x32,5x1,7 cm - 1/2	○ 86145	38x30,5x1,7 cm	● 86184	53,5x20,5x1,7 cm - 3/5		
● 86587	26,5x 48,7x1,7 cm - 3/4	● 86545	38x30,5x1,7 cm	● 86584	53,5x20,5x1,7 cm - 3/5	○ 86301	Egouttoir pour ravier 1/2
○ 86112	27x20x1,7 cm	○ 86182	41x21x1,7 cm	○ 86185	53x32,5x1,7 cm		26,5x32,5 cm
○ 86143	29,5x22,5x1,7 cm	● 86582	41x21x1,7 cm	● 86553	53x32,5x1,7 cm	○ 86303	Egouttoir pour ravier 1/3
● 86543	29,5x22,5x1,7 cm	○ 86144	41x30,5x1,7 cm	○ 86160	56,5x27x1,7 cm		17,6x32,5 cm
○ 86110	30x16x1,7 cm	● 86544	41x30,5x1,7 cm	○ 86560	56,5x27x1,7 cm		
● 86510	30x16x1,7 cm	○ 86141	41,5x26x1,7 cm	○ 86180	58x21x1,7 cm	● 86111	Plat Triangle noir
○ 86120	31x21x1,7 cm	● 86541	41,5x26x1,7 cm	● 86580	58x21x1,7 cm		40x56,5x1,7 cm
● 86520	31x21x1,7 cm	○ 86140	42x30,5x1,7 cm	○ 86170	67x27x1,7 cm		
○ 86121	32,5x22,5x1,7 cm	● 86540	42x30,5x1,7 cm	● 86570	67x27x1,7 cm	● 86591	Saladier noir
● 86521	32,5x22,5x1,7 cm						ø 180mm / h 85mm

RAVIERS / RAVIERS

○ 86148	Plat octogonal 32,5x22,5x3 cm
○ 86158	Plat octogonal 30x40x3 cm
○ 86215	20x26,5x4 cm - 1/5
● 86526	20x26,5x4 cm - 1/5
● 86585	21x53x4 cm - 2/5
○ 86220	31x18,5x4 cm
○ 86222	31x21x4 cm
○ 86282	41x21x4 cm
○ 86205	20,5x20,5x5 cm
● 86505	20,5x20,5x5 cm
● 86589	26,5x48,7x5 cm - 3/4
○ 86210	29,5x19,5x5 cm
● 86535	32,5x17,6x5 cm
● 86319	32,5x26,5x5 cm - 1/2
○ 86230	33,5x26x5 cm

BACS / TRAYS

○ 86323	16,2x26,5x8 cm - 1/4
● 86523	16,2x26,5x8 cm - 1/4
○ 86332	17,6x32,5x8 cm - 1/3
● 86532	17,6x32,5x8 cm - 1/3
● 86525	20 x 26,5x 8 cm - 1/5
○ 86318	26,5x32,5x8 cm - 1/2
● 86518	26,5x32,5x8 cm - 1/2
● 86588	26,5 x 48,7 x 8 cm - 3/4
○ 86348	32,5x34,5x8 cm - 2/3
● 86590	37x28x8 cm

SÉPARATEURS

DIVIDERS



SÉPARATEURS / DIVIDERS



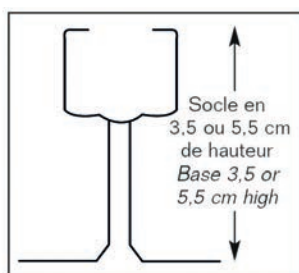
- **82130** L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle 5,5 cm *Cyprès - Green cypress*
- **82130N** L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle 5,5 cm *Cyprès - Green cypress*
- **82140** L 75 cm x H 7 cm - H Socle 3,5 cm *Cyprès - Green cypress*
- **82140N** L 75 cm x H 7 cm - H Socle 3,5 cm *Cyprès - Green cypress*



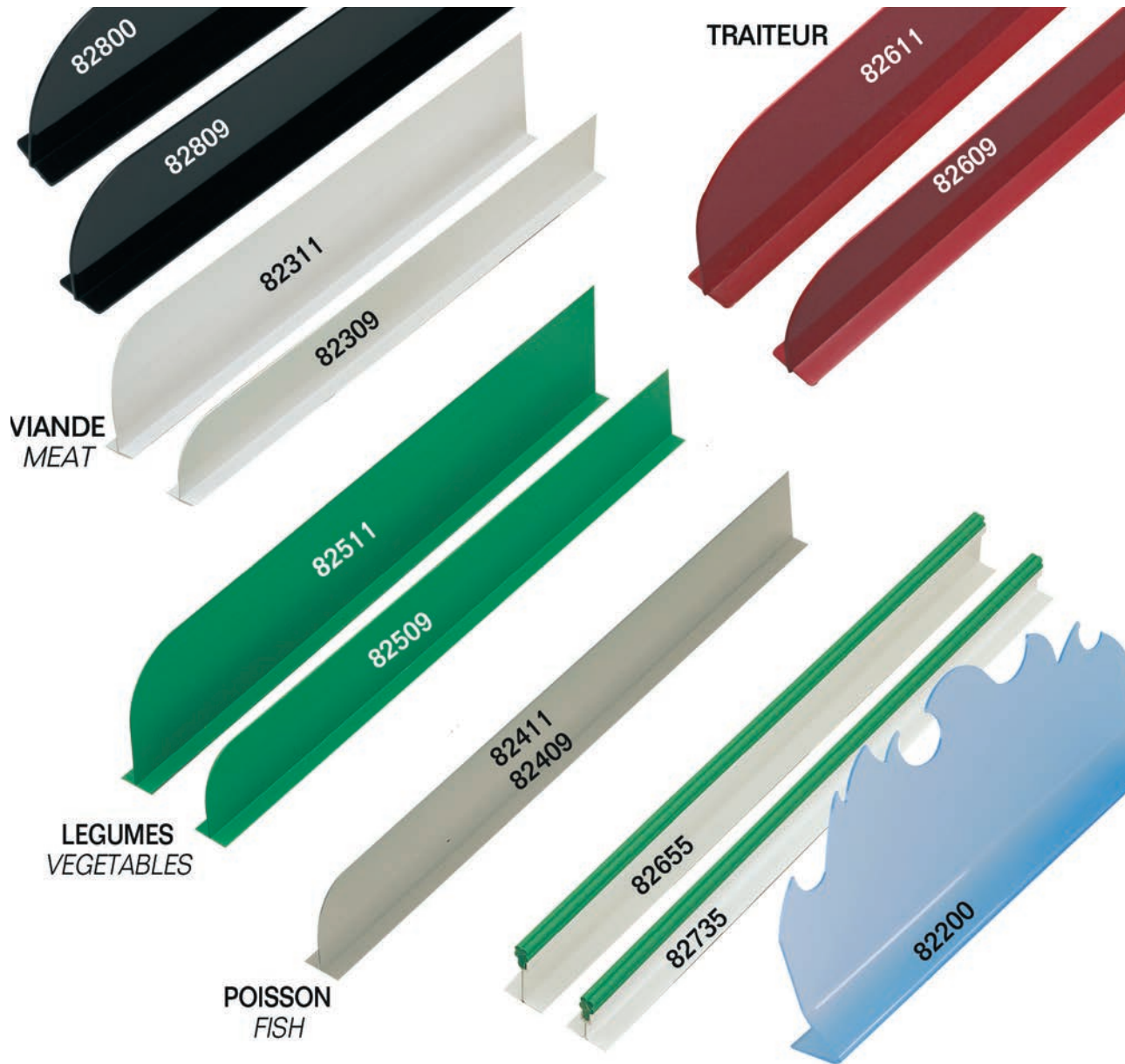
- **82115** L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle 5,5 cm *Cyprès bicolore - Bicolor cypress*
- **82115N** L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle 5,5 cm *Cyprès bicolore - Bicolor cypress*
- **82125** L 75 cm x H 7 cm - H Socle 3,5 cm *Cyprès bicolore - Bicolor cypress*
- **82125N** L 75 cm x H 7 cm - H Socle 3,5 cm *Cyprès bicolore - Bicolor cypress*



- **82020** L 75 cm x H 10 cm - H Socle 5,5 cm *Persil - Parsley*
- **82010** L 75 cm x H 7,5 cm - H Socle 3,5 cm *Persil - Parsley*



- 82000** Recharge Cyprès L 25 cm
- 82002** Recharge Persil L 25 cm
- 82003** Recharge bicolore L 25 cm
- 82001** Socle H 5,5 cm



SÉPARATEURS UNIS / DIVIDERS

82614	L 40 x H 15 cm	● Rouge / Red
82412	L 40 x H 15 cm	● Translucide / Clear
82311	L 75 x H 15 cm	○ Blanc / White
82511	L 75 x H 15 cm	● Vert / Green
82611	L 75 x H 15 cm	● Rouge / Red
82800	L 75 x H 15 cm	● Noir / Black
82411	L 75 x H 15 cm	● Translucide / Clear
82309	L 75 x H 9 cm	○ Blanc / White
82509	L 75 x H 9 cm	● Vert / Green
82609	L 75 x H 9 cm	● Rouge / Red
82809	L 75 x H 9 cm	● Noir / Black
82409	L 75 x H 9 cm	● Translucide / Clear

SÉPARATEURS AVEC FRISE VERTE / TRIM DIVIDERS - GREEN

82655	L 75 x H Socle 5,5 cm	■ Blanc-vert / White-green
82735	L 75 x H Socle 3,5 cm	■ Blanc-vert / White-green
82699	Recharge L 75 cm	● Vert / Green

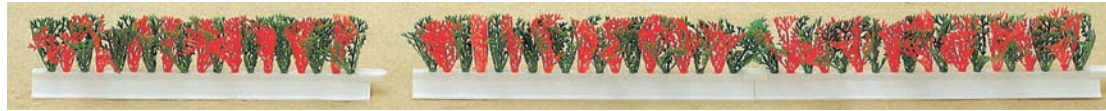
SÉPARATEURS VAGUE / WAVY DIVIDERS

82200	L 75 x H 8,5 x 32 cm (épaisseur 0,5 cm)	● Bleu translucide
-------	---	--------------------

BARRETTES ENTRE PLATS POUR VITRINE

GARNISHES ON BASE

Barrette de longueur 25 cm avec possibilité de fixer l'une à l'autre - Permet d'obtenir des longueurs de 50 cm, 75 cm...
Conditionnement par boîte de 12 unités - Length 25 cm - Can be fitted together - Packing per box of 12 pieces



Roses rouges
Red roses
○ 81950



**Garniture cyprès
vert et rouge**
Red green cypres
81963



Fleurs de tournesol
Sunflower
○ 81960



Roses rouges
Red roses
● 81950 N



Marguerites et roses
Roses and daisies
○ 81955



Fleurs de tournesol
Sunflower
● 81960 N



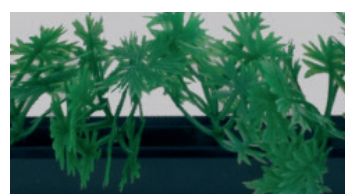
Persil
Parsley
○ 81954



Marguerites et roses
Roses and daisies
● 81955 N



Fleurs de la passion
Passion flowers
○ 81952



Persil
Parsley
● 81954 N



**Fleurs de passion
et marguerites**
Passion flowers and daisies
○ 81953



Fleurs de prunier
Plum Blossom
○ 81961



Lierre
Ivy
○ 81956



Houx
Holly berry
○ 81964

GUIRLANDES DE FLEURS

FLOWERS GARLANDS



Roses roses
Pink roses
Longueur 180 cm
81726



Roses à piquer
en paquet de 25
Pin roses (plastic stem)
in pack of 25
Tige plastique alimentaire
81200



Marguerites
White daisies
Longueur 270 cm
81125



Tournesols
Sunflower garland
Longueur 270 cm
81728



Roses rouges
Red roses
Longueur 180 cm
81627



Fleurs de prunier
Plum Blossom garland
Longueur 270 cm
81727



Fleurs de la passion
Passion flowers
Longueur 270 cm
81344



Bambou
Bamboo garland
Longueur 270 cm
81729

GUIRLANDES DE FRUITS, LÉGUMES, FEUILLAGES

GARLANDS OF FRUITS, VEGETABLES & LEAVES



Guirlande de tomates
Tomatoes garland
Longueur 200 cm
81321



Persil
Parsley
Longueur 270 cm
81725



Guirlande de citrons
Lemons with leaves
Longueur 180 cm
81225



Houx
Holly
Longueur 180 cm
81525



Grape d'ail
Garlic string
Longueur 50 cm
81242



Fougères exotiques
Exotic fern
Longueur 270 cm
81425



Guirlande de piments rouges
Red peppers garland
Longueur 57 cm
81035



Feuillage d'automne
Autumn leaves
Longueur 270 cm
81626



Lierre touffu
Bushy ivy
Longueur 270 cm
81824



Guirlande de vigne verte
Grape vine garland
Longueur 180 cm
81625

DÉCORATION POISSONNERIE & DIVERS

MARINE RANGE

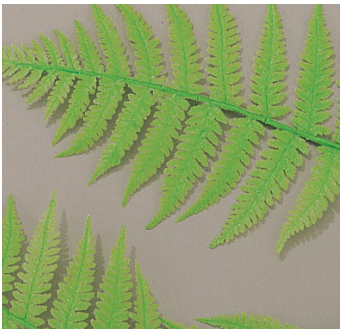


Bouquet de persil
Parsley pick
(Paquet de 6)
81880



Quart de citron
1/4 lemon by 12 pieces
(Paquet de 12)
81019

Citron individuel avec feuille
1 lemon with leaves
by 12 pieces
(Paquet de 12)
81004



Feuilles de fougères
Fern leaves by 10 pieces
(Paquet de 10)
81002



Feuille de laitue
Plastic lettuce leaf
(Paquet de 12)
81003



Étoile de mer par 2
Star fish per 2
81055



Grappes de moules avec citrons
Bunch of mussels
with lemon
81050



Crabe
Large crab
81052



Homard
Lobster
Dimensions : 30 cm
81051



Filet
Fish net
Dimensions : 2 m x 1,50 m
81059



Mouette
Seagull
81053

CROCHETS - ALLONGES

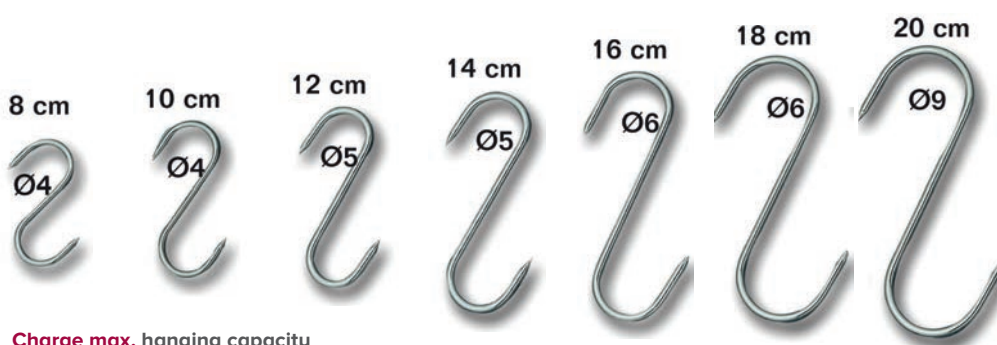
BUTCHER'S HOOKS



Crochet à poitrine Ø4
Bacon hook, 3 prongs
296F



Tire-carcasse inox, manche plastique
Hand hook, plastic handle
Handhaken, Kunststoffgriff
Gancio a mano, manico
plastico
Gancho manual, mango de
plástico
31037



**Esses (boîte de 10)
2 pointes**
Meat hook (10 pieces box)
Fleischhaken
Gancio per carne
Gancho para carne
299-08/B10 - Ø4 - 8 cm
299-10/B10 - Ø4 - 10 cm
299-12/B10 - Ø5 - 12 cm
299-14/B10 - Ø5 - 14 cm
299-16/B10 - Ø6 - 16 cm
299-18/B10 - Ø6 - 18 cm
299-20/B10 - Ø9 - 20 cm

Charge max. hanging capacity

Ø4 → 45 kg / Ø5 → 60 kg / Ø6 → 70 kg / Ø9 → 140 kg / Ø10 → 180 kg / Ø12 → 230 kg



Allonge d'abattoir
Meat hook - Fleischhaken - Gancio per carne
Gancho para carne
2531-10 - Ø10 - 22 cm
2531-12 - Ø12 - 25 cm



Allonge tournante
Revolving hook
2532 - Ø10 - 24 cm



Crochet pour barres de 15
Hook for 15 mm holder
2533-9 - Ø9 - 12 cm
2533-12 - Ø12 - 14 cm



Crochet tournant pour barres de 15
Revolving hook for 15 mm holder
2534 - Ø12 - 28,5 cm



Allonge beefsteak
Meat hook
297 - Ø4 - 14,5 cm
298 - Ø5 - 16,5 cm
2530 - Ø6 - 17 cm

BARRES AIMANTÉES ET DIVERS BOUCHERIE

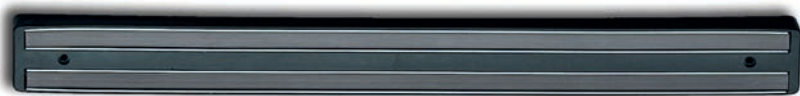
MAGNETIC RACKS AND ANCILLARY PRODUCTS



Barre aimantée surpuissante
Extra-strong magnetic knife rack
Magnetleiste - Magnete
Soporte magnético
4001-35 - Long. 35 cm
4002-50 - Long. 50 cm



Barre aimantée design aluminium
Design aluminium magnetic knife rack
76760 - Long. 30 cm
76761 - Long. 45 cm



Barre aimantée
Magnetic knife racks - Magnetleiste
Magnete - Soporte magnético
4003-34 - Long. 34 cm
4003-47 - Long. 47 cm
4003-62 - Long. 62 cm



Racloir de plot
Scraper for wooden board
295 - Long. 17 cm



Batte cotelette
Meat tenderizer - Kotelettklopfer
Batticarne - Aplastador de carne
286-12 - Ø. 10 cm - 1100 g



Attendrisseur américain
American tenderizer
288 - 51 lames
51 blades



Aplatisseur
Meat pounder
287-PM - Ø 8,5 cm - 1000 g
287-GM - Ø 11 cm - 1950 g

GANTS ET TABLIERS DE PROTECTION

PROTECTIVE GLOVES AND APRONS

GAUCHERS

Défaire la sangle amovible et retourner le gant sur lui-même, et repositionner la sangle.
Reversible for left-handed.



Gant en cotte de maille inox

Stainless steel protective glove

- 77000 • N°0 marron XXS 5-51/2 - brown
- 77001 • N°1 vert XS 6-61/2 - green
- 77002 • N°2 blanc S 7-71/2 - white
- 77003 • N°3 rouge M 8-81/2 - red
- 77004 • N°4 bleu L 9-91/2 - blue
- 77005 • N°5 orange XL 10 - orange

Gant en cotte de maille inox

manchette 15 cm

Stainless steel protective glove with arm protection (15 cm)

- 77100 • N°0 marron XXS 5-51/2 - brown
- 77101 • N°1 vert XS 6-61/2 - green
- 77102 • N°2 blanc S 7-71/2 - white
- 77103 • N°3 rouge M 8-81/2 - red
- 77104 • N°4 bleu L 9-91/2 - blue
- 77105 • N°5 orange XL 10 - orange



Sous gant coton

Raw cotton underglove

Écru tricoté
77201



Sachet de 100 fixe-gants

Pack of 100 white glove tighteners

Size M
Coloris blanc - Taille M
77200



Gants anti-coupure

Food safe cut resistant gloves

Taille 7 - S
77012
Taille 8 - M
77013
Taille 9 - L
77014



Tablier de protection

Chainmesh protective apron

En cotte de maille inox
Dimensions : 55 x 80 cm
77302



Tablier nitrile

White work apron - standard assembly

Enduction : 2 faces nitrile sur support polyester
Coating: 2 nitrile sizes with polyester base
Épaisseur / thickness: 500µ (± 80)
Grammage : 620 g/m²
Dimensions standard / standard size:
Larg. 90 cm - Haut. 115 cm
77303



Tablier polyuréthane

White polyurethane apron - standard assembly

Coloris blanc - montage standard
White polyurethane apron - standard assembly
Épaisseur / thickness: 300µ (± 30)
Grammage : 370 g/m²
Dimensions standard / standard size:
Larg. 90 cm - Haut. 115 cm
77304

GAINES À COUTEAUX - CASIERS INOX

KNIFE SCABBARDS AND HOLDERS



Gaine d'abattoir plastique

Plastic sheath

Pour 5 couteaux - Long. 32 cm / For 5 knives

76605

Pour 4 couteaux - Long. 32 cm / For 4 knives

76604

Pour 3 couteaux - Long. 32 cm / For 3 knives

76603

Ceinture en plastique

Plastic belt matching with hygiene standards

Conforme aux normes d'hygiène

76610



Gaine à couteaux

Plastic scabbard for 4 knives

4 cases démontables

76704



Ceinture et porte-fusils

Plastic belt with steel strap

76620



Étui à couteaux

Flat scabbard for 2/3 knives

Modèle plat 39 cm x 15 cm - 2/3 couteaux

76701

Flat scabbard for 3/4 knives - extra large

Modèle plat 40 cm x 20 cm - 3/4 couteaux

Modèle large

76703

Flat scabbard for 1 knife

Modèle plat 32 cm x 20 cm - 1 couteau

76705



Casier à couteaux

Modèle pour 5 couteaux
Knives holder for 5 knives

ou / or

pour 4 couteaux et 1 fusil
for 4 knives and 1
sharpening steel

530 x 170 x 65 mm

76405



Casier à couteaux

Modèle pour 9 couteaux
Knives holder for 9 knives

ou / or

pour 8 couteaux et 1 fusil
for 8 knives and 1
sharpening steel

530 x 300 x 65 mm

76409

APPAREILS À STEAKS ET HAMBURGERS

CHOPPED MEAT PRESSING MACHINES FOR HAMBURGERS



Reconstituteur de steak haché inox ovale

Oval steak former

Tout inox - Poids du steak environ 150 g
Stainless steel serving tool - For steak around 150 g

73230

Pellette inox, poignée plastique pour steak ovale

Spare spatula for oval burger

73245

Reconstituteur de steak haché inox rond Ø 10 cm

Round steak former Ø 10 cm

73330

Pellette inox poignée plastique pour steak rond

Spare spatula for round burger

73345



Papier à steak ovale

Oval steak paper

80 x 110 mm - Par 1000
80 x 110 mm - Pack of 1000

73050

Papier à steak rond

Round steak paper

Ø100 mm - Par 1000
Ø100 mm - Pack of 1000

73100



Modèle teflon rond

Round burger press for steak

Poids du steak 100 g - Ø10 cm
Steak's weight: 100 g - Ø10 cm

73105



Modèle teflon rectangulaire

Rectangular burger press for steak

Poids du steak 170 g - 9,4 x 14 cm
Steak's weight: 170 g - 9,4 x 14 cm

73110



Modèle teflon ovale

Oval burger press for steak

Poids du steak 110 g - 9 x 12,5 cm
Steak's weight: 110 g - 9 x 12,5 cm

73115

Permet de reconstituer les steaks de différentes formes et poids. Ultra simple d'entretien et d'utilisation - Fabrication robuste. Alu recouvert d'un revêtement Teflon ANTI-ADHESIF. Livré sans papier support. *BURGER PRESSES, heavy duty non-stick coated aluminium presses. Delivered without paper sheets.*



Hachoir à viande électrique

Electric meat mincer - Fleischwolf - Tritacarne - Máquina de picar carne

N°12 mod. EL/160 Elegant - Electric mincer n°12

Puissance : 600W - Capacité : 80-120 kg/heure

93412

N°22 mod. Elegant Plus - Electric mincer n°22

Puissance : 1000W - Capacité : 160-180 kg/heure

93422

PLAQUES ET COUTEAUX POUR HACHOIRS

BLADES AND PLATES FOR MEAT MINCERS

SYSTÈME UNGER UNGER SYSTEM



Plaques en acier inoxydable

Hardened stainless steel plates with holes of different diameters

Acier trempé avec différents diamètres de trous

Couteaux en acier inoxydable

Hardened stainless steel knives with interchangeable blades. Special blades - delivered with 3 blades on and a key

Lame interchangeable. Lames spéciales - Livré avec 3 lames montées et 1 clé. Montage et remontage faciles.

Couteau lame interchangeable. With interchangeable blade.

SYSTÈME UNGER		Ø DES TROUS EN MM										PLAQUES COUTEAUX N°0	COUTEAUX INOX	PAQUET 9 LAMES	COUTEAUX LICOSWISS	PAQUET 9 LAMES LICOSWISS	VIS INOX 5 PIÈCES	CLÉ	
TYPE	Ø PLAQUES	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	6	8	10								13
R/70	70 mm	91725				91740	91745				91780			91770			91015	91020	
H/82	82 mm			91830	91835	91840		91850	91860	91880		91813	91800	91882	91809	90182	90082	91015	91020
A/90	90 mm	91625			91635	91640		91650	91660		91610	91613				90190		91015	91020
B/98	98 mm	91925	91930			91940		91950	91960	91980		91913	91900	91998	91909	90198	90098	91015	91020
D/114	114 mm	91520	91525					91550		91580	91510		91500	91590		90014		91015	91020

SYSTÈME ENTREPRISE ENTREPRISE SYSTEM



Plaques en acier inoxydable trempé

Hardened stainless steel plates

Couteaux en acier inoxydable trempé monobloc

Hardened stainless steel blades

SYSTÈME ENTREPRISE SIMPLE COUPE		Ø DES TROUS EN MM									COUTEAUX 4 AILES						
TYPE	Ø PLAQUES	2	3	3,5	4	4,5	5	6	8	10							
8	62 mm	92620					92640										
12	70 mm												92760	92780			92701
22	82 mm			92830			92840	92845	92850	92860		92880			92810		92801
32	98 mm	92920	92930		92935	92940	92945	92950							92910		92901

DIVERS BOUCHERIE

MISCELLANEOUS BUTCHERS' ITEMS



Pique saucisses

Sausage prickers

Manche plastique 3 pointes inox inarrachables
Plastic handle, 3 pricks

32045 - Vrac



Manche plastique 6 pointes inox inarrachables
Plastic handle, 6 pricks

32040 - Vrac

32040.01 - Sur carte



Cloche à gratter

**Stainless steel scraping cover with snap hook - Schabglocke
 Campana senza moschettone
 Campana rascadora**

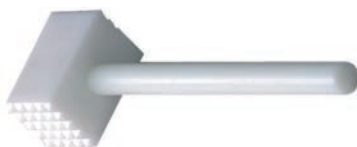
Modèle acier inox poli avec mousqueton
33044



Brosse

**Stainless steel wire brush with plastic handle
 Blockbürste, Kunststoffgriff
 Spazzola per ceppi
 Cepillo mango plástico**

Manche plastique, garnissage fil inox
30155



Aplatisseur

**Plastic steak hammer - Fleischklopfer
 Batticarne - Aplastador de carne**

Modèle tout plastique
30200



Kit pour ôter la moelle épinière des agneaux

Kit to remove the spinal cord of lambs

2 tiges de diamètres différents en fonction de la taille des animaux + 1 couteau pour racler le canal rachidien après fente

2 rods of different diameters depending on the size of the animals + 1 knife for scraping after splitting the spinal canal

31400



Tire-côtes

Rib puller with blade 14 mm, plastic grip

Poignée plastique, lame inox 14 mm
31200

Lames de rechange (par 5)

Pack of 5 spare blades for rib puller

31214 - 14 mm

AIGUILLES - LARDOIRE À MANCHE - BROCHETTES

NEEDLES - LARDING NEEDLES WITH HANDLE - SKEWERS



Aiguille à larder

Larding needles stainless steel

Acier inox - Long. 25 cm

42150 - Vrac



Lardoire à manche

Larding needles with handle

Manche plastique, lame inox

Stainless steel blade, plastic handle

41134 - Long. 25 cm

41234 - Long. 30 cm

41434 - Long. 40 cm



Aiguille à brider droite inox

Trussing needles

Straight, stainless steel - Dressiernadeln, gerade

Ago da cucina, diritto - Aguja para coser carne, recta

BOÎTE DE 100 SACHET DE 25 CARTE DE 5

Long. 15 cm Ø 3	45615	
Long. 20 cm Ø 3	45620	45620.05
Long. 25 cm Ø 4	45625	45625.05
Long. 30 cm Ø 3,4	45630	45630.05



Courbe inox - Curved, stainless steel - Dressiernadeln, gebogen - Ago de cucina curvo - Aguja para coser carne, curva

Long. 15 cm Ø 3	45650
Long. 20 cm Ø 3	45651
Long. 25 cm Ø 3,5	45652
Long. 30 cm Ø 3,5	45653



Aiguille inox à manche

Stainless steel needles with handle

47260 Long. 20 cm œil fermé / Closed eye

47265 Long. 25 cm œil fermé / Closed eye

47270 Long. 30 cm œil fermé / Closed eye



Chachlick inox fort

Chachlick, stainless steel, wooden handle

Manche bois - 42 cm

44555

Chachlick inox fort torsadé

Chachlick, twisted stainless steel

Manche bois - 60 cm

44556



Brochette

Skewers, stainless steel per 1000

Inox - Carton de 1000

44625 - ECO - Long. 25 cm

44630 - ECO - Long. 30 cm

44635 - ECO - Long. 35 cm



Brochette bois de hêtre

Skewers, beech wood, per 1000

Carton de 1000

44055 - Long. 25 cm Ø3,3 mm

44125 - Long. 25 cm Ø3,8 mm

44054 - Long. 30 cm Ø3,8 mm

SPÉCIAL
ÉCO

QUALITÉ
ALIMENTAIRE
MADE
IN FRANCE

CISEAUX ET SÉCATEURS

SCISSORS AND SHEARS



Ciseaux cuisine qualité supérieure

Kitchen scissors superior quality

71805 - 25 cm

Cranté - *Serrated*

71806 - 25 cm



Multi service qualité supérieure

Modèle noir

Multi purpose scissors superior quality, black

71801 - 22 cm - Gaucher / *Left-handed*

71800 - 22 cm - Droitier / *Right-handed*



Ciseaux ménage qualité supérieure

Household scissors superior quality

71810 - 19 cm



Ciseaux cuisine série soft

Rouge et noir

Kitchen scissors soft plastic Red and black handle

Sur carte - *On display board*

71921 - 21 cm

71924 - 24 cm

CISEAUX ET SÉCATEURS

SCISSORS AND SHEARS



Coupe volaille inox - Finition brossée
Stainless steel poultry shears
brushed finish
71825 - 25 cm



Sécateurs chromés
Poultry shears - Geflügelschere
Trinciapollo - Tijeras para trinchar aves
• 52
• 62



Inoxydable manche plastique
Stainless steel poultry shears with
plastic handle
61



Ciseaux pointus tout inox
Stainless sharp shears
Longueur totale 17 cm - Length 17 cm
33

ARTICLES DIVERS

BAKERY ACCESSORIES

**Emporte-pièces****Round plain cutter**

8 pièces de 2 à 9 cm unies

8 pieces from ø2 cm to ø9 cm

78457

**Pince à pâte**

Stainless steel pastry tong

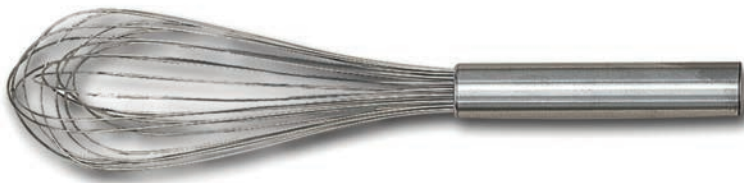
Pinzette - Pinzetta - Pinza

para pasta

38097.01 - Unité en sachet

pegboardable

38097 - En sachet de 12

**Fouet tout inox flexible
qualité supérieure**

Stainless flexible whisk

Schneebesen, flexibel

Frusta, flex

Batidor flexible

2403-25 (25cm)

2403-30 (30cm)

2403-35 (35cm)

**Fourchette à chocolat**

Manche plastique

Chocolate chipper,

plastic handle

2477-3 (21cm)

**Spatule à chocolat**

Chocolate peel

Schokoladenspachtel

Spatola per cioccolato

Espátula para chocolate

255-15

**10 douilles inox assorties**

Set of 10 stainless nozzles

(5 unies + 5 cannelées)

ø6 - ø10 - ø12 - ø14 - ø16

(5 plain and 5 star nozzles)

2454-55

**Poche à crème nylon, sans**

couture avec crochet de

suspension - Lots de 10

Nylon pastry bag, with

hanging loop

Manga pastelera

2440-40

2440-50

**10 douilles copolyester**

assorties

Set of 10 copolyester
nozzles

(5 unies + 5 cannelées)

Unies : Ø 5 - 8 - 10 - 12 - 14

Cannelées : A8 - B8 - C8 -

D8 - E8

(5 plain and 5 star nozzles)

2450-51

**Poche à crème**

jetable - Boîte de 100

100 single-use pastry

bags

2445-40

2445-55



Maryse
Silicon spatula
Silikon-palette
Silicon paletta
Espátula de silicona
2478 - 25 cm
2478 - 35 cm



Spatule plastique
Plastic spatula
Kunststoff-palette
Plastica spatola
Espátula de plástico
2481-30
2481-35
2481-40
2481-50



Rouleau a pâtisserie polyéthylène
Polyethylene rolling pin
31148 - L. 50 Cm - ø4,8 cm



Rouleau hêtre
Beech wood rolling pin
4400-42 - L. 42 cm - ø4,5 cm
4400-50 - L. 50 cm - ø5 cm



Pinceau virole inox, manche plastique
Pastry brush, stainless ferrule - Plastic handle
2423-30
2423-40



Brosse de comptoir 1/2 tête
Manche bois
Flour brush, wooden handle
2474



Grignette
Baker's blade
2482F



Corne à pâtisserie
Dough scraper
Teigspachtel
Spatola per pasta
Espátula para masa
799F

THERMOMÈTRES

THERMOMETERS



Charcutier -10°C / +120°C
Thermometer -10°C / +120°C
 Plastic sheath
 Longueur / Length 35 cm
76011



Sonde à jambon
ou foie gras +30°C / +100°C
Ham probe +30°C +100°C
 Longueur / Length 24 cm
76032



Congélateur -40°C / +50°C
Freezer thermometer
 -40°C / +50°C
 Length 20 cm
76012



Confiseur +80°C / +200°C
Candy Thermometer
 +80°C / +200°C
 Gaine Nylon - Nylon Sheath
 Longueur / Length 35 cm
76013



Electronique de poche
-50°C / +300°C
Digital Pocket
Thermometer
 -50°C / +300°C
76051



Electronique
-50°C / +150°C
Digital Thermometer
 -50°C / +150°C
76056



Minuteur -25°C / +250°C
Timer -25°C / +250°C
76072



Balance électronique 5Kg
avec écran tactile
Electronic Weighing Scale
76010

Sonde à viande
0°C / +120°C
Meat thermometer,
with Probe 0°C / +120°C
 Ø 50 mm
76031



Sonde, friture
+50°C / +400°C
Frying thermometer,
with probe +50°C / +400°C
 Ø 54 mm
76033

ACCESSOIRES ET SERVICE

SERVING ITEMS AND ACCESSORIES



Ouvre-boîte
Can opener - dosenöffner
Apriscatole - abrelatas
4207



Ouvre-boîte
Can opener - dosenöffner
Apriscatole - abrelatas
4208



Ouvre-boîte inox
Can opener - dosenöffner
Apriscatole - abrelatas
794F



Limonadier
Corkscrew - Kellnermesser
Levatappi da cameriere - Sacacorchos
684



Couteau sommelier 3 pièces
Lame micro denture, levier double étage,
Tb téflon), manche plastique
Wine opener double lever - Kellnermesser
Levatappi da cameriere - Sacacorchos
686



Pince à gâteau
Cake tongs - Gebäckzange
Pinza per pasticceria - Pinzas
para las pastas
2449 - 23 cm



Ramasse miettes
Table crumber
2448F



Pince à servir inox
Utility tongs, stainless - Universalszange, Rostfrei
Pinza universale, inox - Pinzas universales, inoxidables
39024 - 24 cm
39040 - 40 cm



Couteau à pizza
Lame ajourée
Pizza knife
Boîte de 12 couteaux - Box of 12 knives
52571/B12



Roue à pizza
Pizza wheel - Pizzaschneider - Tagliapizza
Cortador para pizza
719C (ø6,5 cm) - 11648 (ø10 cm)



Pelle à pizza perforée
Perforated pizza shovel
362

PORTE-ÉTIQUETTES ET PIQUE-FICHES

LABEL HOLDERS AND PAPER SPIKES



Porte-étiquette sur socle

Label holder on stand

Avec tube servant de fourreau pour le pique-étiquette ou de support à la pince

37005 - Hauteur : 5 cm

37007 - Hauteur : 7 cm

37009 - Hauteur : 9 cm

37900 - Pince étiquette
paquet de 10 pinces

Pique-fiche

Paper spike

35920 - Sur socle marbre

Square marble stand

35922 - Sur socle acier massif

Metal stand

Porte-étiquette acier inox

Stainless steel label holder

37093 - Hauteur : 5 cm

37094 - Hauteur : 7 cm

37095 - Hauteur : 9 cm

37096 - Hauteur : 12 cm



PORTE-ROLLS, BOLDUCS, DÉROULEUR À PAPIER

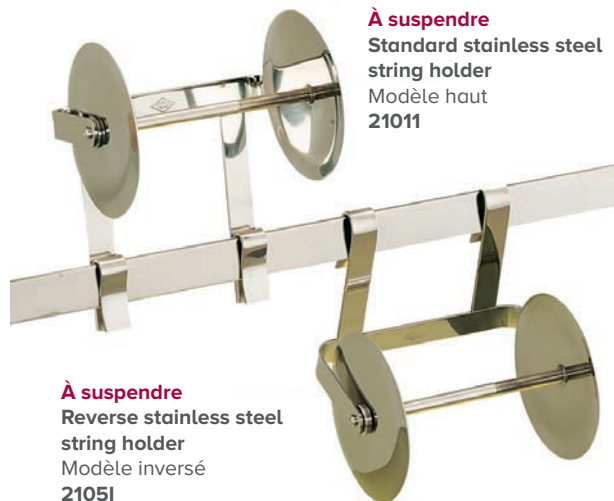
TAPE AND PAPER REELS

PORTE-ROLLS INOX STRING HOLDERS

À visser
To screw
2103I



À suspendre
Standard stainless steel
string holder
Modèle haut
2101I



À suspendre
Reverse stainless steel
string holder
Modèle inversé
2105I



Sur socle
Stainless steel string holder on stand
Socle inox - Coupe fil, tige guide ficelle
2102C



Ficelle boucherie rayonne
2 brins - 1 kg
Butcher reel - white string
21005



Dérouleur à papier
Paper reel

Modèle laqué blanc
White lacquered reel
Largeur 35 cm
26135 - De comptoir / for counter
26235 - Mural / to screw

Largeur 50 cm
26150 - De comptoir / for counter
26250 - Mural / to screw

PRÉSENTATION ET AIDE À LA VENTE

SALES DISPLAY



Présentoir pour linéaire avec panneau "Fischer"

Sales display with "Fischer" board

Livré avec broches simples et doubles

Dimensions : h 2m x l 0,50 x p 0,40

Conditions : merci de bien vouloir consulter notre service commercial
Delivered with single and double hooks

Sizes : h 2m x w 0,50 x d 0,40

Terms : see with our marketing department

PRES-GM



Mini présentoir de comptoir : couteaux et outils de décoration

Counter display for knives and decorations

Dimensions : L 30 x l 21 x h 8 cm

PRES-CT



Présentoir de comptoir
Small sales display
H 75 cm x L 35 cm x p 30 cm

PRES-MM



Vitrine coffret Zen® plexi transparente
avec barre aimantée et serrure
Transparent plexiglas Zen® lockable
display with magnetic rack
H 75 cm x L 35 cm x p 30 cm

PREZ-PX



Présentoir de comptoir
pour fusils
Small display stand for
sharpening steels
H 60 cm x p 25 cm
Poids : 2 kg - Contient 6 fusils

PRES-PM

Nos packagings
Our packagings



TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE

ALPHABETICAL CONTENTS

A	D	K	R
ABATTRE18	DECOR MELON50	KEBAB45	RACLETTE A FROMAGE64
AIGUILLE A BRIDER93	DECORATION VITRINES80 à 85	KIT MOELLE EPINIERE92	RACLOIR DE PLANCHE78
AIGUILLE A LARDER93	DECOUPER41		RACLOIR DE PLOT87
AIGUILLE A MANCHE93	DENERVER7-8-14	L	RAMASSE MIETTES99
AIGUISEUR MANUEL33	DEROULEUR A PAPIER101	LAME POUR SCIE A RUBAN21	RANGE PLANCHE A DECOUPER78
AIGUISEUR RAPIDE32-33	DESOSSEUR6-9-12-39	LARDOIRE A MANCHE93	RASE LEGUMES51
ALLONGE86	DESOSSEUR FORGE41-42	LIMONADIER99	RECONSTITUEUR
APPAREIL À STEAK90	DOUILLES96	LOUCHE72	DE STEAK HACHE90
APLATISSEUR85		LYRE A FROMAGE63	REDSTEEL32-33
ATTENDRISEUR87		LYRE A FOIE GRAS63	ROQUEFORTAISE64
	E	LYRE A GENOISE66	ROUE/ROULETTE A PIZZA99
B	ECAILLEUR.....58		ROULEAU A PATISSERIE97
BALANCE98	EMPORTE PIECES96	M	
BANDE D'AFFUTAGE35	EPLUCHEUR.....51	MACHINE A AIGUISER	S
BARRE AIMANTEE87	ESSES86	PROFESSIONNELLE34-35	SAC A JAMBON75
BARRETTE ENTRE PLATS82	ETUI A COUTEAUX.....89	MALLETTE BOUCHER15	SACRIFICATEUR7
BATTE COTELETTE87		MALLETTE GARNIE52-53-54	SAIGNER6-7-8-12
BERCEUSE51	F	MALLETTE VIDE56	SAIGNER VOLAILLE11
BLOC49	FENDOIR19	MARYSE97	SANDVIK6-7
BOUCHER6 à 21	FEUILLE16-17-18	MOULE A POMMES50	SAUMON FORGE41
BOULANGER SUR SOCLE67	FEUILLE A PATE18		SCIES20
BRIE62	FEUILLE RENFORCEE17	O	SECATEUR A VOLAILLE95
BROCHETTE93	FICELLE101	OFFICE40-43-44	SEPARATEUR80-81
BROSSE92-97	FILET DE POISSON58	OUVRE BOITE/BOCAL99	SEPARATEUR ANATOMIQUE11
	FILET DE SOLE45-58		SERRE JAMBON74-75
C	FILS A BEURRE63	P	SOMMELIER99
CANNELEUR50	FILS A FROMAGE63	PAIN66-67	SONDE A FROMAGE63
CASIER A COUTEAUX INOX89	FISCHROM25	PAMPLEMOUSSE50	SOUS GANT88
CEINTURE PLASTIQUE89	FIXE GANT88	PAPIER A STEAK90	SPATULE PATISSERIE68-69
CHACHLICK93	FOUET96	PAREUR7	SPATULE TRIANGLE69
CHARCUTIER66	FOURCHETTE41-43-73	PARMESAN64	STEAK39-41-44-46
CHEVALIN8-14	FOURCHETTE CHOCOLAT96	PATE CROUTE66	
CISAILLE COUPE OURSIN60	FOURCHETTE HUITRE59	PELLE A GLACONS/FARINE60	T
CISEAUX DE CUISINE94	FROMAGE62	PELLE A OMELETTE51	TABLIER DE BOUCHER88
CISEAUX A POISSON60-94	FUSIL DE BOUCHER24 à 27	PELLE A PIZZA99	THERMOMETRE98
CLOCHE A GRATTER92	FUSIL DIAMANT29	PELLE A POISSON72	TIRE CARCASSE86
COFFRE PLASTIQUE56	FUSIL MENAGE30	PELLE A HORS D'ŒUVRE73	TIRE COTES91
COFFRE METALLIQUE56	FUSIL POUR CUISINIER28-29	PELLE A STEAK72	TOMATE44-67
COQUILLE ST JACQUES59		PELLE A TARTE CRANTEE73	TRANCHELARD7-9-14-41-42
COQUILLEUR À BEURRE50	G	PELLE A TERRINE73	TRUPIER11
CORNE À PÂTISSERIE97	GAINÉ D'ABATTOIRS PLASTIQUE89	PELLETTE POUR RECONSTITUEUR ...90	TROUSSE DE CUISINE54
COUPE PÂTE69	GANT88	PIERRE A AIGUISER31	
COUPE VOLAILLE95	GENOISE44-66-67	PINCE A ARETES59	V
COUPERET19	GOUGE A JAMBON11	PINCE A HOMARD59	VALISE BOUCHER15
COUPEUSE A FROMAGE.....64	GRIGNETTE97	PINCE A PATE96	VIDE POMMES50
COUTEAU A CHAIR.....18	GUIRLANDE83-84	PINCE A GATEAU99	
COUTEAU A DEGUSTATION.....62		PINCE A SERVIR99	Z
COUTEAU A FROMAGE.....62	H	PINCEAU97	ZEN39
COUTEAU A PARER LE THON58	HACHE DE BOUCHERIE11	PIQUE BIGORNEAUX59	ZESTEUR50
COUTEAU A PIZZA.....99	HACHOIR A VIANDE90	PIQUE FICHE SUR SOCLE100	
COUTEAU MANCHE BI MATIERE.....6-7-58	HUITRE59	PIQUE SAUCISSE92	
COUTEAUX DES P'TITS CHEFS.....49		PLANCHE A DECOUPER78	
COUTEAU LAME SANDVIK.....6-7	J	PLAQUE POUR HACHOIR91	
COUTEAU POISSON.....58-59	JAMBON14-41-45	PLAT PLASTIQUE79	
COUTEAUX POUR HACHOIR91	JAMBON FACTICE75	POCHE A CREME96	
CROCHET86		POCHETTE GARNIE54	
CREATIVE CHEF11-44-45-48-49		POCHETTE VIDE56	
CUILLERE A OLIVES72		POCHON72	
CUILLERE A SERVIR.....72		POISSON CRANTE58	
CUISINE37 à 51		PORTE ETIQUETTE100	
CUISINE MITRE ALU43		PORTE ROLLS101	
CUISINE FORGE MITRE RONDE40		PRESENTOIR A BOUDIN75	
CUISINE FORGE MITRE PLATE42			
CURETTE A HOMARD59			



A	FISHBONE TWEEZERS	59	P	T
ABRASIVE BELT	FISHERY (DECORATION)	85	PAPER REEL	TABLE CRUMBER
APPLE CORER	FORK	41-43-73	PAPER SPIKE	TASTING KNIFE
APRON	FORK, OYSTER	59	PARING	TENDERIZER
	FRUIT CUTTER, V-SHAPED	51	PARMESAN KNIFE	TARRINE KNIFE
			PASTRY BAG	THERMOMETER
B	G		PASTRY CUTTER	TOMATO KNIFE
BAG FOR KNIVES	GARLAND	83-84	PASTRY KNIFE	TRIPES KNIFE
BAKER'S BLADE	GARNISH	82	PASTRY TONG	TRUSSING NEEDLE
BAND SAW BLADE	GLOVE	88	PASTRY WHEEL	
BELT	GLOVE TIGHTENER	88	PEELER	U
BLOCK	GRAPEFRUIT KNIFE	50	PIE KNIFE	
BONING	GRINDING MACHINE	34-35	PIZZA KNIFE	UNDERGLOVE
BOX, METALLIC			PIZZA WHEEL	
BOX, PLASTIC	H		PLASTIC APRON	W
BREAD KNIFE	HAM BAG	75	PLASTIC BELT	
BRUSH	HAM BONER	11	PLASTIC DISH	WHETSTONE
BURGER PRESS	HAM HOLDER	74-75	POULTRY SHEARS	WHISK
BUTCHER KNIFE	HAND HOOK	86	PROTECTIVE APRON	WINE OPENER
BUTCHER REEL	HOOK	86		
BUTCHER'S CASE	HOUSEHOLD		R	Z
BUTTER CURLER	SHARPENING STEEL	30	REDSTEEL	ZEN
BUTTER WIRES			REEL HOLDER	ZESTER
	K		RIB PULLER	
C	KIDS KNIFE	49		
CAN OPENER	KITCHEN	37 to 51	S	
CARVING KNIFE	KITCHEN SCISSORS	94	SANDVIK EVOLUTION	6-7
CASE, COMBINATION	KNIFE HOLDER	89	SAUSAGE PRICKERS	92
CASE, EMPTY	KNIFE SHARPENER	32-33	SAUSAGE STAND	75
CERAMIC STEEL			SAW	20
CHACHLICK	L		SCALE	98
CHEESE CUTTER	LABEL HOLDER	100	SCOOP, FLOOR	60
CHEESE KNIFE	LADLE	72	SEA-URCHIN SCISSORS	60
CHEESE TESTER	LARDING NEEDLE	93	SERVICE TOOL	99
CHEESE WIRES	LOBSTER FORK	59	SHARPENING STONE	31
CHEF'S SHARPENING STEEL	LOBSTER PRONGS	59	SHEARS	94
CHOCOLATE CHIPPER			SHELL FISH PIKES	59
CHOCOLATE PEEL	M		S-HOOK	86
CHOPPING BOARD	MAGNETIC KNIFE RACK	87	SKEWER	93
CLEAVER	MARINE RANGE	85	SKIMMER	72
CORKSCREW	MEAT MINCER	90	SKINNING KNIFE	7-8-14
	MEAT POUNDER	87	SLICER, HAM	14-41-45
D	MEAT TENDERIZER	87	SLICER, SALMON	41
DIAMOND SHARPENING STEEL	MELON BALLER	50	SPACING	63
DIVIDER			SPACING FOR CAKES	66
DOUGH SCRAPER	N		SPATULA	68-69
	NEEDLE WITH HANDLE	93	SPATULA, TRIANGULAR	69
F	NOZZLES	96	SPOON, PERFORATED	72
FILLET			SPOON, SERVICE	72
FISCHROM	O		STEAK KNIFE	39-41-44-46
FISH KNIFE	OYSTER OPENER	59	STEAK PAPER	72
FISH SCALER			STRING HOLDER	101
FISH SCISSORS				
FISH SHEARS				

INDEX NUMÉRIQUE

INDEX

REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE
9-25	30	721	50	6015	9	45650	93
33	95	723	50	6020	7	45651	93
52	95	728	50	6025	9	45652	93
61	95	819	82	6030	9	45653	93
62	95	1010	10	6033	7	47260	93
73	20	1015	9	6076	9	47265	93
77	88	1020	7	6337	44-48	47270	93
86	79	1025	9	6346	45-58	51850	66
87	78	1026	9	6410	59	52073	63
91	91	1027	9	6412	58	52074	63
92	91	1028	9	7337	44-48	52076	63
93	90	1030	9	8337	44-48	52078	63
141	42	1033	7	9337	44-48	52079	63
143	42	1040	11	10337	44-48	52081	64
157	69	1050	11	11337	44-48	52084	64
158	69	1075	45	11648	99	52092	64
159	60	1076	9	12317	20	52093	64
160	60	1077	45	12320	20	52094	64
211	50	1280	17	12325	20	53001	63
215	50	1281	17	13317	20	53002	63
227	41	1303	15	13320	20	68411	58
240	43-48	1320	55	13325	20	68413	58
241	40-48	1322	56	16251	20	71800	94
243	41	1329	56	16259	20	71801	94
246	58	1335	15	21005	101	71805	94
247	50-68	1455	49	21011	101	71806	94
248	68	1457	49	26135	101	71810	94
249	67	1503	52-53	26150	101	71825	95
273	20	1510	55	26235	101	71921	94
275	20	1520	55	26250	101	71924	94
280	16	1570	56	30155	92	73050	90
281	16	1571	54	30200	92	73100	90
282	18	1580	56	31037	86	73105	90
283	18	1582	54	31039	11	73110	90
287	87	1590	56	31148	97	73115	90
288	87	1591	54	31200	92	73230	90
289	18	1592	54	31214	92	73245	90
291	19	1610	10	31400	92	73330	90
292	78	2318	59	31620	75	73345	90
295	87	2337	44-48	32040	92	75502	34
297	86	2403	96	32045	92	75522	34
298	86	2423	97	33044	92	75533	34
299	86	2440	96	34048	74	75600	35
304	78	2445	96	34049	74	75610	35
310	13	2449	99	34150	75	75702	35
315	12	2474	97	34471	74	75711	35
320	12	2478	97	34481	74	75712	35
322	11	2481	97	34483	74	75713	35
330	12	2530	86	34495	75	75731	35
333	14	2531	86	34496	75	75800	35
337	44-48	2532	86	34525	75	75810	35
341	41	2533	86	34690	75	75820	35
346	45-58	2534	86	34780	75	75930	33
362	99	2621	31	35920	100	76010	98
374	66	2723	51	35922	100	76011	98
375	14	2724	51	36100	59	76012	98
376	14	2725	51	36150	59	76013	98
377	43	3010	10	36200	59	76031	98
379	66	3015	9	37005	100	76032	98
380	66	3020	7	37007	100	76033	98
386	62	3025	9	37009	100	76051	98
387	64	3030	9	37093	100	76056	98
389	62	3033	7	37094	100	76072	98
391	51	3076	9	37095	100	76405	89
395	62	3141	42	37096	100	76409	89
412	58	3280	16	37900	100	76603	89
430	67	3337	44-48	38050	59	76604	89
480	45-66	4003	87	38065	66	76605	89
481	66	4010	10	38097	96	76610	89
512	59	4015	9	38098	69	76620	89
514	59	4020	7	38099	69	76701	89
519	59	4025	9	38194	69	76703	89
530	72	4030	9	38196	69	76704	89
531	72	4033	7	39024	99	76705	89
532	72	4076	9	39040	99	76760	87
547	73	4207	99	41134	93	76761	87
552	73	4208	99	41234	93	78010	7
557	73	4337	44-48	41434	93	78012	7
559	72	4395	62	42150	93	78015	6
560	72	4400	97	44054	93	78020	6
610	13	4610	10	44055	93	78021	7
641	39	4900	60	44125	93	78022	7
659	60	5010	10	44555	93	78025	6
684	99	5015	9	44556	93	78025	6
686	99	5020	7	44625	93	78027	6
690	62	5025	9	44630	93	78028	6
702	50	5030	9	44635	93	78030	6
708	50	5033	7	45615	93	78033	7
712	50	5141	42	45620	93	78035	6
716	50	5337	44-48	45625	93	78040	7
718	50	6010	10	45630	93	78045	7

REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE
78050	7	218-8/B12	48	6513/B12	59	S500R	27
78076	7	220-10	46	681-30	39	TS-17	27
78315	6	222-11	46	68283-23R	18	U1120	28-41
78457	96	223-11	46	68383-22R	11	U1125	28-41
78640	7	225-10	46	700-20	50	W4050	32
79147	59	2300-10	11	701-30	50	W4055	32
79576	31	2330-23	45-67	707C	50	W4060	32
79700	31	234-20	41	711C	50	W4065	32-33
79750	31	242-13	41	719C	99	W4068	33
79751	60	244-30	41	758F	64	W4070	32
79856	31	2448F	99	78315-20B	58	W4075	32
79995	31	2450-51	96	78333-19	58	W4076	32
79997	31	245-10	69	790F	51	W4100	33
81002	85	245-18	40	79424/B6	59	W4105	33
81003	85	2454-55	96	79427/B6	59	W5025	29
81004	85	2477-3	96	794F	99	W5123	29
81019	85	2482F	97	79750B	60	W5130	27
81035	84	250-25	67	799F	97	W5135	27
81050	85	254-30	41	820-11/B6	46	W6326	29
81051	85	255-15	96	82115N	80	W6327	29
81052	85	259-22	60	82125N	80	W7220	29
81053	85	260-8/B12	48	82130N	80	W9200	30
81055	85	264-20	40	82140N	80		
81059	85	265-30	18	8339-10/S3	48		
81125	83	2726-28	72	9335-10	49		
81200	83	2727-28	72	C110M	28		
81225	84	276-35	20	C2135	27		
81242	84	285-17	18	C290P	26		
81321	84	286-12	87	C295B	26		
81344	83	296F	86	C440R	26		
81425	84	319-13	44-67	C545R	26		
81525	84	320-10/B6	44-46	D295B	26		
81625	84	325-10/B6	44-46	D440R	26		
81626	84	330-23	45-67	G221N	25		
81627	83	3320-10/B6	44-46	G250R	26		
81725	84	3325-10/B6	44-46	G300	27		
81726	83	3336-6	44	G695N	26		
81727	83	336-6	44	H1030	30		
81728	83	338-20	45	H1133	28		
81729	83	338-8	44	H223N	25		
81824	84	339-10/S3	48	H422R	25		
81880	85	340-11/B6	41-46	I1250	28		
82000	80	340-11C/B6	41-46	I1260	28		
82001	80	340-18	45	I223N	25		
82002	80	342-26	43	I2333	28		
82003	80	381-17	19	I245	24		
82010	80	382-19	19	I2529	25		
82020	80	383-21	19	I422R	25		
82115	80	385-25	62	I445G	24		
82125	80	396-33	62	J223N	25		
82130	80	397-35	62	J245	24		
82140	80	4001-35	87	KIT 1503	52-53		
82200	81	4002-50	87	L110M	28		
82309	81	4385-25	62	L2135	27		
82311	81	4397-35	62	L290P	26		
82409	81	4480-28	45-66	L295B	26		
82411	81	481-26	45	L440R	26		
82412	81	51070X10	63	L545R	26		
82509	81	51071X10	63	LAMES	21		
82511	81	511/B12	59	M295B	26		
82609	81	513/B12	59	N1250	28		
82611	81	515/B12	59	N1260	28		
82614	81	517/B12	59	N223N	25		
82655	81	51720X10	63	N2333	28		
82699	81	51721X10	63	N245	24		
82735	81	51722X10	63	N422R	25		
82800	81	51723X10	63	O1250	28		
82809	81	51724X10	63	O1260	28		
87000	78	51740X10	64	O223N	25		
1024-17	11	51743X10	63	O2333	28		
10332-18	49	51745X10	63	O422R	25		
1078-28	45	51756X10	63	P1250	28		
11320-10/B6	44-46	51778X10	63	P223N	25		
11325-10/B6	44-46	51780X10	63	P245	24		
11334-8	49	520-7	58	P422R	25		
12337-15	49	521-32	73	PAN-FIS	102-103		
1335V	15-55	52571/B12	99	PRES-CT	102-103		
140	48	5338-8	44	PRES-GM	102-103		
142-15	42	5395-40	62	PRES-MM	102-103		
144-20	42-67	543-28	73	PRES-PM	102-103		
145-18	42	544-25	73	PREZ-PX	102-103		
170-35	20	546-26	73	Q140M	30		
187 INOX	19	548-26	73	Q140R	30		
200/B12	51	555-26	73	R145M	30		
207-6/B12	48	6032	11	R145R	30		
208-8/B12	48	620-12/B4	39-46	S1130R	30		
210-10/B12	48	627-19	39	S1135R	30		
2102C	101	6339-10/S3	48	S1141	30		
21031	101	642-15	39	S1145	30		
21051	101	644-24	39	S1165	30		
217-10/B12	48	645-17	39	S1195	30		



Pour rappel d'un Centenaire
et d'une des belles femmes de
ma vie, dont le souvenir
reconfortant me sera toujours
cher

26 avril 1959

Albert Bargoin
à l'avenir

Albert Bargoin - 1959
À l'occasion des 100 ans de l'entreprise



FISCHER[®]

COUTELIER DEPUIS 1859

www.fischer-bargoin.com

ZI du Breuil - BP 22 - 63306 Thiers - France
Tél. +33 (0)4 73 80 29 85 - Fax. +33 (0)4 73 51 33 70
contact@fischer-bargoin.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

