

• **FISCHER**® •



BARGOIN®



CATALOGUE 2017

COUTELLERIE PROFESSIONNELLE • DEPUIS 1859

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

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

1969 : Bargoin 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 Bargoin, helped by his son Auguste, set up his own workshop in Thiers, specialised in professional knives manufacturing. 1948: André Bargoin (Auguste's grandson) joins the family business. 1969: Bargoin 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 Bargoin 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 Bargoin. Les deux entreprises fusionnent et prennent le nom de Fischer Bargoin. 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 Bargoin et fils de Marie-Christine et Jacques Raynaud, en devient Président.

1978: The firm Fischer was bought out by André Bargoin as well as by Jean and Andrée Raynaud, artisan butchers. André Bargoin'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 Bargoin. The two businesses merged and took the name Fischer-Bargoin, with the new company becoming one of the largest knife manufacturer in France. Lionel Raynaud, grandson of André Bargoin and son of Marie-Christine and Jacques Raynaud, becomes Chairman.

COUTEAUX PROFESSIONNELS & FUSILS À AIGUISER, L'ALLIANCE PARFAITE

PROFESSIONAL KNIVES & SHARPENING STEELS, THE PERFECT ALLIANCE



Nous sommes aujourd'hui le seul fabricant français de fusils à aiguiser. Ce savoir-faire unique que nous perdurons et faisons évoluer avec les technologies les plus pointues nous confère une connaissance inégalable de l'affilage et de l'aiguisage, étapes essentielles à l'obtention d'une qualité de coupe optimale d'un couteau.

Today, we are the only french manufacturer of professional sharpening steels. This know-how we continue and improve with the most advanced technologies gives us an unrivaled knowledge of sharpening, an essential step for obtaining a knife with the optimal cutting quality.

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 irrattachables 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



Made in France

FISCHER® BARGOIN®, les marques “Made in France”

FISCHER® BARGOIN®, the brands “Made in France”



Le marquage “Made in France” sur nos produits vous garantit qu'ils sont fabriqués dans notre usine française de Thiers, du façonnage des lames de nos couteaux et des mèches de nos fusils, à l'injection des manches en plastique de nos articles.

The mention “Made in France” guarantees that each manufacturing stage of our products of our firm is carried out in Thiers, from the cutting of our blades to the plastic injection of the handles.

SOMMAIRE

SUMMARY

BOUCHERIE / BUTCHERS **pages 5 à 30**

AIGUISAGE / SHARPENING **pages 31 à 44**

CUISINE / CHEFS & COOKS **pages 45 à 62**

BOULANGERIE-PÂTISSERIE / BAKERY-PASTRY **pages 63 à 71**

POISSONNERIE / FISH & SEAFOOD **pages 72 à 76**

FROMAGERIE / CHEESE **pages 77 à 80**

SERVICE & COLLECTIVITÉS / ANCILLARY ITEMS **pages 81 à 88**

**DÉCORATION & PRÉSENTATION /
DECORATION & DISPLAY** **pages 89 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.

Stries antidérapantes
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/Semi flexible blade
- 78027-13N - Semi-flexible/Semi flexible blade
- 78027-13R - Semi-flexible/Semi flexible blade
- 78028-13B - Flexible

15 cm

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

17 cm

- 78027-17B - Semi-flexible/Semi flexible blade

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

**Pièceur 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

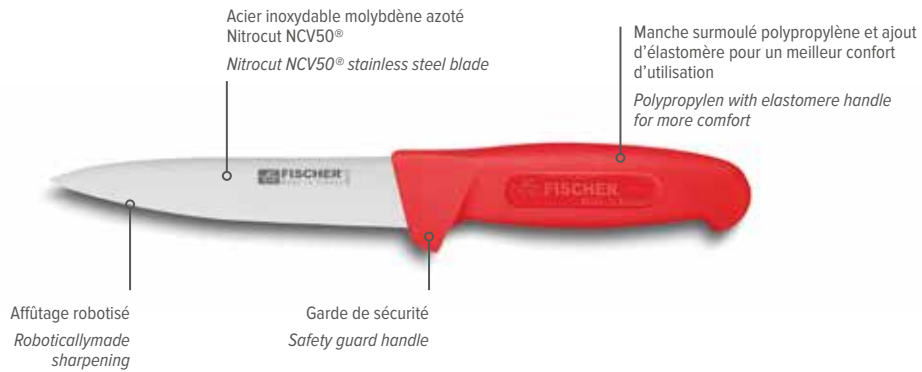


La finesse du grain garantit une parfaite homogénéité de l'acier
The fine grain guarantees a perfect steel homogeneity

FISCHER HACCP

MANCHES COULEURS

HACCP COLOURED BUTCHER KNIVES



Saigner

Boning knife - Ausbeinmesser

Coltello disossare - Cuchillo sangrado

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



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



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



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

- 1020-23



Dénervier - flexible

Skinning knife - Abhäutmesser

Coltello scuoiare - Cuchillo desollador

- 1033-17



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



- 1033-23



Trachelard - 1/2 flexible

Slicer - Aufschnittmesser
Cottello pane - Cuchillo para jamón

- 1076-28
- 3076-28
- 4076-28
- 5076-28
- 6076-28



- 1076-33



Désosseur lame droite

Boning knife, straight back
Ausbeinmesser - Coltello disossare
Deshuesador

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



- 1015-17
- 3015-17
- 4015-17
- 5015-17
- 6015-17

Désosseur lame usée

Boning knife, worn blade
Ausbeinmesser - Coltello disossare
Deshuesador

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



- 1030-14
- 3030-14
- 4030-14
- 5030-14
- 6030-14



- 1030-17
- 3030-17
- 4030-17
- 5030-17
- 6030-17



Désosseur lame courbée rigide

Boning knife, curved stiff blade
Ausbeinmesser - Coltello disossare
Deshuesador

- 1025-13
- 3025-13
- 4025-13
- 5025-13
- 6025-13



- 1025-15
- 3025-15
- 4025-15
- 5025-15
- 6025-15



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 carnicero
● 1010-14
● 3010-14
● 4010-14
● 6010-14



● 1010-17
● 3010-17
● 4010-17
● 6010-17



● 1010-20
● 3010-20
● 4010-20
● 5010-20
● 6010-20



● 1010-23
● 3010-23
● 4010-23
● 5010-23
● 6010-23



● 1010-25
● 3010-25
● 4010-25
● 5010-25



● 1010-28
● 3010-28
● 4010-28
● 5010-28



● 1010-30
● 3010-30
● 4010-30
● 5010-30
● 6010-30



● 1010-35
● 3010-35
● 4010-35
● 5010-35
● 6010-35



Boucher alvéolé
Butcher knife with
hollow edge
Blockmesser,
kullenschliff
Coltello francese con
alveoli
Cuchillo carnicero,
hoja con alvéolos
● 1610-23
● 1610-25
● 4610-25
● 1610-30

**Couteau à parer**

Butcher knife - Zerlegemesser
 Coltello sezionare - Cuchillo para despiece
 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
 322 (9 cm)

**Saigner volaille inox**

Stainless poultry boning
 2300-10

**Gouge à jambon**

Ham boner - Knochenauslöser
 Sgorbia - Gubia para jamón
 31039

Acier inox - Poli luxe
 Manche plastique ergonomique
 Lam 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 - Splater
 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

320-14

320-17

320-20

320-23

Desosseur lame droite

Boning knife, straight blade

Ausbeinmesser - Coltello disossare

Deshuesador
315-14

315-17

Desosseur lame usée

Boning knife, curved blade

Ausbeinmesser - Coltello disossare

Deshuesador
330-11

330-14

330-17

Boucher

Butcher knife - Zerlegemesser
Coltello sezionare
Cuchillo para carnicero



310-14



310-17



310-20



310-23



310-25



310-28



310-30



310-35



310-40



Boucher alvéolé

Hollow blade - Mit kullen
Con alveoli - Con alvéolos
610-23
610-25
610-30



Dénerver - Flexible
 Skinning knife
 Abhäutemesser
 Coltello scuoiare
 Cuchillo desollado

333-17



333-20



333-23



Tranchelard
 Slicer
 Aufschnittmesser
 Coltello pane
 Cuchillo para jamón

376-28



376-33



Jambon
largeur 30 mm
 Ham slicer,
 30 mm wide
 Aufschnittmesser
 Coltello salato
 Cuchillo para jamón

375-28



375-33



375-38

FEUILLES INOXYDABLES

STAINLESS CLEAVERS



Feuille dos droit
Cleaver, straight back - Splater
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 - Splater
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
 Reinforced 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
 Splater - 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 580 g
Weight: approx. 580 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 - Splater
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 - Splater
Mannaia - Macheta
291-PM

Poids : environ 1200 g
Weight: approx. 1200 g

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)

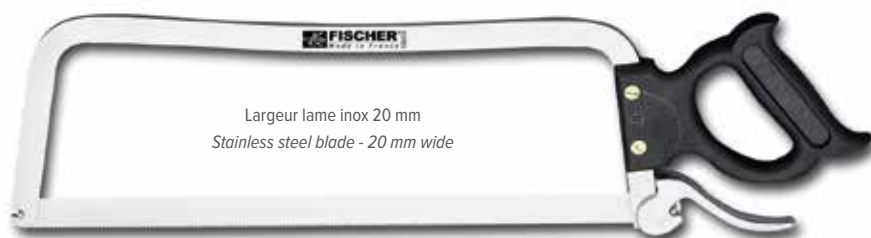
Acier carbone suédois, avoyée, dents affûtées, grande qualité de coupe.

Largeur 11 mm. Livrée en gaine individuelle.



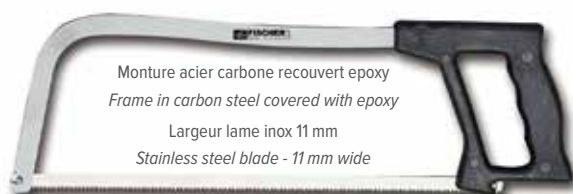
Scie monture inox
Stainless steel frame saw
273-40
273-45
273-50

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



Scie monture acier carbone recouvert epoxy
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

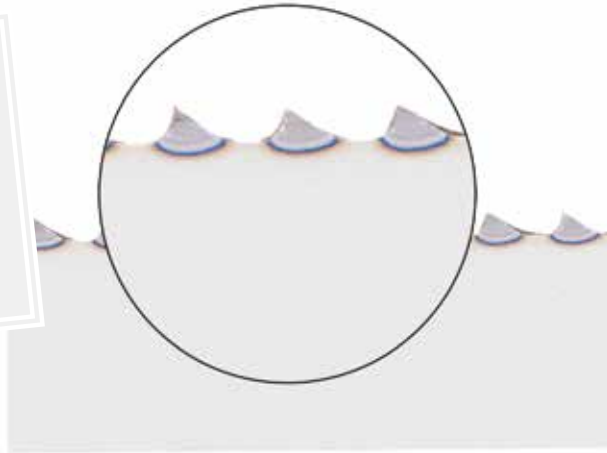
Lame de rechange avec clef de serrage 11 mm
Replacement blade with tightening key 11 mm wide
276-35

LAMES POUR SCIES À RUBAN

BANDSAW BLADES

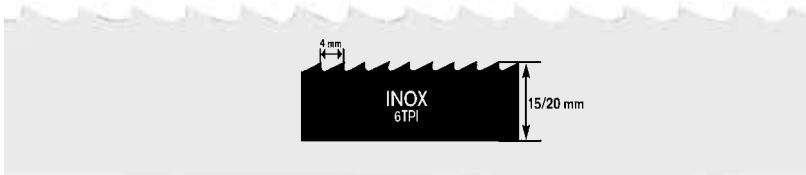
PLUS BESOIN D'AFFÛTAGE

- 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.)



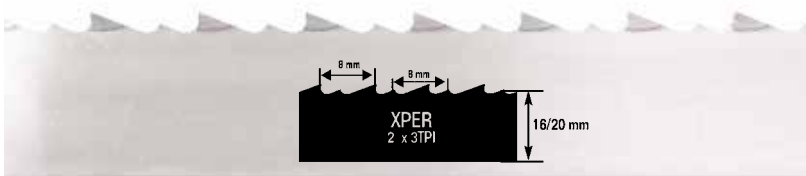
•SUPER•

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.



INOX

Denture de 4 - Affûtée, avoyée.
Lame de 16 ou de 20 mm de largeur
ACIER INOXYDABLE.
6 TPI - sharpened, thin setting.
16 or 20 mm width blade.
Stainless steel.



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, délai de livraison réduit.

All types and sizes of band saw blades available. On stock for standard lengths - short deadline for other lengths.



CROCHETS - ALLONGES

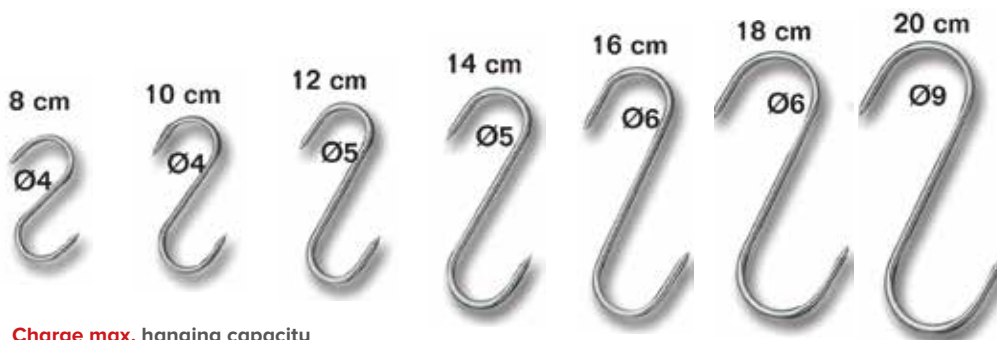
BUTCHER'S HOOKS



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)
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

APPAREILS À STEAKS ET HAMBURGERS

CHOPPED MEAT PRESSING MACHINES FOR HAMBURGERS



Machine à presser les hamburgers "HR" "HR" hamburger patty machine

73001

Longueur 33 x 28 x 18 cm - Poids : 5,5 kg

Lenght: 33 x 28 x 18 cm - Weight: 5.5 kg

La machine à presser les hamburgers "HR" est un accessoire très utile en boucherie pour préparer rapidement des hamburgers dans leur cellophane. L'avantage le plus intéressant de la "HR" est son fonctionnement pratique. Une simple pression du levier forme le hamburger. Celui-ci est extrait de la machine au retour de levier qui ouvre le presseur. Fabriquée en aluminium anodisé, la presse à hamburgers gardera toujours sa brillante couleur argentée. Les pièces en contact avec la viande sont en acier inoxydable.

The "HR" patty machine is of great help for butchers to prepare and package hamburgers in cellophane sheet. Simple and easy operations represent this unit's most valuable advantage. Pressing the lever will form the patty, and releasing it will open the press plate and allow to remove the hamburger patty. Made of anodised aluminium the HR patty machine will always maintain its glossy finish unaltered. The parts coming into contact with the meat are made of stainless steel.



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.*



Reconstitueur 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

Reconstitueur 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

HACHOIRS ET POUSSOIRS

MEAT MINCERS AND SAUSAGE FILLERS



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



Poussoir à saucisses vertical de luxe

Sausage filler - Wurstfüller - Insacatrice - Embudidora de mesa

5 L "De Luxe" tout inox

5 L "De Luxe" vertical stainless steel

Livré avec entonneurs Ø10-20-30-40 mm - Delivered with funnels Ø10-20-30-40 mm

93605

10 L "De Luxe" tout inox

10 L "De Luxe" horizontal stainless steel

Livré avec entonneurs Ø10-20-30-40 mm - Delivered with funnels Ø10-20-30-40 mm

93609



Poussoir à saucisses horizontal ECO

Sausage filler - Wurstfüller - Insacatrice - Embudidora de mesa

7 L "Eco" cylindre inox / corps époxy

7 L "Eco" stainless steel feeder / epoxy base

Livré avec entonneurs Ø10-20-30 mm - Delivered with funnels Ø10-20-30 mm

93565



Poussoir à saucisses horizontal de luxe

Sausage filler - Wurstfüller - Insacatrice - Embudidora de mesa

10 L "De Luxe" tout inox

10 L "De Luxe" horizontal stainless steel

Livré avec entonneurs Ø10-20-30-40 mm - Delivered with funnels Ø10-20-30-40 mm

93610

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

Trempées 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 facile

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	91720	91725	91730	91735	91740	91745	91750	91760	91780	91710	91717	91700	91770	91709	90170	90070	91015	91020
H/82	82 mm	91820	91825	91830	91835	91840	91845	91850	91860	91880	91810	91813	91800	91882	91809	90172	90082	91015	91020
A/90	90 mm	91620	91625	91630	91635	91640	91645	91650	91660	91680	91610	91613	91600	91690	91609	90190	90090	91015	91020
B/98	98 mm	91920	91925	91930	91935	91940	91945	91950	91960	91980	91910	91913	91900	91998	91909	90198	90098	91015	91020
D/114	114 mm	91520	91525	91530	91535	91540	91545	91550	91560	91580	91510	91513	91500	91590	91509	90014	90114	91015	91020

SYSTÈME ENTREPRISE ENTREPRISE SYSTEM



Plaques en acier inoxydable trempé

Hardened stainless steel plates

Couteaux en acier inoxydable trempés 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	13		
8	62 mm	92620	92630		92640		92650	92660	92680			92601	
12	70 mm	92720	92730	92735	92740	92745	92750	92760	92780	92710	92713	92701	
22	82 mm	92820	92830	92835	92840	92845	92850	92860	92880	92810	92813	92801	
32	98 mm	92920	92930	92935	92940	92945	92950	92960	92980	92910	92913	92901	

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 cote de maille inox

Stainless steel protective glove

77000 • N°0 marron XXS 5-5 1/2 - brown

77001 • N°1 vert XS 6-6 1/2 - green

77002 • N°2 blanc S 7-7 1/2 - white

77003 • N°3 rouge M 8-8 1/2 - red

77004 • N°4 bleu L 9-9 1/2 - blue

77005 • N°5 orange XL 10 - orange

Gant en cote de maille inox

manchette 15 cm

Stainless steel protective glove with arm protection (15 cm)

77100 • N°0 marron XXS 5-5 1/2 - brown

77101 • N°1 vert XS 6-6 1/2 - green

77102 • N°2 blanc S 7-7 1/2 - white

77103 • N°3 rouge M 8-8 1/2 - red

77104 • N°4 bleu L 9-9 1/2 - 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 cote 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

Chainmesh protective apron

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



Chaîne porte fusil latéral
Lateral chain - Length 10 cm
Longueur 10 cm - 2 mousquetons
76615

Gaine d'abattoir plastique
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 2/3 knives - extra long
Modèle plat 52 cm x 15 cm - 2/3 couteaux
Modèle long
76702

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
Modèle pour 4 couteaux
et 1 fusil
Knives holder 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
Modèle pour 8 couteaux
et 1 fusil
Knives holder for 8 knives
and 1 sharpening steel
530 x 300 x 65 mm
76409

BARRES AIMANTÉES ET DIVERS BOUCHERIE

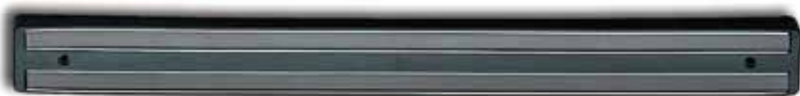
MAGNETIC RACKS AND ANCILLARY PRODUCTS



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



Porte-outils
Tools-holder
76750
Longueur 300 mm - 13 languettes réglables
s'adaptant à toutes les formes de couteaux et
d'articles divers. Le système garantit une fixation
sûre. Livré avec vis.
*Length 300 mm. You can place any shape of knives
ou articles into the 13 fitting parts. Delivered with
screws.*



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



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



Attendrisseur américain
American tenderizer
288 - 48 lames (3 rangées de 16)
48 blades (3 rows of 16 blades)



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

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



Pique saucisses

Sausage prickers

16 dents inox, poignée plastique

Plastic handle, 16 pricks

31160



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



Curette à moelle épinière

Spinal cord scraper, red plastic handle

Manche plastique rouge

30125



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

31216 - 16 mm

31218 - 18 mm

31220 - 20 mm

31222 - 22 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

42150.06 - Sur carte de 6



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 - Dressiarnadeln, 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	45615.05
-----------------	-------	----------

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 - Dressiarnadeln,

gebogen - Ago de cucina curvo - Aguja para coser carne, curva

Long. 15 cm Ø 3	45650	45650.05
-----------------	-------	----------

Long. 20 cm Ø 3	45651	45651.05
-----------------	-------	----------

Long. 25 cm Ø 3,5	45652	45652.05
-------------------	-------	----------

Long. 30 cm Ø 3,5	45653	45653.05
-------------------	-------	----------



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

SPÉCIAL
ÉCO



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

QUALITÉ
ALIMENTAIRE
MADE
IN FRANCE



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

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 26 cm / Chopper 26 cm

Boucher 28 cm / Butcher knife 28 cm

Saigner 14 cm / Boning knife 14 cm

Dénervier 20 cm / Skinning knife 20 cm

Désosseur 14 cm / Boning knife 14 cm

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

Scie américaine 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

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

Feuille 280-26 / 26 cm / Cleaver 26 cm



Valise vide avec mousse alvéolées

Empty case

Dimensions : 70 x 27 x 8 cm

1335V



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 alternance des 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

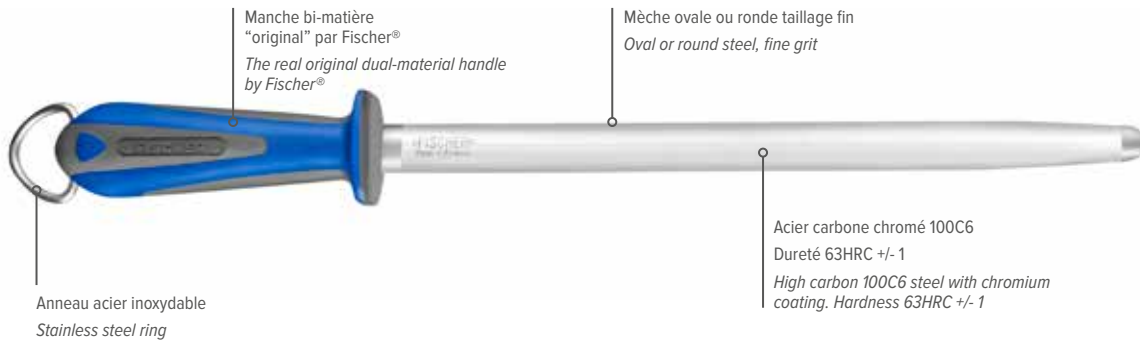
CAPTIONS FOR DIFFERENT TYPES OF CUTS



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	I245B	N245R	I245R	N245N	I245N	N245J	I245J	N245V	I245V	I445G
P245B	J245B	P245R	J245R	P245N	J245N	P245J	J245J	P245V	J245V	

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.

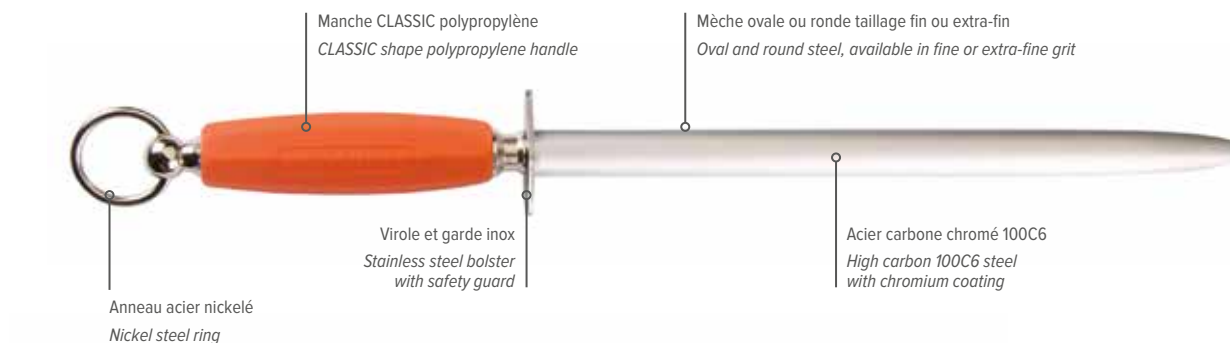
CARACTÉRISTIQUES : La mèche du fusil est en acier inox à haute teneur de chrome et de molybdène pour la résistance à l'oxydation. Utilisation particulièrement recommandée pour l'industrie agro-alimentaire et les abattoirs.

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
sharpenning 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



Type Balkan
Extra large - Taillage fin
Balkan style - Flat steel
Fine cut



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

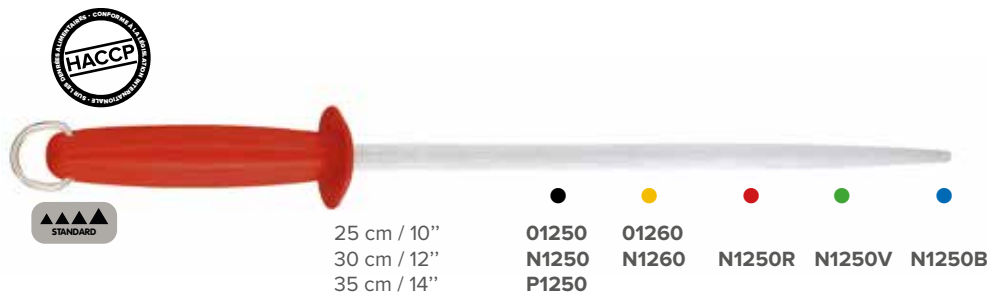
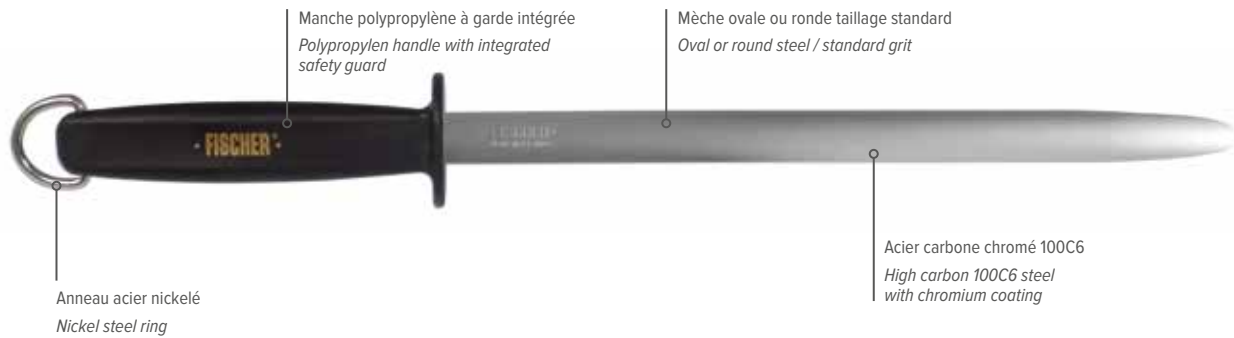
Polished surface to deliver the cutting edge - Zum Aufrichten und Glätten einer umgelegten scharfen Schneide
Per rettificare e lucidare un filo piegato - Para enderezar y afilar un filo desgastado



Mèche polissoir
Petit modèle
Acier carbone
High carbon steel

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

- 02333 - 25 cm : 10"
- H1133 - 25 cm : 10"
- N2333 - 30 cm : 12"
- I2333 - 30 cm : 12"



Le "tradition" Fischer
Manche bois vernis
Brown varnished wooden handle

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



Manche bois exotique zingana
Exotic wooden handle
Holzgriff
Manico di legno
Mango de madera

- C3305 - 30 cm : 12"
- L3305 - 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
 ● W7220 - 23 cm : 9"
 ● W6327 - 27 cm : 11"

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"

CÉRAMIQUE



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.

CÉRAMIQUE PREMIUM



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.

TITANIUM II



Fusil - Titanium II
Nouvelle technologie
New technologie
 ● W5130 - 30 cm : 12"
 ● W5135 - 30 cm : 12"

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.

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**
Mèche ø 11 mm - 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.

Fusil ovale
spéciale ménage
Sharpening steel special
for household
● **H1030** - 25 cm



Fusil avec revêtement
Diamant
Diamond coating round
steel 23 cm
● **W7220**
Mèche ronde - 23 cm



Idéal
Sharpening steel

Mèche ø 13 mm - Manche plastique noir ● **02333** - 25 cm - Plastic black handle to match with forged "IDEAL" knives.
Mèche ovale - Manche plastique noir ● **H1133** - 25 cm - Plastic black handle to match with forged "IDEAL" knives.



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



Manche bois
Wooden handle

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



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



Mini-fusil eco
Economic mini steel
W9305 - Poignée laiton
W9306 - Poignée chromée



Mini-fusil eco avec anneau
Economic mini steel with ring
W9205 - Sans marque, poignée laiton
W9206 - Sans marque, poignée chromée



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

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
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
Mechanism and 4 rods
W4076

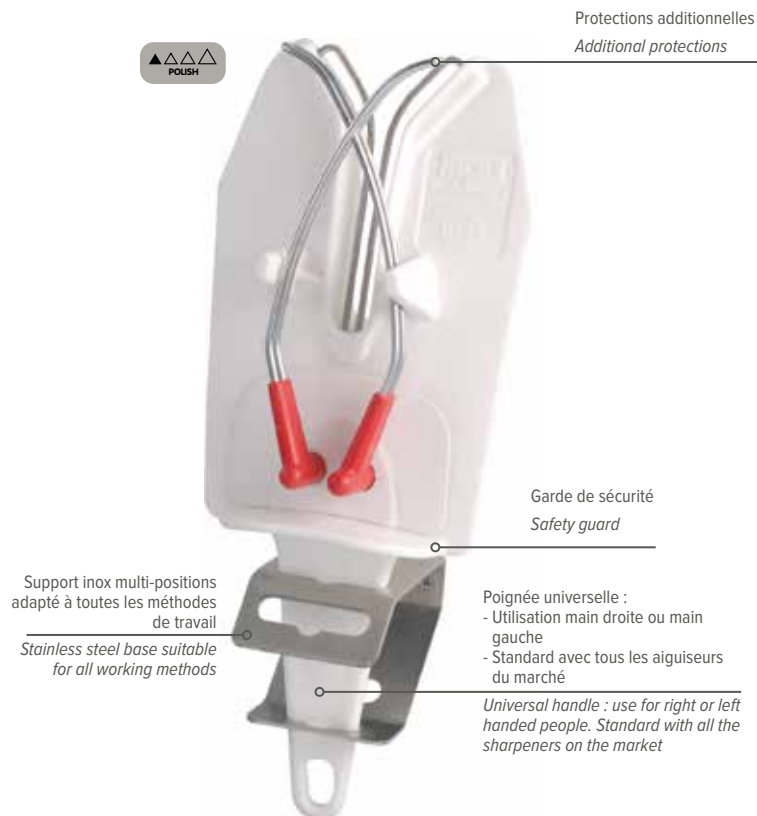
LEQUEL CHOISIR ?

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® II**

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

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

Socle inox
Stainless steel base
W4068

Mécanisme et 4 tiges
Mechanism and 4 rods
W4065

TS-17

TECHNICAL SHARPENER - 17°



Fusil ovale taillage extra-fin avec guide d'angle de 17° - Spécial industrie
Extra fine sharpening steel with angle guide for industry

Dernière innovation dans le domaine des fusils d'affûtage : la garde du TS-17 permet de guider votre angle d'affilage, afin d'optimiser la durée de coupe de votre couteau FISCHER® BARGOIN®.

Ce calcul d'angle optimal de 17° a été mis au point par les plus grands experts après de nombreuses études dans le milieu de la transformation de la viande, de l'industrie agro-alimentaire et auprès de bouchers et charcutiers. Le taillage extra-fin FISCHROM vous permettra d'obtenir un fil parfait. Parce que votre couteau FISCHER® BARGOIN® est votre outil de travail, il se doit d'être infaillible et de conserver son tranchant à toute épreuve.

New concept for the honing steels : the TS-17, with its angle guide, provides a perfect cutting performance to your FISCHER® BARGOIN® knives.

This 17° angle has been calculated based on the studies of experts in the meat process industry. Thanks to its extra fine FISCHROM grit, this steel will give you a perfectly sharp edge.

As your everyday partner, your FISCHER® BARGOIN® knife deserves the best to be your preferred tool.

● TS-17 - 30 cm

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



Aigiseur 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 coté 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



Aigiseur 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 couple
- Replacement belts available to optimize and personalize your sharpening

CE : Compliant with the European standards for safety and environment

75700

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

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

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

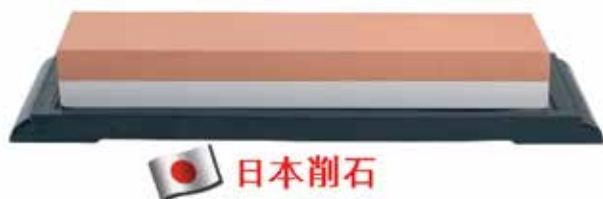


Pierre à manche Sharpening stone with plastic handle

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.



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 cotés 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. 47

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

CHEF STYLE® p. 50

Couteaux forgés, mitre carrée
Forged knives with flat bolster

CREATIVE CHEF® p. 52

La série cuisine HACCP
HACCP chefs knives series

SABATIER 64® p. 48

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

BARGOIN CUISINE® p. 51

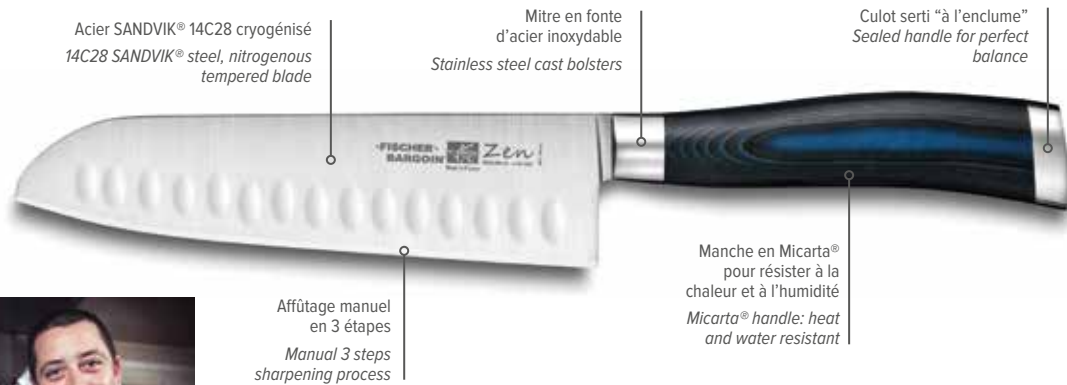
Série traditionnelle, mitre aluminium
Traditional Chef knives with aluminum bolster

FISCHER KIDS® p. 55

La série des petits chefs
Cooking for kids

ZEN®

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



Gamme testée et approuvée par notre partenaire, le chef Cyrille Zen. La Bergerie de Sarpoil, 1 étoile Michelin, Le Bistrot Zen.

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.



Office

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



Santoku

Santoku
645-17



Désosseur

Boning knife - Ausbeinmesser
Cottello disossare - Deshuesador
642-15



Chef - 20 cm

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



Chef - 25 cm

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



Filet de sole

Filet knife - filettermesser
Cottello filettare - Cuchillo para filetear
627-19



Couteau génoise courbé - 30 cm

Utility knife - Serrated edge - 30 cm
Universal-messer mit wellenschliff
Cottello universale - Seghettato -
Cuchillo universal filo ondulado
681-30

SABATIER 64®

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
 Coltello pane - Cuchillo
 panadero
 264-20



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



241-20



241-25



241-30



241-35



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



Découper
Carving knife
234-20



Désosseur
Boning knife
Ausbeinmesser
Coltello disossare
Deshuesador
242-13



Steak lame crantée
Serrated steak knife
340-11C/B6 - Boîte de 6
Box of 6 units



Steak
Steak knife
340-11/B6 - Boîte 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
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 forgée
Chef, forged
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 trinchia
● 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



Chef plate

Chef flat

- 321-32



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
- 4337-8
- 5337-8
- 6337-8
- 2337-8
- 7337-8
- 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
- 5336-6
- 2336-6
- 3336-6
- 6336-6

Office cranté pointu

Serrated paring knife
● 337-10CP - 10 cm

Couteau steak "lisse"

Peeling knife - Schälmesser
Spelucchino casa - Mondador
● 320-10/B6

Couteau steak "cranté"

Peeling knife - Schälmesser
Spelucchino casa - Mondador
● 325-10/B6

Tomate

Tomato knife - Tomatenmesser
● 337-10C/B6

Santoku

- 340-18

Couteau de chef

Chef's knife

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



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



Filet de sole - flexible
 Filet knife - Filetirmesser
 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

OFFICES PROFESSIONNELS

PROFESSIONAL PARING KNIVES



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



Stylét 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 bubinga
Paring knife
La boîte de 12
Box with 12 knives
● 217-10/B12
● 260-8/B12
● 207-6/B12



Office affidenté
Utility paring knife,
extra thin edge

Le couteau 8 cm - Single knife 8 cm ● 108
La boîte de 12 - Box with 12 knives ● 108/B12



Office Sabatier 64®
Paring knife
● 241-10

- Office**
Paring knife - Officemesser
Spelucchino - Mondador
- 337-8 ● 337-10
 - 3337-8 ● 3337-10
 - 4337-8 ● 4337-10
 - 5337-8 ● 5337-10
 - 6337-8 ● 6337-10
 - 2337-8 ○ 2337-10
 - 7337-8 ● 7337-10
 - 10337-10 ● 8337-10
 - 11337-10 ● 9337-10



Assortiment offices par 3
Set of 3 paring knives
● 339-10/S3 - 10cm

FISCHER KIDS®

LA SÉRIE DES PETITS CHEFS
COOKING FOR KIDS



Couteau légumes
Vegetables knife
11334-8



Office
Vegetables knife
2335-10



Couteau de chef
Chef's 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 "Sabatier 64®"
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 • Desosseur 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, dopplet
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



Tomate - Tomato knife - Tomatenmesser
Coltello pomodoro - Cuchillo para tomates
720/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces
720C L'unité sur carte - One piece on display card



Décor melon - V-shaped fruit cutter
711/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces
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

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



Éplucheur affidenté

Peeler, extra thin edge - Sparschäler - Pelapatate
Pelador de patatas
4/B12 La boîte de 12 - Box with 12 pieces



Rase-légumes

Peeler

790F

793 lame de rechange - Replacement blade



Pelle à omelette

Slotted spatula - Palette mit geschlitzter Klinge

Paletta forata - Espátula perforada

2725 (17 cm)

Manche plastique - Plastic handle - Mango plástico

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 interchangeables 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 exoglas 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" exoglas 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"
"1st new year 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 exoglas 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" exoglas 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



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"
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 20 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*
- Pinceau 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"
Pochette 4 faces
1591

Composition / combination

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

Composition / combination
241-20 • Chef 20 cm / *Chef's knife*
243-20 • Tranchelard 20 cm / *Slicer*
242-13 • Desosseur 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 avec mousses alvéolées
Empty case
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
Metal box
1322 - Taille : 52,5 x 18,5 x 7 cm
1326 - Taille : 61 x 18,5 x 7 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

248-23 • 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



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

158-34 • Largeur 3,5 cm



Spatule triangle
Triangular spatula
245-10



Spatule à chocolat
Chocolate peel
Schokoladenspachtel
Spatola per cioccolato
Espátula para chocolate
255-15

COUTEAUX À PAIN ET GÉNOISE

BAKERY KNIVES



Charcutier, 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

Convient également pour
les producteurs d'asperges
*Also suitable for asparagus
producers*



Couteau génoise courbe 26 cm

Utility knife, serrated edge
26 cm
481-26



Lyre à couper les génoises

Spacing for cakes

Lyre
longueur 44 cm
38065

Paquet de 10 fils à génoise,
longueur 44 cm
51850

**Pain ou couteau tomate pro**

Bread knife - Brotmesser
Cottello pane
Cuchillo panadero
219-13
430-18

**Pain**

Bread knife - Brotmesser
Cottello pane
Cuchillo panadero
430-23
430-25

**Pain manche HACCP**

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

**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



ARTICLES DIVERS

BAKERY ACCESSORIES



Modèle carré
Acier inox rigide
Rigid square
38098 (Boîte de 10)



Modèle carré
Acier inox souple
Flexible square
38196 (Boîte de 10)

Modèle arrondi
Acier inox rigide
Rigid rounded
38194 (Boîte de 10)

Modèle arrondi
Acier inox souple
Flexible rounded
38099 (Boîte de 10)

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



Emporte-pièces
Round plain cutter
8 pièces de 2 à 9 cm unies
8 pieces from ø2 cm to ø9 cm
78457



38097.01 - Unité en sachet pegboardable
38097 - En sachet de 12

Pince à pâte
Tweezers - Pinzette
Pinzetta - Pinza para pasta



Fouet tout inox flexible
qualité supérieure
Stainless flexible whisk
Schneebeesen, 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)



Grignette
Baker's blade
2482F



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 - ø5cm



Pinceau virole inox, manche plastique
Pastry brush, stainless ferrule - Plastic handle
2423-30
2423-40
2423-45
2423-50



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



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

POCHES ET DOUILLES

PASTRY BAGS AND NOZZLES



Douille inox unie

Plain

2454 - ø6
2454 - ø8
2454 - ø10
2454 - ø12
2454 - ø14
2454 - ø16
2454 - ø18



Douille inox cannelée 8 pointes

Star (8 pointed)

2455 - ø4
2455 - ø6
2455 - ø8
2455 - ø10
2455 - ø12
2455 - ø14
2455 - ø16
2455 - ø18



Douille inox petit-four

Petit-four

2455-Pf 12 - ø12



Douille inox a buche

Bird's nest

2455-Bu20
6 dents/6 teeth



Douille inox Saint-Honoré

Saint-Honore

2455-St30 - ø30



Douille copolyester unie

Plain

2450-3 - ø4
2450-5 - ø7
2450-7 - ø10
2450-8 - ø11
2450-10 - ø13
2450-12 - ø15
2450-14 - ø18



Douille copolyester Cannelée 8 pointes

Star (8 pointed)

2451-A8 - ø3
2451-B8 - ø4
2451-C8 - ø7
2451-D8 - ø8
2451-E8 - ø9



Douille copolyester Cannelée 8 pointes

Star (8 pointed)

2451-F8 - ø14



Douille copolyester Petit-four 12 pointes

Petit-four
(12 pointed)

2451-Pf12 - ø12



Douille copolyester à buche 8 pointes

Bird's nest
(8 pointed)

2451-Bu - ø20



Douille copolyester à Saint-Honoré

Saint-Honore

2451-Stho - ø14



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



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 nylon, sans couture avec crochet de suspension - Lots de 10

Nylon pastry bag, with
hanging loop
Manga pastelera
2440-35X10
2440-40X10
2440-45X10
2440-50X10



Poche à crème jetable - Boîte de 100

100 single-use pastry
bags
2445-40
2445-55

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





COUTEAUX À POISSON

FISH KNIVES



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



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



Filet de sole
 Fillet knife - Filetirmesser
 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
516



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 a 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 - 26 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



● 395-50
● 4395-50



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)



Parmesan

Parmesan knife - Parmesanmesser
Formaggio pavia - Cuchillo para queso
387 - (11 cm)



Raclette à fromage

Stainless cheese plane
758F

LYRES ET FILS

CHEESE CUTTING AND WIRES



Lyres inox

Spacing 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



Fil - Wire

12 cm pour lyre 52074 - Livré par 10 - Spare wire 12 cm, per 10 pieces

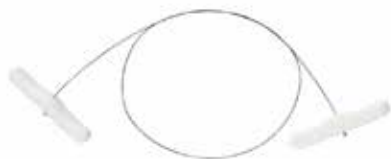
51745x10



Fil Lyre - Wire

10 cm pour lyre 52073 - Livré par 10 - Spare wire 10 cm, per 10 pieces

51743x10



Lyre pour foie gras

Small spacing 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 pour 52081 et 54810
Spare wires per 10 pieces for 52081 and 54810
51740x10



Roquefortaise "marbrée"

Cheese cutter with polyethylene marble base

Socle marbré entièrement en polyéthylène alimentaire
Dimensions : h 36 cm x ø 27 cm
52084



Coupeuse à fromage

Cheese cutter

Coupe le fromage rapidement et proprement - Un fil flottant permet de couper de façon régulière tout type de fromage - Remplacement du fils en quelques secondes

Handee cheese cutter - Cuts cheese quickly, neatly, economically - A floating wire slices smoothly through all type of cheese - Replacement wire fitted in seconds

Dimensions : L 37 x l 26 x h 11 cm

52320

Paquet de 12 fils pour coupeuse à fromage

Replacement wires for cheese cutter, per dozen
51820



Guillotine a foie gras

Liver "pâté" cutter with plastic base

Plateau polyéthylène - Utilisation simple et efficace
Permet de réaliser des tranches plus nettes que le couteau

Dimensions : 370 x 270 x 20 mm

54810

*Visuel non contractuel – amélioration du produit prochainement.
Photo to be updated – modifications in progress.*



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...

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.

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



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.



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'oeuvre - Paletten
 Für vorspeisen
 Entremeses
 546-26



548-26



555-26



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)



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



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



Cuillère à olives
Perforated service spoon
Servierlöffel mit abtropflö-
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

STEAK ET TABLE

STEAK / TABLE KNIVES



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 Sabatier 64®
340-11/B6 - Boîte de 6



Steak Sabatier 64®
Lame crantée
Serrated blade
340-11C/B6 - Boîte de 6



Couteau steak Creative Chef®
Creative Chef® Steak knife
320-10/B6 - Boîte de 6



Couteau Creative Chef®
Lame crantée
Creative Chef® - Serrated blade
325-10/B6 - Boîte de 6



Steak fil rouge
820-11/B12 - Boîte de 12



Couteau universel, tranchant ondulé
Utility knife, serrated edge
754/B12 - Boîte de 12



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

Creative Chef®
320-10/B6

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

Sabatier 64®
340-11/B6

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



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 bleu
Kitchen scissors soft plastic blue
handle

71924 - 24 cm



Ciseaux cuisine série soft
Rouge et noir
Kitchen scissors soft plastic
Red and black handle

Sur carte - *On display board*
71921 - 21 cm



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

71825 - 25 cm



Sécateurs chromés
Poultry shears - Geflügelschere
Trincipollo - Tijeras para trinchar aves
52



62



Inoxydable manche plastique
Stainless plastic handle
61



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

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 - Universalzange, Rostfrei
Pinza universale, inox - Pinzas universales, inoxidables
39024 - 24 cm
39030 - 30 cm
39040 - 40 cm



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



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



Pelle à pizza perforée
Perforated pizza shovel
362

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



Racloir de planches plastiques
Scraper, for plastic board
292

Lame de rechange
Replacement blade
304



Range-planches à découper
Chopping board stand
87000 - 25x31x27 cm
6 places

DÉCORATION & PRÉSENTATION /
DECORATION & DISPLAY



SERRE-JAMBONS

HAM HOLDERS



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



Serre jambon inox
Stainless steel ham holder
 Design innovant avec fourchette intégrée pour un bon maintien du jambon.
 Dimensions : 54 cm x 29 cm x 20 cm
 Poids : 1,830 kg
34300



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, montent 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



Jambon factice

Plastic ham for display unit

Pour présentation - Longueur : 50 cm
34780



Présentoir boudin/saucisses

Stainless steel sausages stand

Acier inox ø 28 cm - h. 28 cm
31620



Serre jambon espagnol

Black polyethylene spanish ham holder

Polyéthylène noir
Dimensions : 300 x 200 x 630 mm
34150



Sac à jambon

Ham bag

Dimensions : 59 cm x 68 cm
34690



Pince à charcuterie inox

Stainless steel ham tong

30250



Pelle à jambon

Ham serving shovel

Dimensions : 150 x 322 x 5 mm
86195

PLATS INOX

STAINLESS STEEL TRAYS



Plats rectangulaires pour vitrine

Rectangular trays for display

Angles arrondis

- 88028** - 28 x 15 x 3 cm
- 88032** - 32 x 18 x 2 cm
- 88038** - 38 x 22 x 2 cm
- 88044** - 44 x 27 x 2 cm
- 88144** - 44 x 27 x 4 cm
- 88050** - 50 x 18 x 2 cm
- 88055** - 55 x 22 x 2 cm
- 88155** - 55 x 22 x 4 cm
- 88174** - 74 x 26 x 4 cm
- 88082** - 82 x 26 x 2 cm
- 88182** - 82 x 26 x 4 cm

Plats rectangulaires à pans coupés

Rectangular trays with cut sides

- 88235** - 35 x 18 x 1,5 cm
- 88335** - 25 x 27 x 1,5 cm
- 88342** - 42 x 27 x 1,5 cm



Plaques glacières

Cool plates

- 88030** - 30 x 16 x 1 cm
- 88130** - 30 x 21 x 1 cm

Raviers charcutiers profonds

Deep butchers trays

- 88526** - 26 x 19 x 5 cm
- 88531** - 31,5 x 23,5 x 5,2 cm
- 88537** - 37 x 25 x 4 cm

Bac à choucroute 18 %

Sauerkraut tray

- 88542** - 42 x 31 x 8 cm



Bacs à foie/sang - inox 18/10

Liver blood tray (18/10 s/s)

- 88432** - 32,5 x 23 x 4 cm
- 88442** - 42 x 32 x 4 cm
- 88451** - 51 x 36 x 4 cm



Grilles avec cornières pour bac

Grill with feet for tray

- 88427** - 27 x 17,5 cm
- 88436** - 36 x 26 cm
- 88445** - 45 x 29 cm

PLATS PLASTIQUE ALTUGLAS®

ALTUGLAS® TRAYS



Bacs - Hauteur 8 cm

Raviers - Hauteur 4 cm

Raviers - Hauteur 5 cm

Plateaux - Hauteur 1,7 cm

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	○ 86175	83x27x1,7 cm
● 86522	16,2x26,5x1,7 cm - 1/4	○ 86128	33,5x26x1,7 cm	● 86546	46,5x20,5x1,7 cm	● 86575	83x27x1,7 cm
○ 86331	17,6x32,5x1,7 cm - 1/3	○ 86130	34,5x15,5x1,7 cm	○ 86149	49,5x37x1,7 cm		
● 86531	17,6x32,5x1,7 cm - 1/3	● 86530	34,5x15,5x1,7 cm	○ 86152	50x17,5x1,7 cm	○ 86301	Egouttoir pour ravier 1/2
● 86527	20x26,5x1,7 cm - 1/5	○ 86142	36,5x27,5x1,7 cm	○ 86184	53,5x20,5x1,7 cm - 3/5	○ 86302	Egouttoir pour ravier 1/4
○ 86315	26,5x32,5x1,7 cm - 1/2	● 86542	36,5x27,5x1,7 cm	● 86584	53,5x20,5x1,7 cm - 3/5	○ 86303	Egouttoir pour ravier 1/3
● 86515	26,5x32,5x1,7 cm - 1/2	○ 86145	38x30,5x1,7 cm	○ 86185	53x32,5x1,7 cm	○ 86304	Egouttoir pour ravier 2/3
● 86587	26,5x 48,7x1,7 cm - 3/4	● 86545	38x30,5x1,7 cm	○ 86160	56,5x27x1,7 cm		
○ 86112	27x20x1,7 cm	○ 86182	41x21x1,7 cm	● 86560	56,5x27x1,7 cm	● 86111	Plat Triangle noir 40x56,5x1,7 cm
○ 86143	29,5x22,5x1,7 cm	● 86582	41x21x1,7 cm	○ 86180	58x21x1,7 cm		
○ 86110	30x16x1,7 cm	○ 86144	41x30,5x1,7 cm	● 86580	58x21x1,7 cm		
● 86510	30x16x1,7 cm	● 86544	41x30,5x1,7 cm	○ 86170	67x27x1,7 cm	● 86591	Saladier noir ø 180mm / h 85mm
○ 86120	31x21x1,7 cm	○ 86141	41,5x26x1,7 cm	○ 86186	76,5x21x1,7 cm		
● 86520	31x21x1,7 cm	● 86541	41,5x26x1,7 cm	● 86586	76,5x 21 x 1,7 cm		
○ 86121	32,5x22,5x1,7 cm	○ 86140	42x30,5x1,7 cm	○ 86150	76x26,5x1,7 cm		
● 86521	32,5x22,5x1,7 cm	● 86540	42x30,5x1,7 cm	● 86550	76x26,5x1,7 cm		

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
○ 86421	26,5x16,2x5 cm - 1/4
● 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*

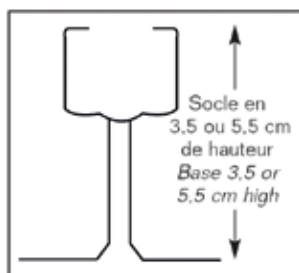


- **82115** L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle 5,5 cm *Cyprès bicolore - Bicolor cypress*
- **82115N** L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle 5,5 cm *Cyprès bicolore - Bicolor cypress*

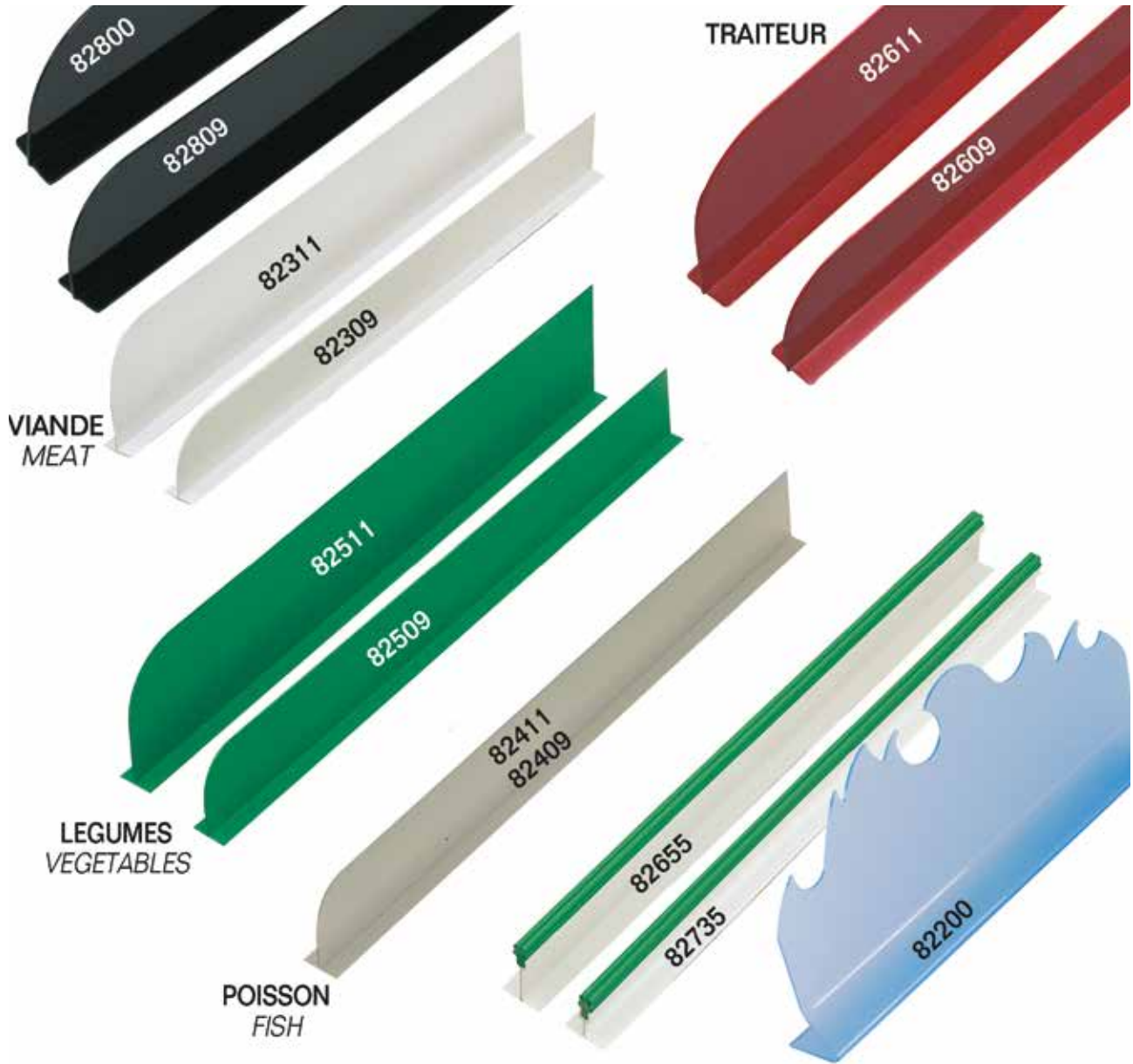
- **82125** L 75 cm x H 7 cm - H Socle 3,5 cm *Cyprès bicolore - Bicolor cypress*
- **82125N** L 75 cm x H 7 cm - H Socle 3,5 cm *Cyprès bicolore - Bicolor cypress*



- **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


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 55 cm	■ Blanc-vert / White-green
82735	L 75 x H Socle 35 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



Garniture cyprès vert et rouge
Red green cypres
81963



Roses rouges
Red roses
○ 81950



Roses rouges
Red roses
● 81950 N



Fleurs de tournesol
Sunflower
○ 81960



Fleurs de tournesol
Sunflower
● 81960 N



Marguerites et roses
Roses and daisies
○ 81955



Marguerites et roses
Roses and daisies
● 81955 N



Persil
Parsley
○ 81954



Persil
Parsley
● 81954 N



Flours de la passion
Passion flowers
○ 81952



Flours de prunier
Plum Blossom
○ 81961



Flours de passion et marguerites
Passion flowers and daisies
○ 81953



Coquelicots
Poppy
○ 81959



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



Orchidées
Orchid garland
Longueur 180 cm
81730



Coquelicots
Poppies
Longueur 180 cm
81430



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



Grappe 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 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



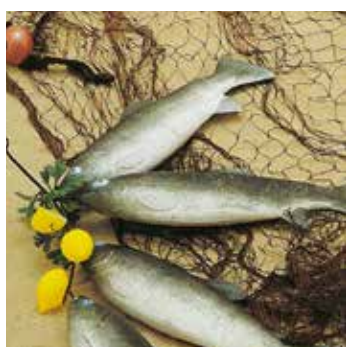
Grappes de moules avec citron
Bunch of mussels with lemon
81050



Crabe
Large crab
81052



Homard
Lobster
Dimensions : 30 cm
81051



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



Mouette
Seagull
81053

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

37012 - Hauteur : 12 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

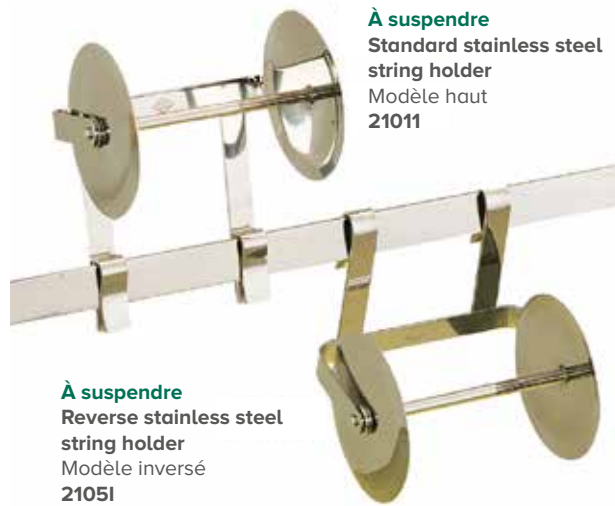


PORTE ROLLS, BOLDUCS, DÉROULEUR À PAPIER

TAPE AND PAPER REELS

PORTE ROLLS INOX STRING HOLDERS

À visser
To screw
2103I



À suspendre
Standard stainless steel
string holder
Modèle haut
21011

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 polyfil-polyester blanc 1 kg
Butcher reel - white string
21004

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-Bargoin"

Sales display with "Fischer-Bargoin" 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



Panneau pour afficher dans votre point de vente

To set up in your point of sale

Dimensions : 75 x 30 cm



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



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



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



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

Nos packagings
Our packagings



TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE

ALPHABETICAL CONTENTS

A		K	
ABATTRE 17	CUISINE FORGE MITRE PLATE 50	KEBAB 53	POMPE A JUS 57
AIGUILLE A BRIDER 29	CURETTE A HOMARD 75	KIT MOELLE EPINIÈRE 28	PORTE BOLDDUC 101
AIGUILLE A LARDER 29	CURETTE A MOELLE EPINIÈRE 28		PORTE ETIQUETTE 100
AIGUILLE A MANCHE 29			PORTE OUTILS 26
AIGUISEUR MANUEL 39	D		PORTE ROLLS 101
AIGUISEUR RAPIDE 40-41	DECOR MELON 56	L	POUSSOIR A SAUCISSES 23
ALLONGE 21	DECORATION VITRINES 95 à 98	LAME POUR SCIE A RUBAN 20	PRESENTOIR A BOUDIN 91
APPAREIL À STEAK 22	DECOUPER 49	LARDOIRE A MANCHE 29	
APLATISSEUR 27	DENERVER 7-8-9-14	LIEUSE A SACS 101	R
ATTENDRISEUR 27	DEROULEUR A PAPIER 101	LIMONADIER 87	RACLETTE A FROMAGE 78
	DESOSSEUR 6-9-12	LOUCHE 83	RACLOIR DE PLANCHE 88
	DESOSSEUR FORGE 49-50	LYRE A FROMAGE 79	RACLOIR DE PLOT 27
	DOUILLES 70	LYRE A FOIE GRAS 79	RAMASSE MIETTES 87
B		LYRE A GENOISE 66	RANGE PLANCHE A DECOUPER 88
BAC A CHOUCROUTE 92	E		RASE LEGUMES 57
BAC A FOIE 92	ECAILLEUR 74	M	RECONSTITUEUR
BALANCE 71	EMPORTE PIECES 68	MACHINE A AIGUISER	DE STEAK HACHE 22
BANDE D'AFFUTAGE 43	EPLUCHEUR 56-57	PROFESSIONNELLE 42-43	REDSTEEL 41
BARRE AIMANTEE 27	ESSES 21	MACHINE HAMBURGERS 22	ROQUEFORTAISE 80
BARRETTE ENTRE PLATS 96	ETUI A COUTEAUX 26	MALLETTE BOUCHER 30	ROUE/ROULETTE A PIZZA 87
BATTE COTELETTE 27		MALLETTE GARNIE 58-59-60	ROULEAU A PATISSERIE 69
BERCEUSE 57	F	MALLETTE VIDE 61-62	ROULETTE A PATE 56
BLOC 55	FENDOIR 18	MARYSE 69	
BOUCHER 6 à 28	FEUILLE 15	MOULE A POMMES 56	S
BOULANGER SUR SOCLE 67	FEUILLE A PATE 17		SAC A JAMBON 91
BRIE 78	FEUILLE RENFORCEE 16	O	SACRIFICATEUR 7
BROCHETTE 29	FICELLE 101	OFFICE 52-54	SAIGNER 7-8-12
BROSSE 28-69	FILET DE POISSON 74	OUVRE BOITE/BOCAL 87	SAIGNER VOLAILLE 11
	FILET DE SOLE 53-74		SANDVIK 6-7
C	FILS A BEURRE 79	P	SAUMON FORGE 49
CANNELEUR 56	FILS A FROMAGE 79	PAIN 66-67	SCIES 19
CASIER A COUTEAUX INOX 26	FISCHROM 34	PAMPLEMOUSSE 56	SECATEUR A VOLAILLE 86
CEINTURE PLASTIQUE 26	FIXE GANT 25	PAPIER A STEAK 22	SEPARATEUR 94-95
CHACHLICK 29	FOUET 68	PARREUR 7	SEPARATEUR ANATOMIQUE 11
CHAINE PORTE FUSILS 26	FOURCHETTE 49-51-82	PARMESAN 78	SERRE JAMBON 90
CHARCUTIER 66	FOURCHETTE CHOCOLAT 68	PATE CROUTE 66	SOMMELIER 87
CHEVALIN 8-14	FOURCHETTE HUITRE 75	PELLE A GLACONS/FARINE 76	SONDE A FROMAGE 79
CISAILLE COUPE OURSIN 76	FROMAGE 78	PELLE A OMELETTE 57	SOUS GANT 25
CISEAUX DE CUISINE 86	FUSIL DE BOUCHER 33-34-35	PELLE A PIZZA 87	SPATULE PATISSERIE 64-65
CISEAUX A POISSON 76	FUSIL DIAMANT 37-38	PELLE A POISSON 83	SPATULE TRIANGLE 65
CLOCHE A GRATTER 28	FUSIL MENAGE 38-39	PELLE A HORS D'ŒUVRE 82	STEAK 84
COFFRE PLASTIQUE 62	FUSIL POUR CUISINIER 37	PELLE A STEAK 83	
COFFRE METALLIQUE 62		PELLE A TARTE CRANTEE 83	T
COQUILLE ST JACQUES 75	G	PELLE A TERRINE 83	TABLIER DE BOUCHER 25
COQUILLEUR À BEURRE 56	GAINÉ D'ABATTOIRS PLASTIQUE 26	PELLETTE POUR RECONSTITUEUR 22	THERMOMETRE 71
CORNE À PÂTISSERIE 69	GANT 25	PIERRE A AIGUISER 44	TIRE CARCASSE 21
COUPE PÂTE 68	GENOISE 47-53-66	PIERRE DIAMANTEE 44	TIRE COTES 28
COUPE VOLAILLE 86	GOUGE A JAMBON 11	PINCE A ARETES 75	TOMATE 56
COUPERET 18	GRIGNETTE 68	PINCE A HOMARD 75	TRANCHELARD 7-8-9-14
COUPEUSE A FROMAGE 80	GUILLOTINE A FOIE GRAS 80	PINCE A PATE 68	TRIPIER 11
COUTEAU A CHAIR 17	GUIRLANDE 97-98	PINCE A GATEAU 87	TROUSSE DE CUISINE 61-62
COUTEAU A DEGUSTATION 78		PINCE A SERVIR 87	
COUTEAU A FROMAGE 78	H	PINCEAU 69	V
COUTEAU A PARER LE THON 74	HACHE DE BOUCHERIE 11-15	PIQUE BIGORNEAUX 75	VALISE BOUCHER 62-30
COUTEAU A PIZZA 87	HACHOIR A VIANDE 23	PIQUE FICHE SUR SOCLE 100	VIDE POMMES 56
COUTEAU MANCHE BI MATIERE 6-7-74	HUITRE 75	PIQUE SAUCISSE 28	
COUTEAUX DES P'TITS CHEFS 55		PLANCHE A DECOUPER 88	Z
COUTEAU LAME SANDVIK 6-7	J	PLAQUE POUR HACHOIR 24	ZEN 47
COUTEAU POISSON 74-75	JAMBON 49-51-53	PLAT INOX 92	ZESTEUR 56
COUTEAUX POUR HACHOIR 24	JAMBON FACTICE 91	PLAT PLASTIQUE 93	
CROCHET 21	JULIENNE 57	POCHE A CREME 70	
CREATIVE CHEF 52-53		POCHETTE GARNIE 60	
CUILLERE A OLIVES 83		POCHETTE VIDE 62	
CUILLERE A SERVIR 83		POCHON 83	
CUISINE 47 à 62		POISSON CRANTE 74	
CUISINE MITRE ALU 51			
CUISINE FORGE MITRE RONDE 48-49			



A	FISH SCISSORS..... 76	O	SPOON, SERVICE..... 83
ABRASIVE BELT..... 43	FISH SHEARS..... 76	STAINLESS STEEL TRAYS..... 92	
APPLE CORER..... 56	FISHBONE TWEEZERS..... 75	STEAK KNIFE..... 84	
APRON..... 25	FISHERY (DECORATION)..... 99	STEAK PAPER..... 22	
	FORK..... 49-51-82	STRING HOLDER..... 101	
	FORK, OYSTER..... 75		
B	FRUIT CUTTER, V-SHAPED..... 56	P	
BAG FOR KNIVES..... 60-62		PAPER REEL..... 101	
BAKER'S BLADE..... 68	G	PAPER SPIKE..... 100	
BAND SAW BLADE..... 20	GARLAND..... 97-98	PARING..... 52-54	
BELT..... 26	GARNISH..... 96	PARMESAN KNIFE..... 78	
BLOCK..... 55	GLOVE..... 25	PASTRY BAG..... 93	
BONING..... 6-9-12	GLOVE TIGHTENER..... 25	PASTRY CUTTER..... 68	
BOX, METALLIC.....	GRAPEFRUIT KNIFE..... 56	PASTRY KNIFE..... 47-53-66	
BOX, PLASTIC.....	GRINDING MACHINE..... 42-43	PASTRY TONG..... 68	
BREAD KNIFE..... 66-67		PASTRY WHEEL..... 87	
BRUSH..... 28-69	H	PEELER..... 56-57	
BURGER PRESS..... 92	HAM BAG..... 91	PIE KNIFE..... 83	
BUTCHER KNIFE..... 6 to 28	HAM BONER..... 11	PIZZA KNIFE..... 87	
BUTCHER REEL..... 101	HAM HOLDER..... 90	PIZZA WHEEL..... 87	
BUTCHER'S CASE..... 30	HAND HOOK..... 21	PLASTIC APRON..... 25	
BUTTER CURLER..... 56	HOOK..... 21	PLASTIC BELT..... 26	
BUTTER WIRES..... 79	HOUSEHOLD	PLASTIC DISH..... 93	
	SHARPENING STEEL..... 38-39	POULTRY SHEARS..... 86	
C		PROTECTIVE APRON..... 25	
CAN OPENER..... 87	K	R	
CARVING KNIFE..... 49	KIDS KNIFE..... 55	REDSTEEL..... 41	
CASE, COMBINATION..... 58-59-60	KITCHEN..... 47 TO 62	REEL HOLDER..... 101	
CASE, EMPTY..... 61-62	KITCHEN SCISSORS..... 86	RIB PULLER..... 28	
CERAMIC STEEL..... 37	KNIFE HOLDER..... 26	S	
CHACHLICK..... 29	KNIFE SHARPENER..... 42-43	SANDVIK EVOLUTION..... 6-7	
CHEESE CUTTER..... 80		SAUERKRAUT TRAY..... 92	
CHEESE KNIFE..... 78	L	SAUSAGE FILLER..... 23	
CHEESE TESTER..... 79	LABEL HOLDER..... 100	SAUSAGE PRICKERS..... 28	
CHEESE WIRES..... 79	LADLE..... 83	SAUSAGE STAND..... 91	
CHEF'S SHARPENING STEEL..... 37	LARDING NEEDLE..... 29	SAW..... 19	
CHOCOLATE CHIPPER..... 68	LIVER BLOOD DISH..... 92	SCALE..... 71	
CHOCOLATE PEEL..... 65	LOBSTER FORK..... 75	SCOOP, FLOOR..... 76	
CHOPPED MEAT.....	LOBSTER PRONGS..... 75	SEA-URCHIN SCISSORS..... 76	
PRESSING MACHINE..... 22		SERVICE TOOL..... 82	
CHOPPING BOARD..... 88	M	SHARPENING STONE..... 44	
CLEAVER..... 18	MAGNETIC KNIFE RACK..... 27	SHEARS..... 86	
CORKSCREW..... 87	MARINE RANGE..... 99	SHELL FISH PIKES..... 75	
	MEAT MINCER..... 23	S-HOOK..... 21	
D	MEAT POUNDER..... 27	SKEWER..... 29	
DIAMOND SHARPENING STEEL..... 37-38	MEAT TENDERIZER..... 27	SKIMMER..... 83	
DIVIDER..... 94-95	MELON BALLER..... 56	SKINNING KNIFE..... 7 TO 9-14	
DOUGH SCRAPER..... 68		SLICER, HAM..... 49-51-53	
	N	SLICER, SALMON..... 49	
F	NEEDLE WITH HANDLE..... 29	SPACING..... 79	
FILLET..... 53-74	NOZZLES..... 70	SPACING FOR CAKES..... 66	
FISCHROM..... 34		SPATULA..... 64-65	
FISH KNIFE..... 74		SPATULA, TRIANGULAR..... 65	
FISH SCALER..... 74		SPINAL CORD SCRAPER..... 28	
		SPOON, PERFORATED..... 83	

INDEX NUMÉRIQUE

INDEX

REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE
4/B12	57	264-20	48	480-25	53-66	1028	9
9-25	38	265-30	17	480-28	53-66	1030	9
52	86	273-	19	480-33	53-66	1033	8
61	86	275-	19	480-38	53	1040	11
62	86	276-35	19	481-26	53-66	1050-16F	11
73-	19	280-	15	511/B12	75	1075-	53
108	54	281-	15	512	75	1076-	9
108/B12	54	282-	17	513/B12	75	1077-	53
140-	54	283-23	17	514	75	1078-28	53
141-	50	285-17	17	515/B12	75	1280-	16
142-15	50	286-12	27	516	75	1281-	16
143-	50	287-	27	517/B12	75	1303	30
144-20	50-67	288	27	520-7	74	1322	62
145-18	50	288/B6	27	521-32	82	1326	62
157-	65	291-	18	543-28	82	1329	62
158-	65	295	27	544-25	82	1335V	30-62
159	76	296F	21	546-26	82	1503B/P	58-59
160	76	299-	21	548-26	82	1503C/T	58-59
170-35	19	310-	13	552-	82	1503R	58-59
200/B12	57	315-	12	555-26	82	1580	62
207-6/B12	54	320-	12	559-	83	1582	60
208-8/B12	54	320-10/B6	52-84	627-19	47	1590	62
210-10/B12	54	321-32	51	641-	47	1591	60
211/B12	56	325-10/B6	52-84	642-15	47	1592	60
211C	56	330-	12	645-17	47	1610-	10
215/B12	56	330-23	53-67	681-30	47	2102C	101
215C	56	333-	14	684	87	2103I	101
217-10/B12	54	336-6	52	686	87	2105I	101
218-8/B12	54	337-	52	690	78	2300-10	11
219-13	67	337-10	52-54	700-20	56	2318	75
220-10	84	337-8	52-54	701-30	56	2330-23	53-67
222-11	84	338-20	53	702	56	2335-10	55
223-11	84	338-8	52	707C	56	2336-6	52
225-10	84	339-10/S3	54	708	56	2337-	52-54
227-	49	340-11	49-84	711	56	2403-	68
234-20	49	340-18	52	712	56	2423-	69
240-	51	341-	49	716	56	2440-	70
240-8	51-54	342-26	51	718	56	2445-	70
240-10	51-54	346-	53-74	720	56	2448F	87
241-	48	374-	66	721	56	2450-	70
241-10	48-54	375-	14	723	56	2451-	70
242-13	49	376-	14	728	56	2454-	70
243-	49	377-	51	754/B12	84	2455-	70
244-30	49	379-	66	758F	78	2474	69
245-10	65	380-	66	790F	57	2477-3	68
245-18	48	381-17	18	792	57	2478-	69
246-	74	382-19	18	793F	57	2481-	69
247-	64	383-21	18	794F	87	2482F	68
247-11	56-64	385-25	78	799F	69	2531-	21
248-	64	386	78	820-11/B6	84	2533-	21
249-25	67	387	78	1010-	10	2621	44
249-35	67	389	78	1015-	9	2726-28	83
250-25	67	391-	57	1020-	8	2727-28	83
254-30	49	395	78	1024-17	11	3010-	10
255-15	65	397-35	78	1025-	9	3015-	9
259-22	76	412	74	1026-	9	3020-	8
260-8/B12	54	430-	67	1027-	9	3025-	9

REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE
3030	9	6346-20	53-74	82125N	94	P223N	34
3033	8	6412	74	82130N	94	P245	33
3076-28	9	6412-2	74	82140N	94	P422R	34
3141-20	50	6513/B12	75	86	93	PAN-FIS	102-103
3280-26	15	7337	52	87	88	PRES-GM	102-103
3320-10/B6	52-84	7337-10	52-54	88	92	PRES-MM	102-103
3325-10/B6	52-84	7337-8	52-54	91	24	PRES-PM	102-103
3336-6	52	8337-10	52-54	92	24	PREZ-PX	102-103
3337	52	9337-10	52-54	C110M	36	Q140M	39
3337-8	52-54	10332-18	55	C290P	35	Q140R	39
3337-10	52-54	10337-10	52-54	C295B	35	R145M	39
4001-35	27	11320-10/B6	52-84	C3305	36	R145R	39
4002-50	27	11325-10/B6	52-84	C440R	35	S1130	38
4003	27	11334-8	55	C545R	35	S1135	38
4010	10	11337-10	52-54	D295B	35	S1141	38
4015	9	11337-10C	52	D440R	35	S1145	38
4020	8	11648	87	G221N	34	S1165	38
4025	9	12337-15	55	G250R	35	S1195	38
4030	9	14	20	G300	35	S500R	35
4033	8	15	20	G695N	35	TS-17	41
4076-28	9	51070X10	79	H1030	38	U1120	39-49
4207	87	51071X10	79	H1133	36-39	U1125	39-49
4208	87	51720X10	79	H223N	34	W4050	40
4337	52	51721X10	79	H422R	34	W4055	40
4337-10	52-54	51722X10	79	I1250	36	W4060	40
4337-8	52-54	51723X10	79	I1250R	36	W4065	40-41
4385-25	78	51724X10	79	I1260	36	W4068	41
4395	78	51740X10	80	I223N	34	W4070	40
4397-35	78	51743X10	79	I2333	36	W4075	40
4400	69	51745X10	79	I245	33	W4076	40
4480-28	53-66	51756X10	79	I2529	34	W4100	41
4900	76	51778X10	79	I422R	34	W4105	41
5015	9	51780X10	79	I445G	33	W5025	37
5020	8	52571/B12	87	J223N	34	W5123	37
5025	9	68333-19	74	J245	33	W5130	37
5030	9	68411	74	KIT 1503	58-59	W5135	37
5033	8	68413	74	LAMES	20	W6326	37
5076-28	9	76011	71	L110M	36	W6327	37
5141	50	76012	71	L290P	35	W7220	37-38
5336-6	52	76013	71	L295B	35	W9200	39
5337	52	76031	71	L3305	36	W9205	39
5337-10	52-54	76032	71	L440R	35	W9206	39
5337-8	52-54	76033	71	L545R	35	W9305	39
5338-8	52	76051	71	LAMES	20	W9306	39
6010	10	76056	71	M295B	35		
6015	9	78457	68	N1250	36		
6020	8	79147	75	N1260	36		
6025	9	78	6-7	N223N	34		
6030	9	79424/B6	75	N2333	36		
6032D	11	79427/B6	75	N245	33		
6032G	11	79750B	76	N422R	34		
6076-28	9	79751	76	O1250	36		
6336-6	52	81950N	96	O1260	36		
6337	52	81954N	96	O223N	34		
6337-10	52-54	81955N	96	O2333	36-39		
6337-8	52-54	81960N	96	O422R	34		
6346-17	53-74	82115N	94	P1250	36		



• **FISCHER**[®] •
 **BARGOIN**[®]

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

