

La sélection Boutiques

2015-2016

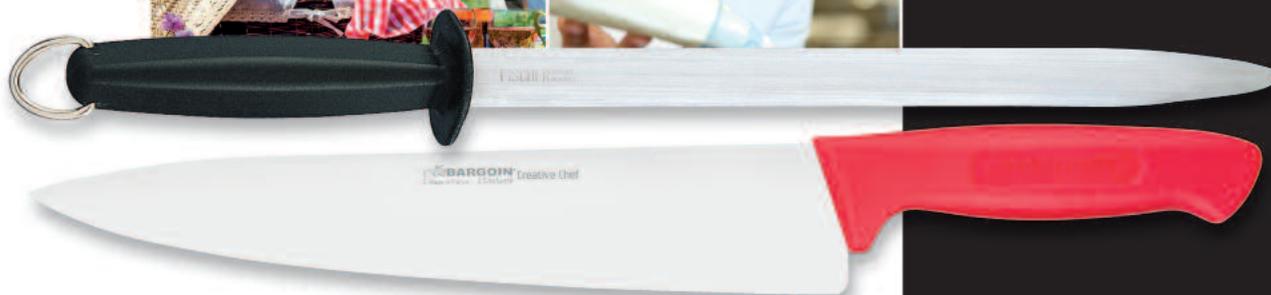


Cuisine
et Terroir
Cooking and Terroir

FISCHER®
 **BARGOIN®**

Coutellerie professionnelle
Fusils à aiguiser
Outils de cuisine

*Professional cutlery
Honing steels
Kitchen tools*



FISCHER®

BARGOIN®

Quality since 1859

UNE HISTOIRE DE FAMILLE PASSIONNÉE PAR LA COUTELLERIE DEPUIS 1859



Situé à Thiers, au centre de la France, Fischer Bargin est spécialisé dans la fabrication de coutellerie professionnelle et de fusils à aiguiser. Le savoir-faire de sa fabrication thiernoise et la qualité de ses lames ont fait depuis toujours la renommée des couteaux Bargin et des fusils Fischer auprès des professionnels.

L'innovation et la modernisation de notre outil de production sont au cœur du développement de l'entreprise familiale depuis six générations afin de proposer des outils de grande précision. Ainsi, notre gamme initialement spécialisée dans les métiers de la viande a été élargie au cours des années aux autres domaines de l'alimentation - boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, fromagerie et hôtellerie, plaçant aujourd'hui Fischer Bargin, unique fabricant de fusils à aiguiser en France, parmi les leaders de la coutellerie professionnelle.

Avec le regroupement des établissements Fischer et Bargin en 2010, nous proposons la gamme la plus large de petits matériels pour les métiers de bouche.

Nos outils sont désormais accessibles aux particuliers passionnés et exigeants désirant un matériel de « pro » pour cuisiner à la maison.

Nos articles, indissociables du prestige de la gastronomie française, sont vendus dans le monde entier et véhiculent l'image du savoir-faire français.

A HISTORY OF A FAMILY KEENLY COMMITTED TO KNIFE-MAKING SINCE 1859

Fischer Bargin, 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 Bargin 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 Bargin, the only manufacturer of sharpening steels in France, amongst the leaders of professional knife-making.

2010 saw the grouping together of Fischer and Bargin's establishments, and we now offer the widest range of small equipment for food trades.

Our tools are now available to lovers of fine cuisine wanting a "pro" equipment for cooking at home.

Our items are inextricably linked to the prestige of French gastronomy. They are sold the world over, and they carry the image of French know-how.



FISCHER-BARGOIN, LA MARQUE MADE IN FRANCE

Nous intégrons chaque étape de la fabrication dans notre usine de Thiers : nous façonnons les lames de nos couteaux et les mèches de nos fusils, nous réalisons l'injection des manches en plastique de nos articles.

Nous sommes fiers de préserver ce savoir-faire afin de continuer à proposer aux professionnels des outils de haute qualité. Le marquage « Made in France » sur nos produits vous garantit qu'ils sont fabriqués dans notre usine française.

FISCHER BARGOIN, THE BRAND MADE IN FRANCE

Each manufacturing stage is carried out in our factory in Thiers, from the cutting of our blades to the plastic injection of the handles.

We are proud to preserve this know-how in order to offer professionals high quality tools. The mention « Made in France » guarantees they are made in our French firm.

6 GÉNÉRATIONS AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE

Une histoire de couteaux...

1859

Avec cinq Louis d'Or donnés par son parrain, Etienne Bargoin crée sa coutellerie artisanale à Thiers, « Capitale, de la coutellerie ». Il se spécialise dans la fabrication de couteaux professionnels et est aidé par son fils, Auguste.

1859 : Having received five Louis d'or from his godfather, Etienne Bargoin used the money to set up his own artisanal knife-making business in Thiers, the "Capital of Cutlery." He specialised in making professional knives, and he was helped by his son, Auguste.

1948

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

1948 : André Bargoin, grandson of Auguste Bargoin, joins the family business.



1969

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

1969 : Bargoin bought Taillanderie Fioux, an edge-tool industry, so to give an undeniable complement to its range. Building of the new firm : the company industrializes its production.

2010

Fischer rachète la société Bargoin. Les deux entreprises fusionnent et prennent le nom de Fischer Bargoin. L'entreprise devient alors une des plus grosses coutelleries françaises. Lionel Raynaud, petit fils d'André Bargoin et fils de Marie-Christine et Jacques Raynaud, en devient Président.

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, became Chairman.

...et 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 donna naissance à la marque.

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.

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

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



COUTEAUX PROFESSIONNELS ET FUSILS À AIGUISER, L'ALLIANCE PARFAITE

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.

PROFESSIONAL KNIVES AND SHARPENING STEELS, THE PERFECT COMBINATION

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.

SECURITÉ

A chaque création d'un nouveau produit, nous nous attachons particulièrement à la sécurité de l'utilisateur : fusils avec garde massive, nouveaux anneaux inarrachables, manches de couteau en matière antidérapante...

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.

HYGIÈNE ET SANTÉ

Nos produits, aussi bien destinés au monde professionnel que privé, sont élaborés avec des matériaux de grande qualité et toujours avec le souci de préserver la santé de chacun.

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*

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.*

JE CHOISIS MON COUTEAU

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 :

■ 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'inoxydabilité 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.

■ 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, et égale à 60 HRC pour les couteaux Zen en acier suédois. Ces niveaux de dureté permettent d'obtenir à la fois un pouvoir de coupe optimale et une dureté à la coupe.

■ 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

Eviter d'utiliser le couteau sur des surfaces dures (verre, céramique, granit,...), privilégiez 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.



CHOOSING KNIVES

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 for it to cut effectively.

Fischer Bargoin quality:

Our blades have a hardness between 52 and 54 HRC* for our French steel knives, and up to 61 HRC for the Zen range in SWEDISH steel. 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.

It is recommended that the knife be washed by hand, then wiped with a soft cloth before storing. Our stainless steel knives are dishwasher-safe, but putting them in a dishwasher will significantly shorten their life.



UN COUTEAU POUR CHAQUE USAGE



CUISINE



■ Couteau d'office

Lame étroite et courte de 8 ou 10 cm. Permet de couper, d'émincer, de ciseler. Idéal pour la préparation des légumes. C'est un outil polyvalent, essentiel pour cuisiner au quotidien.



■ Couteau bec d'oiseau

Lame très courte et courbée. Idéal pour peler les fruits et légumes.



■ Couteau du chef ou éminceur

Lame large et rigide. C'est l'outil de base pour les professionnels comme pour les amateurs de cuisine. Idéal pour couper et trancher un poisson ou une viande tout comme pour émincer les légumes, il convient à un grand nombre de tâches.



■ Santoku

Lame large. Couteau typiquement japonais. Il correspond un peu à notre couteau du chef. Permet de découper, trancher et hacher que ce soit les viandes, les poissons ou les légumes.



■ Couteau à découper

Lame longue et rigide. Permet de découper les viandes. Idéal pour les rôtis et gigots.



■ Filet de sole

Lame flexible, étroite et longue. Permet de découper les filets de poisson en tranches très fines.



■ Couteau à pain

Lame dentelée. Permet de couper des tranches nettes dans les pains même à croûte dure.



■ Couteau à génoise

Lame longue, large, dentée et courbée. Idéal pour découper les gâteaux en tranches nettes ainsi que pour couper les génoises dans leur épaisseur afin de réaliser des gâteaux fourrés ou à étages. La lame dentée permet aussi la découpe des pains, même ceux à croûte dure. Peut être utilisé également pour découper les fruits volumineux tels que les melons ou pastèques.



■ Couteau à jambon/saumon

Lame flexible, tranchant alvéolé permettant d'éviter que le jambon/ saumon adhère à la lame.

TERROIR ET CONSERVE



■ Couteau de boucher ou trancheur

Le couteau indispensable pour le travail de la viande. Permet de découper de grosses pièces comme des côtes de bœufs, mais également des steaks ou encore des filets.



■ Couteau à saigner

Lame courte, épaisse et pointue permettant de piquer. Permet de saigner un animal sans abîmer la viande.



■ Désosseur

Lame courte, épaisse et étroite, à dos droit ou courbé. Permet de détacher facilement la viande de l'os. Idéal pour les volailles et lapins.



■ Tranchelard

Lame longue, rigide et épaisse. Permet de découper les gros morceaux de viande et de les réduire en tranches.



■ Couperet

Lame large et lourde. Permet de découper les os et de gros morceaux nécessitant de la force.

A KNIFE FOR EACH USE

COOKING

■ Paring knife

Short and narrow blade. For fine cuts, paring, mincing. Ideal for small food especially vegetables. Multifunctional, a must have for every day usage.

■ Peeling knife

Very short, curved blade. Ideal for peeling fruit and vegetables.

■ Chef's knife

The essential tool for every Chef or cook for multiple food cutting demands. Ideal for cutting and slicing fish and meat, as well as for mincing vegetables.

■ Santoku knife

Wide and larg blade with hollow edge. Typical Japanese Chef's knife. All purposes : carving, slicing, mincing meat, fish or vegetables. Its hollow edge prevents food from sticking to the blade.

■ Carving knife

Long, rigid blade. Carves meat. Ideal for roasts and legs of meat.

■ Fillet knife

Long, narrow and flexible blade. Ideal for filleting even small fish, and very fine carving.

■ Bread knife

Long and serrated edge. Made for cutting neat slices of breads, even hard-crusteds ones.

■ Pastry / Utility knife

Long and bended blade with serrated edge. Ideal for precise cutting of cakes, pies or bread loafs. Also great for cutting large roasts and vegetables.

■ Ham / salmon slicer

Long and flexible blade, generally with hollow edge, thus preventing food from sticking to the blade.

TERROIR AND CANNED FOOD

■ Butcher's or slicing knife

The essential knife for working with meat. Allows large pieces such as rib of beef to be carved, as well as steaks and fillets.

■ Sticking knife

Short, thick and pointed blade enabling piercing of meat. Allows bleeding of game without damaging the meat.

■ Boning knife

Short, thick, narrow blade with a straight or curved back. Enables meat to be easily cut away from the bone. Ideal for fowl and rabbit.

■ Slicer

Long, thick, rigid blade. Allows large cuts of meat to be carved and sliced.

■ Cleaver

Large, heavy blade. Enables bones and large pieces to be cut that require force to be applied. Ideal for preparing a rabbit, for example.



JE CHOISIS MON FUSIL A AIGUISER

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

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Un fusil à aiguiser performant dépend de plusieurs critères et différentes opérations de grande technicité que Fischer Bargoin maîtrise depuis 1849.

■ Un acier de qualité

Pour la fabrication de nos fusils, nous sélectionnons un acier permettant l'affûtage des couteaux en acier inox les plus durs. Nous utilisons des aciers spéciaux à haute teneur en carbone allié au chrome, au manganèse et au silicium. Exemple : acier de LIME 100C6 (1% carbone).

■ Un bon traitement thermique :

Il va donner la dureté au fusil. Grâce à notre matériel très performant, nous maîtrisons parfaitement ce point essentiel de la fabrication d'un fusil.

Notre traitement thermique assure une dureté de 64 à 66 HRC qui permet de réaliser l'aiguisage de tous les couteaux actuellement sur le marché.

■ Un revêtement adapté :

Tous nos fusils sont recouverts d'une couche de chrome dur de 8 à 10 microns. Cette micro-couche augmente la dureté superficielle des arêtes de 3 à 4 HRC.

■ Une magnétisation utile :

Opération indispensable qui retient sur le fusil les minuscules particules d'acier produites par l'affûtage afin de protéger les aliments.

■ Une ergonomie étudiée :

Tous les composants du fusil - de la garde protectrice en passant par les matériaux utilisés et jusqu'à la forme du manche est étudié minutieusement pour satisfaire les utilisateurs les plus exigeants



CHOOSING A SHARPENING STEELS

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

■ **A good quality steel :** The material selected to sharpen : steel with high carbon content with Chromium , manganese and silicon. Steel used : Lime steel 100C6 (1 % carbon content)

■ **A state-of-the-art heat treatment :** 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

■ **A useful magnetization :** The magnetization keeps the tiny particles of the grinding process on the steel in order to protect food.

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

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.

Les formes disponibles chez Fischer



Plus la surface du fusil est large, meilleur est le contact avec le couteau et la garantie d'un bon affûtage.

A SHARPENING STEEL FOR EACH USE

The 2 Fischer cuts :

REGULAR : Enables the sharpening - recommended for an occasional use - blunt knives (used)

FINE : To restore perfectly the cutting edge of professional blades



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.

Important : Il faut tenir le couteau légèrement incliné en donnant un angle de 15 à 20°.

Use :

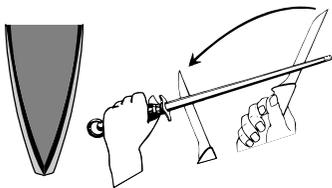
Slide the full length of the knife blade along to the full length of the sharpening steel with gentle pressure in the direction shown by the drawing.

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 20° to 30°. For more details : see the "sharpening technique animation" on our website.

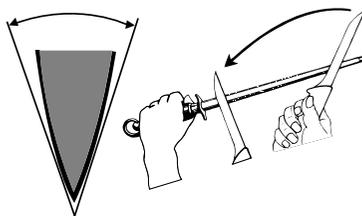
L'AIGUISAGE

C'est retirer la partie grise



L'AFFILAGE

C'est l'entretien de la partie affilée ou TRANCHANT qui donnera la coupe.



CONSEILS D'ENTRETIEN

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

Cleaning

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

DES QUALITÉS RECONNUES



Régis MARCON

Restaurant
Régis & Jacques MARCON
Larsiallas
43290 St-Bonnet-le-Froid

Guide Michelin : 3 étoiles***

Fischer a changé mon regard sur l'affilage,
C'est un plaisir pour moi et tous mes cuisiniers
de hâbler, l'émincer, découper, ciseler... et pour
nous tous l'affilage est devenu une technique à
part entière ; affilage n'est plus de
reste pour nous.
Avec tous les outils de la gamme Fischer
notre cuisine devient plus précise chaque jour.

Régis Marcon

Sommaire

Cuisiner comme un chef

Cooking like a Chef

P8



Pâtisserie maison

Homemade baking

P19



Barbecue et Plancha

Barbecue and grilled food

P22



Terroir et Conserve

Terroir and canned food

P25



Aiguiser mes couteaux

Sharpening knives

P30



Recevoir mes invités

Dinner's ready!

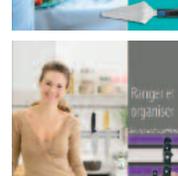
P33



Ranger et Organiser

Storage and organisation

P36



Le coin des p'tits chefs

Cooking for kids

P38





Cuisiner
comme un chef

Cooking like a Chef



Couteaux de cuisine *Zen*TM

Chefs knives

Pour cuisiner en toute sérénité...

Acier d'une dureté exceptionnelle, tenue de coupe supérieure aux couteaux de cuisine classiques, tranchant plus net, design épuré et élégant, ergonomie optimum, équilibre parfait. Manche en Micarta offrant une nuance de couleur unique et présentant des propriétés idéales : très bonne résistance à la chaleur et à l'eau, n'absorbe pas l'humidité, très stable, ne s'altère pas malgré le temps et les usages.

High quality and extremely hard stainless steel blade for a longer lasting performance, 50% superior to classical chef's knives. Timeless design, perfect handling and perfect balance. The dark blue handle is made of Micarta, thus giving heat and wet resistance, and this unique colour.



OFFICE / *Paring Knife*
641-10 : 10 cm



SANTOKU / *Santoku*
645-17 : 17 cm



CHEF / *Chef knife*
641-20 : 20 cm



CHEF / *Chef knife*
641-25 : 25 cm



DESOSSEUR / *Boning Knife*
642-15 : 15 cm



FILET DE SOLE / *Fillet Knife*
627-19 : 19 cm



COUPEAU GENOISE COURBÉ / *Pastry knife*
681-30 : 30 cm

■ Couteaux de cuisine traditionnels **SABATIER 64**
Traditional chefs knives
 by Bargoïn



BEC D'OISEAU 7 cm / Peeling Knife
241 -7



OFFICE 10 cm / Paring Knife
241-10



SANTOKU 18 cm
245-18



PAIN 20 cm / Bread knife
264-20



CHEF / Chef knife
241-15 : 15 cm
241-20 : 20 cm



FILET DE SOLE / Fillet knife
227-15 : 15 cm
227-20 : 20 cm

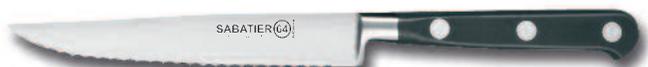


DECOUPER 20 cm / Carving knife
234-20

■ Couteaux de cuisine traditionnels **SABATIER 64**
Traditional chefs knives
 by Bargoin



STEAK 11 cm
 340-11



STEAK 11 cm lame crantée
Serrated
 340-11C



DESOSSEUR 13 cm / *Boning knife*
 242-13



TRANCHELARD 20 cm / *Slicer*
 243-20



JAMBON 30 cm / SAUMON ALVÉOLÉ
Salmon slicer, with hollow edge
 254-30



FOURCHETTE CHEF, forgée / *Chef, forged*
 341-23 : longueur totale 23 cm
 341-32 : longueur totale 32 cm



FUSIL / *Sharpening Steel*
 U1120 - 20 cm
 U1125 - 25 cm

Couteaux de cuisine **Creative Chef**[®]

Chefs knives

Mettez de la couleur dans votre cuisine !

CreativeChef, la série cuisine haute en couleurs. Déclinaison en 6 couleurs et 10 couleurs pour les offices. Manche en plastique surmoulé ergonomique, garant d'une sécurité renforcée et d'une hygiène accrue.

Put colours in your kitchen !

CreativeChef, the chefs' colourful range. Available in 6 colours and 10 colours for the paring knives. Over-moulded plastic handle adapted to a good handling position, guarantee of an enhanced safety and increased hygiene.



OFFICE / *Paring Knife*

8 cm ● 337-8 ● 3337-8 ● 4337-8 ● 5337-8
● 6337-8 ○ 2337-8



10 cm ● 337-10 ● 3337-10 ● 4337-10 ● 5337-10
● 6337-10 ○ 2337-10 ● 8337-10 ● 9337-10
● 10337-10 ● 11337-10



SANTOKU
18 cm ● 340-18



STYLET

8 cm ● 338-8 ● 5338-8



BEC D'OISEAU / *Peeling knife*

6 cm ● 336-6 ● 3336-6 ● 5336-6
● 6336-6 ○ 2336-6



TOMATE / *Tomato knife*
10 cm ● 337-10C



FILET DE SOLE FLEXIBLE / *Filleting knife*
17 cm ● 346-17 ● 6346-17
20 cm ● 346-20 ● 6346-20

Couteaux de cuisine **Creative Chef**[®]

Chefs knives



COUTEAU CHEF / *Chef's knife*
15 cm ● 337-15 ● 5337-15



COUTEAU CHEF / *Chef's knife*
20 cm ● 337-20 ● 3337-20 ● 4337-20 ● 5337-20 ● 6337-20 ○ 2337-20



PAIN / *Bread knife*
23 cm ● 330-23 ○ 2330-23



GENOISE / *Pastry knife, serrated edge*
28 cm ● 480-28



GENOISE COURBÉE
Pastry knife, serrated edge
26 cm ● 481-26



JAMBON ALVÉOLÉ largeur 24 mm / *Ham slicer, with hollow edge*
28 cm ● 1077-28

■ Céramique et titane / *Ceramic and Titanium*



CERAMIQUE HAUTE DENSITÉ
High density ceramic
CJ-10



CERAMIQUE HAUTE DENSITÉ
High density ceramic
CJ-14



CERAMIQUE HAUTE DENSITÉ
High density ceramic
CJ-18



TITANE DOUBLE COUCHE
Titanium double layer
CT-16



LA PLUS PURE DES CÉRAMIQUES

Nos lames :

- Sont composées de céramique pure à 99 % !
- Sont de 3 à 10 fois plus durables que les lames en céramique des autres fabricants et ne nécessitent pratiquement aucun affûtage.
- Sont ultra denses, hygiéniques et anallergiques.
- Ne rouillent pas et sont extrêmement légères.
- Sont insensibles aux acides des fruits et légumes et n'altèrent pas le goût ou l'aspect des aliments coupés.
- Résistent à des températures très élevées.

Les couteaux passent parfaitement au lave-vaisselle.

THE PUREST OF THE CERAMICS

Our blades :

- Are made from 99 % pure ceramics !
- Have a 3 to 10 times longer life span than ceramic blades of other manufacturers and need almost no sharpening.
- Are highly compact, hygienic and anti-allergic.
- Do not rust and are extremely light.
- Are insensitive to acid from fruits and vegetables and do not alter the taste or the aspect of the food that has been cut.
- Are resistant to very high temperatures.

The knives are dishwasher proof.



FUSIL DIAMANT + / Mèche ovale 27 cm
Recouvert de chrome dur pour un taillage plus doux et une plus grande durée de vie.
Covered with chromium for a smoother cut and a longer-lasting life.

W 6326

● 27 cm : 11"



AIGUISEUR AU DIAMANT
Diamond sharpener
75803



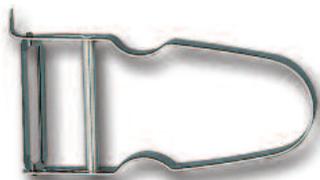
Ustensiles de cuisine / Kitchen utensils



LÉGUMES ET FRUITS / VEGETABLE AND FRUITS



JULIENNE
Julienne peeler
792



RASE-LÉGUMES
Peeler
790F



EPLUCHEUR SURMOULÉ / Overmouled peeler
200



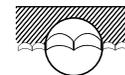
EPLUCHEUR A VIROLE / Peeler with ferrule
712C



BERCEUSE SIMPLE 1 LAME
Mincing Knife, single blade
391-1L



COUTEAU TOMATE ou
BAGUETTE 13 cm
Tomato knife
219-13



VIANDES / MEATS



LARDOIRE A MANCHE / Larding needles with handle
Manche plastique, lame inox / Stainless steel blade - plastic handle
Longueur 25 cm
41234



AIGUILLE A BRIDER INOX / Trussing needles
Droite inox / Straight, stainless steel
Longueur 15 cm Ø 3 - Boîte de 5
45615.05



SAIGNER VOLAILLE
Poultry sticking knife
2300-10 : 10 cm



SECATEUR CHROMÉ / Poultry shears
52



SECATEUR INOXYDABLE / Stainless steel shears
61



Ustensiles de cuisine / Kitchen utensils

POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD



ECAILLEUR / Fish scaler
6410



PINCE A ARÊTES / Fischbone tweezers
38050



COUPEAU ECAILLEUR / Fish scaler
2318 : 8,5 cm



FILET DE SOLE / Fillet knife
● 346-17 ● 6346-17 (17 cm)
● 346-20 ● 6346-20 (20 cm)



CISEAUX TOUT INOX LAME CRANTÉE
Stainless shears, serrated blade
160 (22 cm)



FILET DE SOLE 17 cm / Fillet knife
246-17

GANT ANTI-COUPURE
Food safe cut resistant gloves
77013
Liseret vert / Green - T8



COUPEAU A HUITRE A GARDE
Oyster knife with plastic guard
517



LANCETTE
Oyster knife
513

CISEAUX / SCISSORS



CISEAUX CUISINE ROUGE ET NOIR
Kitchen scissors red and black handle
71921 - 21 cm

PEIGNE DE NETTOYAGE
Cleaning tool



CISEAUX HACHOIR 5 LAMES
5 blades scissors
32-20



Ustensiles de cuisine / Kitchen utensils

OFFICES / PARING KNIVES

OFFICES **SABATIER 64**
by Bargino



● 241-10 : 10 cm

OFFICES MANCHE BOIS DE BUBINGA
Paring knives wooden handle



217-10 : 10 cm



260-8 : 8 cm



207-6 : 6 cm



SACHET avec chevalet
3 offices Créative Chef
manche noir, bleu et rouge
Hanging plastic card
339-10/S3

OFFICES 2 RIVETS



● 208 - 8 : 8 cm
● 210-10 : 10 cm



● 218-8 : 8 cm

OFFICES **Creative Chef®**



8 cm ● 337-8 ● 3337-8 ● 4337-8
● 5337-8 ● 6337-8 ○ 2337-8



10 cm ● 337-10 ● 3337-10 ● 4337-10
● 5337-10 ● 6337-10 ○ 2337-10
● 8337-10 ● 9337-10 ● 10337-10 ● 11337-10

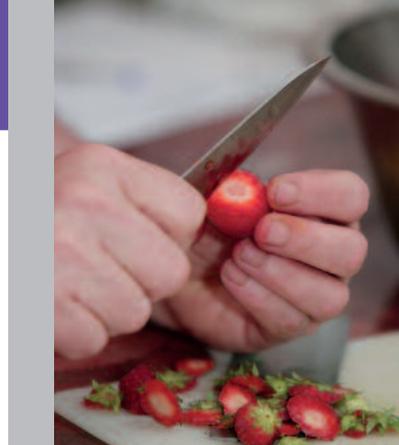


PLANCHE A DECOUPER / CHOPPING BOARD

PLANCHE À DÉCOUPER
lisse à pieds
Chopping board
smooth with pads

○ 87101 - 40 x 30 x 2 cm ○ 87102 - 50 x 30 x 2 cm
● 87201 - 40 x 30 x 2 cm ● 87202 - 50 x 30 x 2 cm
● 87301 - 50 x 30 x 2 cm ● 87401 - 50 x 30 x 2 cm
● 87501 - 50 x 30 x 2 cm ● 87601 - 50 x 30 x 2 cm



Ustensiles de décoration / *Decoration utensils*



ZESTEUR / Zester
723C



CANNELEUR ZESTEUR / Lemon grater
728C



CANNELEUR DROITIER / Lemon
stripper, right-handed
708C



VIDE-POMME Ø14 / Apple corer Ø14
721C



MOULE A POMME Ø 22 / Melon baller Ø 22
702C



MOULE A POMME DOUBLE Ø 22+28 /
Parisian Scoop, two-sided Ø 22 + 28
215c



COQUILLEUR A BEURRE / Butter-curler
211C



ROULETTE A PÂTE / Fluted pastry cutting wheel
roue / wheel 3,5 mm
718C



PAMPLEMOUSSE / Grapefruit knife
716C



DÉCOR MELON / V-shaped fruit cutter
711C



TOMATE / Tomato knife
720C



EMPORTE-PIECES
9 pièces de 2 à
9 cm rondes unies
Round plain cutter
11 pieces
from Ø 2cm to Ø 9 cm
78457



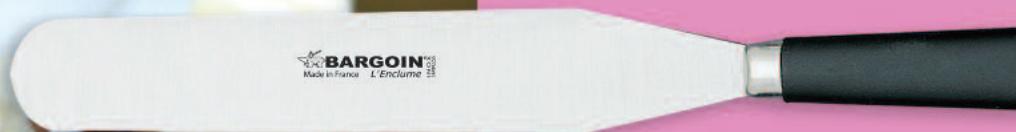
EMPORTE-PIECES
11 pièces de 2 à
9 cm rondes cannelées
Round fluted cutter
11 pieces
from Ø 2cm to Ø 9 cm
78451





Pâtisserie maison

Homemade baking



Spatules et génoises / *Spatulas and pastry knives*



SPATULES PROFESSIONNELLES



SPATULE AVEC VIROLE / *Spatula with bolster*

248-11 : 11 cm
248-14 : 14 cm
248-17 : 17 cm
248-20 : 20 cm
248-23 : 23 cm



SPATULE COUDÉE AVEC VIROLE / *Offset spatula with bolster*

247-11 : 11 cm
247-15 : 15 cm
247-20 : 20 cm



SPATULE ECO / *Spatula*

158-11F : 11 cm
158-15F : 15 cm
158-20F : 20 cm
158-25F : 25 cm



SPATULE COUDÉE ECO / *Offset spatula*

157-10F : 10 cm
157-15F : 25 cm
157-20F : 20 cm
157-24F : 25 cm



COUTEAUX A GÉNOISE



GÉNOISE / *Pastry knife*
380-28 : 28 cm (11")



COUTEAU GÉNOISE COURBE 26 CM
Utility knife - serrated edge - 26 cm (10")
481-26

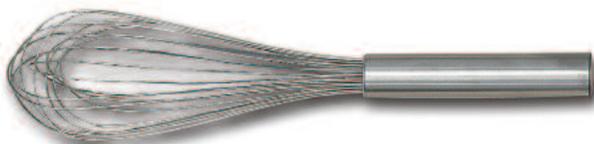


LYRE A COUPER LES GÉNOISES
Spacing for cakes
Ecartement de 33 cm.
38060

Pâtisserie divers / Ancillary items for baking



PINCE A PÂTE
Tweezers
38097.01



FOUET TOUT INOX FLEXIBLE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Stainless flexible whisk
2403 - 25 cm
2403 - 30 cm



MARYSE
Silicon spatula
2478 - 25 cm
2478 - 35 cm



THERMOMETRE ELECTRONIQUE DE POCHE
-50°C / +300°C
Digital pocket thermometer
76051



CHINOIS INOX TOILE MÉTALLIQUE FINE
Stainless steel strainer
75088 - 20 cm



POCHE A CREME NYLON,
Sans couture avec crochet de suspension
NYLON PASTRY BAG,
With hanging Loop
2440- 40



CORNE A PÂTISSERIE
Dough scraper
799F



10 DOUILLES INOX ASSORTIES
(5 unies + 5 cannelées)
Ø 6 - 10 - 12 - 14 - 16
Set of 10 stainless nozzles
(5 plain and 5 star nozzles)
2454-55



10 DOUILLES POLYCARBONATE ASSORTIES
(5 unies + 5 cannelées)
Unies : Ø 5 - 8 - 10 - 12 - 14
Cannelées : A8 - B8 - C8 - D8 - E8
Set of 10 polycarbonate nozzles
(5 plain and 5 star nozzles)
2450-51





Barbecue et plancha

Barbecue and grilled food



Barbecue et plancha / *Barbecue and grilled food*

GAMME UTIL-CHEF



Util-Chef®



PELLE A STEAK 11 cm
Steak Spatula
560



PELLE A POISSON 18 cm
Fish spatula
559-18



PELLE A POISSON 24 cm
Fish spatula
559-24



FOURCHETTE CHEF, plate / *Chef, flat*
521-32 : longueur totale 32 cm



FOURCHETTE CUISINE COURBÉE
Offset kitchen fork
552-26 : longueur totale 26 cm

DIVERS



PIQUE SAUCISSES / manche plastique
6 pointes inox inarrachables
Sausage prickers / plastic handle, 6 pricks
32040.01



BROCHETTES ECO INOX / *Skewers - Stainless steel*
Boîte de 6 / *Box of 6*
2891-25

Steak / Steak

COUTEAUX A STEAK / STEAK KNIVES



STEAK / *Steak knife*
220-10 : 10 cm



STEAK LAME CRANTÉE / *Steak knife serrated*
225-10 : 10 cm



ENTRECÔTE 3 RIVETS
222-11 : 11 cm



ENTRECÔTE 3 RIVETS LAME CRANTÉE
Serrated blade
223-11 : 11 cm



STEAK / *Steak knife*
340-11 : 11 cm

SABATIER (64)
by Bargoïn



STEAK LAME CRANTÉE / *Steak knife serrated*
340-11C : 11 cm



STEAK «FIL ROUGE»
820-11/B12 : 11 cm

COFFRET 6 COUTEAUX STEAK
Steak set 6 pieces
340-11/B6 : 11 cm
340-11C/B6 : 11 cm LAME CRANTÉE
Serrated blade



RECONSTITUEURS DE STEAK



RECONSTITUEUR DE STEAK
HACHÉ INOX
ROND Ø 10 cm
Round steak former diameter 4"
73330

RECONSTITUEUR DE STEAK HACHÉ INOX OVALE
Oval burger press for steak
Tout inox - Poids du steak environ 150 g
Stainless steel serving tool -
For steak of around 150 g
73230





Terroir et conserve

Terroir and preserves

 **BARGOIN**
Made in France L'Enclume



Couteaux de boucher / *Butcher's knives*

■ MANCHE CONFORT ANTIGLISSE / *COMFORTABLE NON-SLIP HANDLES*



SAIGNER / *Boning knife*

3020-11 : 11 cm
3020-14 : 14 cm
3020-17 : 17 cm
3020-20 : 20 cm



DESOSSEUR LAME DROITE /
Boning knife, straight back

3015-14 : 14 cm
3015-17 : 17 cm



BOUCHER / *Butcher knife*

3010-14 : 14 cm
3010-17 : 17 cm
3010-20 : 20 cm
3010-23 : 23 cm

■ CLASSIC 4 RIVETS / *CLASSIC ABS HANDLE*



BOUCHER / *Butcher knife*

310-14 : 14 cm
310-17 : 17 cm
310-20 : 20 cm
310-23 : 23 cm



SAIGNER / *Boning knife*

320-11 : 11 cm
320-14 : 14 cm
320-17 : 17 cm
320-20 : 20 cm



DESOSSEUR LAME DROITE / *Boning knife, straight back*

315-14 : 14 cm



Jambon/ Ham



JAMBON ALVÉOLÉ 3 RIVETS longueur 28 cm, largeur 24 mm
Ham slicer, with hollow edge
377 -28



JAMBON ALVÉOLÉ **Creative Chef**® longueur 28 cm, largeur 24 mm
Ham slicer, with hollow edge
1077-28

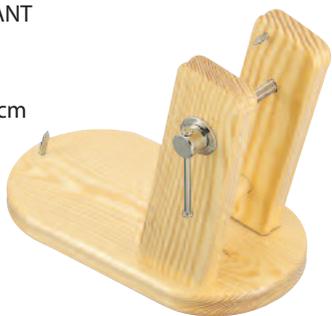


JAMBON / SAUMON ALVÉOLÉ 30 cm **SABATIER 64**
Ham salmon slicer, with hollow edge
254-30
by Bargoïn



ESSES / Meat hook
Lot de 2 Esses 8 cm - Ø4 - Charge max 45 kg
299-08/S2
Lot de 2 Esses 12 cm - Ø 5 - Charge max 60 kg
299-12/S2

SERRE JAMBON MONTANT
EN PIN NATUREL
Poignée inox
Dimensions / sizes :
L 38 cm - l 22 cm - H 33 cm
Ham holder entirely
made of natural
pine-tree wood
34525



SERRE JAMBON INOX •New Design•
Stainless steel ham holder
Design innovant avec fourchette
intégrée pour un bon maintien
du jambon.
Dimensions / sizes : 54 cm x 29 cm x 20 cm
Poids / Weight : 1 kg 830
34300



Taillanderie



FEUILLE DOS DROIT
Cleaver, straight back
280 - 24 : 24 cm - 580 g
280 - 26 : 26 cm - 650 g



COUPERET
Cleaver
381-17 : 17 cm - 420 g
382-19 : 19 cm - 640 g



SCIE FORME AMERICAINE
American-style saw
 Montant inox / *stainless steel frame*
13320 : 50 cm - 14"



VALISE FISCHER BARGOIN - LE "MUST" DU BOUCHER
 (7 PIÈCES - 7 PIECES) - *Butcher's case*
1335

COMPOSITION

Feuille renforcée	26 cm
Boucher	28 cm
Saigner	14 cm
Dénervé	20 cm
Déosseur	14 cm
Fusil ovale bi-matiere	30 cm
Scie américaine	20"

COMBINATION

Chopper	26 cm
Butcher	28 cm
Boning	14 cm
Skinning	20 cm
Boning	14 cm
Oval steel	30 cm
Butcher's saw	20"



SCIE DE MÉNAGE
Household saw
 Monture acier carbone recouvert époxy
 Largueur lame inox 11 mm
Frame in carbone steel covered with epoxy
Stainless steel blade 11 mm wide
170-35 : 35 cm

Transformation viande / Meat transformation



POUSOIR A SAUCISSES HORIZONTAL

Sausage Filler

6.5 L Eco cylindre inox / corps époxy

6.5 L Eco stainless steel feeder / epoxy base

Code 93505-93565 livré avec entonnoirs ø10-20-30 mm

Delivered with funnels ø 10-20-30 mm

93565



HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE

Electric Meat mincer

N° 12 mod. EL/160 Elegant

Electric Meat Mincer n° 12

Puissance: 600W

Capacité : 60-100 kg/heure

93412

PIECES DÉTACHÉES POUR HACHOIR
DISPONIBLES.
NOUS CONSULTER.



CONDITIONNEUSE SOUS VIDE / Vacuum sealer

93621



- Longueur de barre soudante / sealing bar : 33 cm
- Max dépression / Max depression : 800 mbar
- Aspiration / Suction : 16 L/m
- Puissance absorbée / Absorption : 200 W
- Poids / Weight : 3.10 kg
- Encombrement / Dimensions : 36.5x18.5x8cm
- Couleur : rouge / Color : red



SACHET DE CONDITIONNEMENT / Packing bags

Code 93620-20 :

20x30 cm (10 sachets de 100 pièces par carton)

10 x 100 pieces per box

Code 93620-30 :

30x40 cm (5 sachets de 100 pièces par carton)

5 x 100 pieces per box

Code 93620-40 :

40x60 cm (3 sachets de 100 pièces par carton)

3 x 100 pieces per box



Aiguiser
mes couteaux

Sharpening steels



Aiguiser mes couteaux / Sharpening knives

FUSILS DIAMANT ET CÉRAMIQUE



FUSIL AVEC REVÊTEMENT DIAMANT
Diamond coated steel
W6327 : mèche ovale 27 cm - 11"
W7220 : mèche ronde 23 cm - 9"



Les particules de diamant naturel permettent un aiguisage plus rapide et plus simple qu'avec un fusil traditionnel.
Conseillé pour des couteaux usés.
The particles of natural diamond enable a quicker and easier sharpening than a traditional sharpening steel.
Recommended for blunt knives.



DIAMANT +
Recouvert de chrome dur pour un taillage plus doux et une plus grande durée de vie.
Covered with chromium for a smoother cut and a longer-lasting life
W6326 : mèche ovale 27 cm - 11"



FUSIL MÈCHE CÉRAMIQUE
W5025 : mèche ronde en céramique fine 25 cm - 10"

La surface douce mais abrasive de la céramique garantit un bon affilage du couteau.
White round ceramic steel.
the soft and fine-grained ceramic will keep your knife edge.

AIGUISEURS A COUTEAUX



AFFÛTEUR A MAIN POUR COUTEAU
Manche ergonomique - deux grains : gros & fin
Straight edge pull-thru knife sharpener
two stages - coarse & fine
75930



AIGUISEUR ELECTRIQUE SEMI PROFESSIONNEL
Electric sharpener
Dimensions L 220 x H 70 x l 90 mm. Poids : 1, 150 Kg. Voltage : 220 V.
Easy to use, no risk, small size.
Sizes : L 220 x H 70 x W 90 mm. Weight : 1, 150 Kg. Voltage : 220/230V.
75600

Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant.
Il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque côté de la lame.
Each side of the blade must be done alternatively for each stage of grinding.

Aiguiser mes couteaux / Sharpening knives



FUSILS MÉNAGES / HOUSEHOLD STEELS

FUSIL STYLE COUTEAUX FORGÉS / Sharpening steel for forged knives

Manche forgé avec rivets

U1125 : 25 cm - 10"

U1120 : 20 cm - 8"



FUSIL MÉNAGE / Household steel

Manche plastique / Plastic handle

S 1165 - Mèche Ø 10 mm - 20 cm - 8"

S 1195 - Mèche Ø 10 mm - 25 cm - 10"

FUSIL OVALE SPÉCIAL MÉNAGE / Sharpener steel for household

Mèche ovale longueur 25 cm - Manche plastique

Oval forged blade - length 10" - plastic handle

H 1030



FUSIL MODELE IDEAL Mèche ronde ou ovale

Taillage fin / Fine cut

25 cm : 10" ● O2333 ● H1133

30 cm : 12" ● N2333 ● I2333

FUSIL ECO - MODÈLE ROND

Round Economic Steel

Taillage standard / Regular cut

25 cm : 10" ● O1250 ● I260

30 cm : 12" ● N1250 ● N1250R ● N1260 ● N1250V ● N1250B



FUSIL ECO - MODÈLE OVALE

Oval Economic Steel

Taillage standard / Regular cut

30 cm : 12" ● I1250 ● I1260 ● I1250R

PIERRE A AIGUISER / SHARPENING STONE



日本削石

Grain 360 / 1000

Utilisation à l'eau
Use with water

PIERRE A AIGUISER JAPONAISE avec base

Une face grain fin, une face grain extra fin.

Japanese whetstone with rubber base.

Fine grit on one side and extra-fine grit on the other side.

200 x 25 x 50 mm.

79997



Utilisation sans eau
No water needed

PIERRE A AFFUTER / Sharpening stone

Livré en boîte individuelle / Delivered in individual box
2621



Recevoir mes invités

Dinner's ready!



Pain et fromage/ *Bread and cheese*



PAIN / BREAD



PAIN / Bread knife **Creative Chef®**
23 cm : ●330 - 23 ○2330 - 23



PAIN 20 cm / Bread knife **SABATIER (64)**
264-20 : 20 cm by Bargoin



PAIN ou COUTEAU TOMATE PRO 18 cm / Bread knife
430-18 : 18 cm



PAIN SUR COFFRET RAMASSE-MIETTES
LAME CRANTÉE épaisseur 3 mm
Bread knife, with Crumb Box 3 mm thick Serrated blade
250 -25 : 25 cm

FROMAGE / CHEESE



BRIE / Soft cheese knife
389 : 15 cm



PARMESAN / Parmesan knife
387 - 11 cm



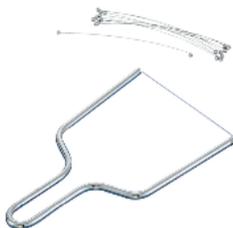
RACLOIR A FROMAGE / Stainless cheese plane
758F



52500
LA GIROLLE®

Instrument servant à racler la «Tête de Moine» sous la forme de magnifiques fleurs de fromage appelées «Girolle». Permet d'agrémenter son plateau de fromages d'une touche d'originalité.

The Girolle® is an ingenious tool which is aimed at scraping «Tête de Moine» in magnificent cheese flowers forms named «Girolle». Enables to decorate a cheese board with originality.



LYRE POUR FROMAGE,
FOIE GRAS ET BÛCHE DE NOËL
inox - écartement 12 cm
Handle spacing 12 cm liver"
Foie gras" and christmas log
52074



LYRES INOX / spacing
Stainless steel
Modèle haut pour fil de 17 cm
(écartement 20 cm)
52076



LYRE POUR FOIE GRAS
10 cm petit modèle
Small spacing 10 cm
52073

Pizzas et tartes / *Pizzas and pie slices*

PIZZAS



ROULETTE A PIZZA / *Pizza cutter*
719 F - Ø 6,5

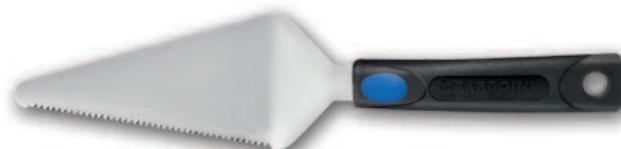


COUTEAU PIZZA / *Pizza cutter*
52571C

TARTES ET OMELETTES



PELLE A OMELETTE / *Slotted spatula*
2725 (17 cm)



PELLE A TARTE CRANTÉE
Pie slicer, serrated
557F



PELLE A OMELETTE MANCHE BOIS
Slotted spatula wooden handle
2723 (17 cm) - manche bois



PELLE COUDÉE
Spatula, offset blade
2724 (15 cm)

DIVERS



PIQUES BIGORNEAUX
Tige inox en sachet de 12 sur carte
3 couleurs / *3 colors*
Stainless steel
Shell fish pikes on display card
36200



LIMONADIER / *Corkscrew*
684



Ranger et organiser

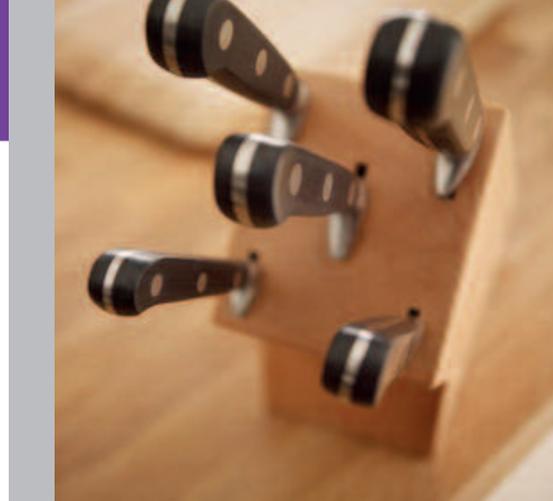
Storage and organisation



Ranger et organiser / *Storage and organisation*

Afin de ne pas abimer les tranchants des lames et de ne pas vous blesser, évitez de ranger vos couteaux dans vos tiroirs. Pour une meilleure sécurité mais aussi pour une bonne protection et une mise en valeur de vos couteaux, pensez à les ranger dans des blocs ou sur des barres aimantées.

In order not to damage the cutting edges of blades and to avoid injuries, do not put knives away in drawers. For improved safety and protection as well as for showcasing your knives, consider storing them in knife blocks or on magnetic bars.



BLOCS / BLOCKS

BLOC 6 COUTEAUX
6 KNIVES BLOCK
1455

SABATIER 64
by Bargoin

COMPOSITION / COMBINATION

- 241-7 Bec d'oiseau
Peeling knife
- 241-10 Office 10 cm
Paring knife
- 241-20 Cuisine 20 cm
Chef knife
- 242-13 Desosseur 13 cm
Boning knife
- 241-15 Cuisine 15 cm
Chef knife
- U1120 Fusil pour couteaux forgés 20 cm
Sharpening steel



BLOC 6 COUTEAUX
6 KNIVES BLOCK
1457
Creative Chef®

COMPOSITION / COMBINATION

- 337-10 Office 10 cm
Paring knife 4"
- 337-10C Office cranté 10 cm
Paring serrated knife 4"
- 337-15 Cuisine 15 cm
Chef knife 6"
- 330-23 Pain 23 cm
Bread knife 9"
- 346-17 Filet de sole 17 cm
Fillet knife 6,5"
- 340-18 Santoku 18 cm
Santoku knife 7"



BARRES AIMANTÉES / MAGNETIC HOLDER



BARRE AIMANTÉE / *Magnetic holder*
4003-34 - Longueur 34 cm
4003-47 - Longueur 47 cm



BARRE AIMANTÉE DESIGN ALUMINIUM
Design Aluminium Magnetic knife rack
76760 - Longueur 30 cm
76761 - Longueur 45 cm



Ranger et organiser / *Storage and organisation*

POCHETTES ET TROUSSES / *BAGS*



POCHETTE COMPOSÉE / *Furnished bag*
1582

COMPOSITION / *COMBINAISON*
346-20 Filet de sole 20 cm
Filet 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 VIDE (pour 6 articles)
Bag (for 6 items)
Dimensions / *Sizes* : 43 x 23 cm
1580



TROUSSE POUR 8 COUTEAUX et
2 POCHES ACCESSOIRES
Roll bag for 8 knives and 2 accessories pockets
Dimensions / *Sizes* : 50 x 14 cm
1570



Le coin des p'tits chefs / *Cooking for kids*

COUTEAU LÉGUMES
11334-8



OFFICE / *Paring Knife*
2335-10



SANTOKU
10332-18



Kids
FISCHER®

EXEMPLES DE PACKAGINGS



MINI PRÉSENTOIR DE COMPTOIR :
Pour couteaux et ustensiles de décoration
*Counter display for knives
and decoration utensils*
Dimensions / Sizes : L 30 x l 21 x h 8 cm



PRÉSENTOIR DE COMPTOIR
Dimensions : H 75 cm x l 35 cm x p 30 cm
Small sales display
Sizes : H 75 cm x w 35 cm x d 30 cm

La sélection Boutiques

Cuisine et Terroir



www.fischer-bargoin.com

FISCHER-BARGOIN - Z.I. du Breuil - B.P. 22 - 63306 THIERS FRANCE
Tél. (+33) 4 73 80 29 85 - Fax. (+33) 4 73 51 33 70
e-mail : contact@fischer-bargoin.com



Follow us on :

