

Zen®

 **FISCHER** Zen®
MADE IN FRANCE
X62CrMn14 4-61 HRC



FISCHER®
COUTELIER DEPUIS 1859



Made in France

LA SÉRIE CUISINE INSPIRÉE PAR LES CHEFS PASSIONNÉS

THE CHEF'S KNIVES INSPIRED BY PASSIONATE CHEFS

La lame de haute qualité est en acier inoxydable d'une dureté exceptionnelle.

Le manche couleur bleu marine est en Micarta offrant une stabilité de matière sans faille et une nuance de couleur unique.

La mitre et le culot en inox sont spécialement calibrés pour apporter un équilibre parfait au couteau.

Le design épuré et l'ergonomie optimum de ce couteau permettent une excellente prise en main.

High quality and extremely hard stainless steel blade. The bolsters are also made of stainless steel, and have been designed to give a perfect balance to the knife.

Chaque couteau est affûté à la main dans la plus pure des traditions coutelières françaises telle que nous la maîtrisons, forts de notre savoir-faire historique de plus de 150 ans et de notre connaissance unique de l'aiguisage.



Un couteau aux qualités exceptionnelles pour un travail en cuisine en toute sérénité...''

 **FISCHER** Zen®
MADE IN FRANCE X6201M034 41-01 HRG

Timeless design and perfect handling for a unique comfort. Each knife is sharpened manually, according to our age-old knife-making tradition and knowledge.

Zen

FABRICATION HAUT DE GAMME

STATE OF THE ART MANUFACTURING

LAME

Acier haut de gamme SANDVIK® 14C28 de type Chrome Manganèse X62CrMn14.
Dureté de ± 61 HRC*.

-  Pouvoir de coupe exceptionnel : le couteau réalise une coupe plus franche et plus nette.
-  Tenue à la coupe 50% supérieure aux couteaux classiques.

*norme de dureté Rockwell

MANCHE

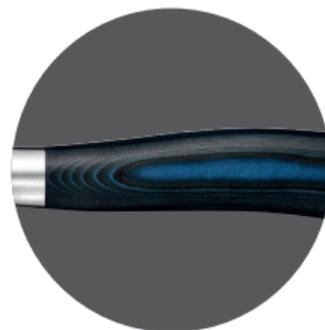
Le Micarta est composé à base d'un matériau naturel (toile) laminé, imprégné d'une résine.

-  Très bonne résistance à la chaleur.
-  Résistance à l'eau, n'absorbe pas l'humidité.
-  Matière très stable qui ne s'altère pas malgré le temps et les usages.

BLADE - Extremely hard steel, Sandvik 14C28, Chromium Manganese type X62CrMn14. 61 HRC hardness. For a longer lasting performance, 50% superior to classical chef's knives.*

HANDLE - The dark blue handle is made of Micarta, thus giving heat and wet resistance, and this unique colour.

**rockwell standards*



Made in France

UN PARTENARIAT ÉTOILÉ

A STARRED PARTNERSHIP

Fischer Bargoin s'est associé au Chef étoilé Cyrille ZEN pour la fabrication de la gamme. Afin de répondre au plus près aux besoins des utilisateurs, chefs passionnés ou particuliers exigeants, nous avons étudié le développement de la gamme avec les conseils du chef auvergnat, qui a pu apporter toute son expertise métier et qui a ensuite testé chaque type de couteau dans son restaurant gastronomique La Bergerie de Sarpoil.

This range benefits from the advice of Cyrille ZEN (Michelin-starred Chef), who tested each knife type in his restaurant, La Bergerie de Sarpoil.



Cyrille ZEN
La Bergerie de Sarpoil (63), 1 étoile Michelin
Le Bistrot Zen^{CZ} (Montpeyroux)



Zen



LA GAMME

THE RANGE

COUPEAU D'OFFICE P6 _____

COUPEAU DU CHEF 20 / 25 CM P7 _____

COUPEAU SASHIMI P8 _____

SANTOKU P9 _____

DÉSOSSEUR P10 _____

FILET DE SOLE P11 _____

COUPEAU À GÉNOISE P12 _____

COUTEAU D'OFFICE

OFFICE KNIFE

641-10

L 10 cm

ℓ 2,3 cm



Lame étroite et courte. Permet de couper, d'émincer, de ciseler.
Idéal pour la préparation des légumes et des fruits notamment.
C'est l'outil polyvalent par excellence, essentiel pour cuisiner au quotidien.

*Short and narrow 4" blade.
For fine cuts, paring, mincing. Ideal
for small food especially vegetables.
Multifunctional, a must have for every day
usage.*

Zen

COUTEAU CHEF 20 / 25 CM

CHEF'S KNIFE 20/25CM



641-20

L 20 cm

ℓ 4,5 cm

641-25

L 25 cm

ℓ 5,7 cm

Aussi appelé 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.

*Large and stiff 8" or 10" blade.
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.*

COUTEAU SASHIMI / YANAGIBA

SASHIMI / YANAGIBA KNIFE

644-24

L 24 cm

ℓ 3 cm



Cette lame est LA plus typique japonaise, aussi nommée, "Yanagiba" (feuille de saule) pour sa forme longue, effilée et asymétrique (biseau côté droit). "Sashimi" (Japonais pour poisson) indique la fonction – pour fileter du poisson, mais aussi bien la viande. Sa finesse en fait l'outil de découpe idéal.

This blade represents THE typical Japanese knife. Also known as "Yanagiba" (willow leaf) due to its long, narrow and asymmetric shape, this knife is perfect for filleting fish (Japanese "Sashimi"), and also great for meat. Slicing has never been so precise!

Zen

SANTOKU

SANTOKU



645-17

L 17cm

ℓ 4,7 cm

Lame large et alvéolée. Couteau typiquement japonais. Il correspond un peu aux couteau du chef français. Permet de découper, trancher et hacher que ce soit les viandes, les poissons ou les légumes. L'alvéolage permet aux aliments et notamment la viande de ne pas attacher au couteau.

Wide and large 7" blade with hollow edge. Typical Japanese Chef's knife. All purposes : slicing, mincing of meat, fish or vegetables. Its hollow edge prevents food from sticking to the blade.

DÉSOSSEUR

BONING KNIFE

642-15

L 15 cm

ℓ 2,5 cm



Lame rigide, courte, épaisse et étroite, utilisée pour la découpe de la viande. Permet de détacher facilement la viande de l'os. Idéal notamment pour la préparation des volailles, des jambons et des lapins.

*Narrow and strong 6" blade.
Ideal for deboning red meat or poultry as well as for carving small pieces.*

Zen

FILET DE SOLE

FILLET KNIFE



627-19

L 19 cm

ℓ 3 cm

Lame flexible, étroite et longue. Permet de lever les filets de poisson en tranches très fines, en suivant l'arête.

*Long, narrow and flexible 7.5" blade.
Ideal for filleting even small fish, and very fine carving.*

COUTEAU À GÉNOISE

UTILITY / PASTRY KNIFE

681-30

L 30 cm

ℓ 4 cm



Lame longue, large, dentée et courbée. Idéal pour découper les génoises en tranches nettes ainsi que dans leur épaisseur pour réaliser des gâteaux fourrés ou à étages. Sa lame dentée permet aussi la découpe des pains, même ceux à croûte dure. Il est également possible de découper les fruits les plus volumineux avec cet outil.

Long and bended 12" blade with serrated edge.

Ideal for precise cutting of cakes, pies or bread loafs. Also great for cutting large roasts and vegetables.

Zen

CONSEILS D'ENTRETIEN

ADVICE ON MAINTENANCE

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

Il est recommandé de laver votre couteau *Zen*® 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.

Afin de ne pas abîmer les tranchants des lames et de ne pas vous blesser, évitez de ranger vos couteaux dans vos tiroirs. Pour une meilleure sécurité mais aussi une bonne

protection et une mise en valeur de vos couteaux, pensez à les disposer sur des barres aimantées. Tenir hors de portée des enfants.

*Avoid using the knife on hard surfaces (glass, ceramic, granite, etc.). Plastic and wood are advisable. We recommend to wash your *Zen*® knives by hand, using only dishwashing liquid, water and a soft cloth. After cleaning, the knives should be wiped dry with a soft towel. Our stainless-steel knives are dishwasher-safe, but putting them in a dishwasher will significantly shorten their life due to the cleaning agents and rough procedure in a machine. In order not to damage the cutting edges of blades and to avoid injuries, these very sharp knives should not be stored in regular drawers. For improved safety and protection as well as for showcasing your knives, consider storing them on magnetic bars. Keep away from children.*

AFFUTAGE

SHARPENING

Au fil du temps et des utilisations, même les couteaux de grande qualité perdent de leur tranchant. Il est important de les aiguiser régulièrement. Utiliser un fusil à aiguiser Fischer permettra de redonner tout le tranchant nécessaire à vos couteaux *Zen*®.

*Over time and with use, even the best quality knives lose their cutting edge. Using a Fischer sharpening steel will give your knives the cutting edge that they need. Thus we recommend to sharpen the *Zen*® knives on a regular basis, by using either a high quality sharpening steel or a whetstone to keep them in perfect condition.*



Zen

Pour l'aiguisage des couteaux *Zen*[®], nous vous recommandons :

*To sharpen the *Zen*[®] knives, we recommend :*



Fusil Diamant+ W6326

Les particules de diamant naturel permettent un aiguisage plus rapide et plus simple qu'un fusil traditionnel. Mèche de 27 cm recouverte de chrome dur pour un taillage plus doux et une plus grande durée de vie.

The famous FISCHER Diamond+ sharpening steel is the perfect diamond steel : A layer of natural diamond particles enables a quicker and easier sharpening than traditional steels. The additional thin chromium layer on our special Diamond + sharpening steel, makes using this steel a smooth, no effort task, and considerably prolongs the life of both steel and knife.

Pierre à aiguiser japonaise 79997

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.



Fusil Titanium II W5135

Mèche ovale de 30cm au taillage fin, recouverte de nitrure de titane. Fusil de nouvelle génération spécialement étudié pour les couteaux les plus durs. Dureté exceptionnelle d'environ 2300 HV, résistant à la corrosion.

Oval 30cm steel with titanium nitride coating. Especially studied for the hardest knives. Exceptional hardness around 2300HV, resistant to corrosion.

VERRINE DE LA MER PAR CYRILLE ZEN

ENTRÉE POUR 6 PERSONNES

Le crémeux de betteraves

200g de purée de betteraves rouges

200g de mascarpone

100g de fromage blanc 40%

½ zeste de citron vert

½ zeste d'orange

1 soupçon de zeste de combawa

30g de vinaigre balsamique

100g de crème liquide

Chauffez la crème liquide avec la purée de betteraves. Ajoutez les autres ingrédients. Réservez au réfrigérateur 12h.

Le dressage

2 pommes Granny Smith,

1 betterave déjà cuite,

300g de saumon fumé,

1 jus de citron,

1 pincée de sésame torréfié,

1 cuillère à soupe de sauce soja,

1 cuillère à soupe d'huile de noix,
coriandre fraîche.

“ Le conseil du Chef : vous pouvez également faire des chips de betterave avec des betteraves crues. ”

A l'aide des couteaux *Zen*[®]



Coupez le saumon fumé en brunoise **avec un couteau chef de 20 cm**. Assaisonnez avec le jus de citron, la sauce soja, l'huile de noix, le sésame et la coriandre hachée finement.



Epluchez les pommes. Évidez-les avec un vide pomme. Coupez des lamelles très fines de 3mm **à l'aide d'un office**. Réservez.



Coupez la betterave, avec **un couteau filet de sole**, en lamelles de 3mm. Dans un bocal, dressez comme un millefeuille en alternant la pomme, la crème à la betterave, une lamelle de betterave et ainsi de suite deux ou trois fois. Par dessus, déposez le tartare de saumon.



L'accessoire en plus :
Le vide-pomme 721C



FISCHER BARGOIN, 6 GÉNÉRATIONS AU SERVICE DE LA COUTELLERIE

FISCHER BARGOIN, 6 GENERATIONS COMMITTED TO CUTLERY

En 1859, Etienne Bargoin crée son atelier de coutellerie professionnelle à Thiers, au centre de la France. 150 ans plus tard, l'entreprise est spécialisée dans la fabrication de couteaux professionnels, de fusils à aiguiser et d'outils de cuisine. Le savoir-faire de sa fabrication thiernoise et la qualité de ses lames ont fait depuis toujours la renommée des couteaux Bargoin et des fusils Fischer.

Grâce au regroupement en 2010 des établissements Fischer et Bargoin, l'entreprise familiale, dirigée par la 6ème génération, propose la gamme la plus large de petits matériels pour les métiers de bouche et la filière viande.

Chez Fischer Bargoin, l'innovation s'impose comme une priorité : amélioration des produits, lancement de nouveaux modèles,

robotisation des process,... La modernisation de notre outil de production est 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 cours des années aux autres domaines de l'alimentation - cuisine, boulangerie, pâtisserie, poissonnerie et fromagerie, plaçant aujourd'hui Fischer Bargoin parmi les leaders de la coutellerie professionnelle.

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

Nous sommes aujourd'hui l'unique fabricant de fusils à aiguiser en France. Ce savoir-faire unique que nous perdurons et faisons évoluer avec les technologies les plus pointues, nous confère une connaissance

Zen

inégalable de l'affûtage et de l'aiguisage.

Nous attachons la plus grande importance à continuer de proposer des outils de haute qualité de fabrication française.

Nos articles, indissociables du prestige de la gastronomie française, sont vendus dans le monde entier.



In 1859, Etienne Bargoin founded his workshop for professional knives in Thiers, in the center of France. 150 years later the company has specialised in the production of professional knives, sharpening steels, and kitchen utensils. Its production know-how of Thiers as well as the quality of their products have since then established the reputation of Bargoin knives and Fischer steels. Thanks to the merger of Fischer and Bargoin, businesses owned by the same family in sixth generation, the company now offers a wide range of products for all food related processing.

At Fischer, innovation is a top priority: The improvement of products, launching of new models, automation... The modernisation of our production is paramount of our development to offer high precision tools. Thus the range of products, initially concentrating on butchers and meat industry, has grown to ranges for chefs, bakeries, pastry, fish mongers, cheese, now placing Fischer within the worldwide leaders of professional cutlery and tools. Our products are also available to the enthusiastic consumer, with the desire to use "real professional" material.

At Fischer, we are nowadays the only manufacturer of sharpening steels in France, and one of the leaders of quality steels worldwide. Our unique know-how, based and evaluated on state of the art productions technologies, gives us a superior knowledge of keeping the cutting edge.

Our products, following the tradition of French cuisine, are available around the globe.



Retrouvez tous nos
articles sur :



www.fischer-bargoin.com

Follow us on :



FISCHER[®]
COUTELIER DEPUIS 1859

Z.I. du Breuil - B.P. 22 - 63306 THIERS - FRANCE
Tél. +33 (0)4 73 80 29 85 - Fax. +33 (0)4 73 51 33 70
e-mail : contact@fischer-bargoin.com

www.fischer-bargoin.com