



FISCHER®

COUTELIER DEPUIS 1859



GAMME BOUCHERS ET ABATTOIRS

Products for butchers and food industry

www.fischer-bargoin.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



FISCHER PROFINOX®

MANCHES COULEURS - HACCP
HACCP COLOURED BUTCHER KNIVES

SAIGNER - BONING KNIFE

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

- 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

- 1020-23



DÉNERVER FLEXIBLE 17 cm FLEXIBLE SKINNING KNIFE 17 cm

- 1033-17



DÉNERVER FLEXIBLE 20 cm FLEXIBLE SKINNING KNIFE 20 cm

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



TRANCHELARD 1/2 FLEXIBLE 28 cm SLICER SEMI-FLEXIBLE 28 cm

- 1076-28
- 3076-28



DÉSOSSEUR LAME DROITE BONING KNIFE STRAIGHT HANDLE

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

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



FISCHER PROFINOX®

MANCHES COULEURS - HACCP
HACCP COLOURED BUTCHER KNIVES

DÉSSOSSEUR LAME USÉE BONING KNIFE WORN BLADE

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

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

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



DÉSSOSSEUR LAME COURBÉE BONING KNIFE CURVED BLADE

Rigide/Stiff blade Semi-flexible/Semi-flex blade

- 1025-13
- 3025-13
- 4025-13

- 1027-13
- 3027-13
- 4027-13

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

- 1027-15
- 3027-15
- 4027-15



BOUCHER - BUTCHER KNIFE

- 1010-14
- 3010-14
- 4010-14

- 1010-17
- 3010-17
- 4010-17

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

- 1010-23
- 3010-23
- 4010-23
- 6010-23

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

- 1010-28
- 3010-28
- 4010-28

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

- 1010-35
- 3010-35
- 4010-35
- 6010-35



FISCHER PROFINOX®

MANCHES COULEURS - HACCP
HACCP COLOURED BUTCHER KNIVES

BOUCHER LAME ALVÉOLÉE BUTCHER KNIFE WITH HOLLOW EDGE

- 1610-23
- 1610-25
- 1610-30



COUTEAU À PARER - BUTCHER KNIFE

- 1040-20
- 1040-22
- 1040-25



COUTEAU À DÉPOUILLER 16 cm SKINNING KNIFE 16 cm

- 1050-16



TRIPPIER - GUT AND TRIPE KNIFE 17 cm

- 1024-17

Lame équipée d'une boule de protection pour éviter de percer les vicères de l'animal.

Blade equipped with a protective ball to avoid piercing the animal's veins.



SAIGNER VOLAILLE INOX 9 cm STAINLESS POULTRY BONING KNIFE 9 cm

- 322



SAIGNER VOLAILLE INOX 10 cm STAINLESS POULTRY BONING KNIFE 10 cm

- 2300-10



GOUGE À JAMBON - HAM BONER 22 cm

- 31039

Acier inox - Manche plastique ergonomique.

Lame de 22 cm, épaisseur renforcée acier 3 mm.

Stainless steel - Ergonomic plastic handle.

22 cm blade, 3 mm steel reinforced thickness.



SÉPARATEUR ANATOMIQUE - ANATOMIC KNIFE

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



FISCHER SANDVIK

MANCHES BI-MATIÈRE ULTRA CONFORT

BUTCHERS KNIVES WITH BI-MATERIAL HANDLE ULTRA COMFORT

Une gamme spécialement développée pour le confort des professionnels de la viande.

A range specifically developed for the comfort of the daily usage of professionals in the meat industry.



DÉOSSEUR - BONING KNIFE 13 cm

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



DÉOSSEUR - BONING KNIFE 15 cm

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



DÉOSSEUR - BONING KNIFE 17 cm

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

DÉOSSEUR POINTE LARGE 15 cm BONING KNIFE LARGE TIP STIFF BLADE 15 cm

- 78035-15B - Rigide/Stiff blade



DÉOSSEUR LAME USÉE - BONING KNIFE

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



DÉOSSEUR LAME DOS DROIT 14 cm BONING KNIFE STRAIGHT BACK BLADE 14 cm

- 78015-14B



SAIGNER - BONING KNIFE

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



COUPEAU À FILET 20 cm FILETTING KNIFE 20 cm

- 78315-20B



ÉPLUCHEUR / DÉNERVER - SKINNING KNIFE 20 cm

- 78033-20B



PIÈCEUR DROIT - BUTCHER SLICING KNIFE 30 cm

- 78050-30B



PAREUR DROIT 25 cm BUTCHER KNIFE WITH NARROW BLADE 25 cm

- 78045-25B



FISCHER SANDVIK

MANCHES BI-MATIÈRE ULTRA CONFORT

BUTCHERS KNIVES WITH BI-MATERIAL HANDLE ULTRA COMFORT

COUTEAU À PARER LAME COURBE BUTCHER KNIFE WITH CURVED BLADE

- 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 20 cm BUTCHER KNIFE WITH NARROW BLADE 20 cm

- 78012-20B



BOUCHER TRANCHEUR - BUTCHER SLICER KNIFE

- 78010-16B - 16 cm
- 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" 42 cm BUTCHER KNIFE RITUAL SLAUGHTERING KNIFE 42 cm

- 78010-42B



SAIGNER DOUBLE TRANCHANT 30 cm BUTCHER KNIFE DOUBLE-EDGED STICKING KNIFE 30 cm

- 78022-30B



TRIPRIER ARRONDI / CUIR LAME SANS POINTE 20 cm CURVED "NO TIP" KNIFE FOR LEATHER OR TRIPE 20 cm

- 78021-20B



TRANCHELARD - SLICER 28 cm

- 78076-28B



Votre revendeur / *Your dealer*

BARGOIN 4 RIVETS

LA SÉRIE CLASSIQUE
THE CLASSICAL BUTCHER'S KNIFE SERIES

SAIGNER - STICKING KNIFE

- 320-11
- 320-14
- 320-17
- 320-20
- 320-23



DÉSOSSEUR LAME DROITE BONING KNIFE STRAIGHT BLADE

- 315-14
- 315-17



COUPEAU VIANDE / TOMATE CRANTÉ 17 cm MEAT / TOMATO KNIFE, SERRATED 17 cm

- 315-17C



DÉSOSSEUR LAME USÉE BONING KNIFE WORN BLADE

- 330-11
- 330-14
- 330-17



BOUCHER - BUTCHER KNIFE

- 310-14
- 310-17
- 310-20
- 310-23
- 310-25
- 310-28
- 310-30
- 310-35
- 310-40



BOUCHER LAME ALVÉOLÉE BUTCHER KNIFE WITH HOLLOW EDGE

- 610-23
- 610-25
- 610-30



DÉNERVER FLEXIBLE FLEXIBLE SKINNING KNIFE

- 333-17
- 333-20



TRANCHELARD - SLICER

- 376-28
- 376-33



JAMBON LARGEUR 30 MM HAM SLICER 30 MM WIDE

- 375-33
- 375-38



COUPERET PARISIEN - FRENCH CLEAVERE

Poids environ/Approx. weight: 1 500 g

- 291-MM7

Poids environ/Approx. weight: 1 800 g

- 291-GM



TAILLANDERIE

CLEAVERS,
CHOPPERS AND SAWS

FEUILLE DOS DROIT CLEAVER STRAIGHT BACK

Poids environ/Approx. weight: 960 g

● 1280-28 - 28 cm

Poids environ/Approx. weight: 960 g

● 1280-28R - 28 cm



FEUILLE BELGE - BELGIAN CHOPPER

Poids environ/Approx. weight: 700 g

● 282-23 - 23 cm

Poids environ/Approx. weight: 710 g

● 282-25 - 25 cm



FEUILLE SUISSE MANCHE BI-MATIÈRE 23 cm SWISS CHOPPER DUAL MATERIAL HANDLE 23 cm

Poids environ/Approx. weight: 800 g

● 68283-23NR



HACHOIR DE BOUCHERIE BI-MATIÈRE DUAL MATERIAL HANDLE CLEAVER

Poids environ/Approx. weight: 800 g

● 68383-22R



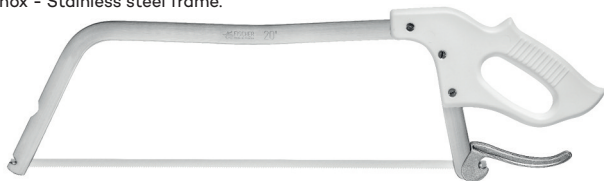
SCIE FORME AMÉRICAINE - AMERICAN STYLE SAW

13317 - 45 cm - 17,5"

13320 - 50 cm - 20"

13325 - 63 cm - 25"

Montant Inox - Stainless steel frame.



GANT EN COTTE DE MAILLE INOX STAINLESS STEEL PROTECTIVE GLOVE

● 77000 • N°0 marron XXS 5-5 1/2 - Taille 8 - brown.

● 77001 • N°1 vert XS 6-6 1/2 - Taille 8,5 - green.

○ 77002 • N°2 blanc S 7-7 1/2 - Taille 9 - white.

● 77003 • N°3 rouge M 8-8 1/2 - Taille 10 - red.

● 77004 • N°4 bleu L 9-9 1/2 - Taille 10,5 - blue.

● 77005 • N°5 orange XL 10 - Taille 11 - orange.



ESSES 2 POINTES
MEAT HOOKS 2 TIPS
299-10/B10



FUSILS

SHARPENING STEELS



BI-MATIÈRE - ERGONOMIC STEEL

DUAL MATERIAL HANDLE

- ▲▲▲▲△ FIN
- 30 cm : 12"
- N245B
 - N245J
 - N245R
 - N245V
 - N245N
 - I245B
 - I245J
 - I245R
 - I245V
 - I245N
- 35 cm : 14"
- P245B
 - P245J
 - P245R
 - P245V
 - P245N
 - J245B
 - J245J
 - J245R
 - J245V
 - J245N



CLASSIC FISCHROM

Taillage extra fin. Extra thin cut.

- ▲▲▲▲△ EXTRA-FIN
- 30 cm / 12" ● C440R ● L440R
- 35 cm / 14" ● D440R



EXTRA LARGE

CLASSIC FISCHROM XL

Mèche extra large permettant un contact plus important de la lame.
Flat steel allowing a larger sharpening surface.

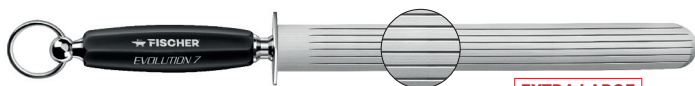
- ▲▲▲▲△ EXTRA-FIN
- 28 cm / 11" XL ● G250R



CLASSIC POLISH

Mèche polissoir pour retirer le morfil sur la lame après aiguisage.
Polishing rod to deliver the cutting edge polish.

- ▲▲▲▲△ POLISH
- 30 cm / 12" ● C545R ● L545R



EXTRA LARGE

EVOLUTION 7

Fusil super large. Taillage extra fin + 6 rainures longitudinales.
Extra fine cut + 6 stripes.

- ▲▲▲▲△ EXTRA-FIN
- 28 cm / 11" XL ● G695N



FUSIL ÉCO

Modèle rond. Round economic steel.

- 25 cm : 10" ● O125O ● O126O
- 30 cm : 12" ● N125O ● N125OR ● N126O ● N125OV ● N125OB
- 35 cm : 14" ● P125O



FUSIL ÉCO

Modèle ovale. Oval economic steel.

- ▲▲▲▲△ STANDARD
- 30 cm : 12" ● I125O ● I126O ● I125OR

FUSILS - AIGUISEURS

SHARPENING STEELS



INDUSTRY INOX - STAINLESS STEEL

▲▲▲▲△ FIN 30 cm / 12" : ● I2529



FUSIL • AVEC GUIDE D'ANGLE SHARPENING STEEL • WITH ANGLE GUIDE

▲▲▲▲△ EXTRA-FIN 30 cm / 12" : ● TS-17

▲▲▲▲△ POLISH

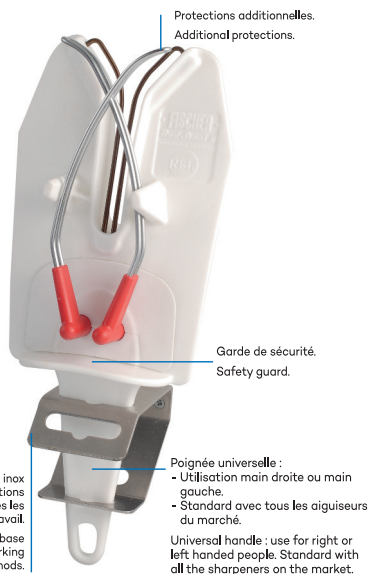
**REDSTEEL® II AIGUISEUR RAPIDE
AVEC SOCLE INOX
REDSTEEL® II PROFESSIONAL
SHARPENER WITH STAINLESS
STEEL BASE**
W4100

**REDSTEEL® II AIGUISEUR RAPIDE
SANS SOCLE
REDSTEEL® II PROFESSIONAL
SHARPENER WITHOUT BASE**
W4105

**SOCLE INOX - STAINLESS STEEL
BASE**
W4068

**MÉCANISME ET 4 TIGES
REPLACEMENT
MECHANISM
AND 4 RODS**
W4065

Support inox multi-positions adapté à toutes les méthodes de travail.
Stainless steel base suitable for all working methods.



**MEULE À EAU TRADITIONNELLE
AVEC CUIR DE POLISSAGE
WATER GRINDSTONE SHARPENER
WITH LEATHER HONING WHEEL**
75503-FBK

