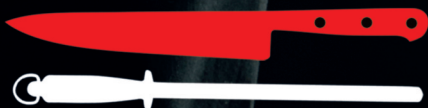




**FISCHER**<sup>®</sup>

COUTELIER DEPUIS 1859

LA SELECTION CUISINE  
Chef and cooking utensils



[www.fischer-bargoin.com](http://www.fischer-bargoin.com)

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



# CREATIVE CHEF®

LA SÉRIE CUISINE - HACCP  
HACCP COLOURED CHEF KNIVES

## OFFICE - PARING KNIFE

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



## OFFICE BEC D'OISEAU - PEELING KNIFE 6 cm

- 336-6
- 3336-6



## STYLET - PEELING KNIFE 8 cm

- 338-8
- 5338-8



## TOMATE (BOITE DE 6) - TOMATO KNIFE

- 337-10C/B6



## SANTOKU

- 340-18



## COUPEAU DE CHEF - CHEF KNIFE

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



## EMINCEUR LARGE - CHEF KNIFE

- 338-20



## FILET SOLE - FLEXIBLE - FISH FILLET KNIFE

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



## PAIN - BREAD KNIFE

- 330-23
- 2330-23



## GÉNOISE - SLICER, SERRATED EDGE / PASTRY KNIFE

- 480-25
- 480-28
- 4480-28
- 480-33
- 480-38



## COUPEAU À GÉNOISE LAME COURBE

- 481-26



**BBR®**

LA SIGNATURE BLEU BLANC ROUGE DE FISCHER®  
MADE IN FRANCE - MANCHE POM / POM HANDLE

**OFFICE BEC D'OISEAU 7 cm**  
**PEELING KNIFE 7 cm**  
● 75013-7N



**OFFICE - PARING KNIFE 10 cm**  
● 75011-10N



**COUTEAU À STEAK - STEAK KNIFE 12 cm**  
● 75016-12N



**SANTOKU - SANTOKU KNIFE 18 cm**  
● 75619-18N



**CHEF - CHEF KNIFE**  
● 75041-15N  
● 75041-20N  
● 75041-25N



**FILET DE SOLE - FISH FILLET KNIFE 20 cm**  
● 75046-20N



**DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 13 cm**  
● 75015-13N



**COUTEAU À JAMBON/SAUMON LAME ALVÉOLÉE 30 cm**  
**HOLLOWED BLADE HAM/SALMON SLICER 30 cm**  
● 75677-30N



**TROUSSE EN CUIR BBR®**  
**6 COUTEAUX À STEAK**  
**BBR® LEATHER CASE 6 STEAK KNIVES**  
● 75016-12N/PC6



**BBR®**

LA SIGNATURE BLEU BLANC ROUGE DE FISCHER®  
MADE IN FRANCE - MANCHE OLIVIER / OLIVE WOOD HANDLE

**OFFICE - PARING KNIFE 10 cm**

● 74011-10H



**COUTEAU À STEAK 12 cm**  
**STEAK KNIFE 12 cm**

● 74016-12H



**SANTOKU - SANTOKU KNIFE 18 cm**

● 74619-18H



**CHEF - CHEF KNIFE**

● 74041-20H - 20 cm

● 74041-25H - 25 cm



**FILET DE SOLE - FISH FILLET KNIFE 20 cm**

● 74046-20H



**TROUSSE EN CUIR BBR®**

**6 COUTEAUX À STEAK**  
**BBR® LEATHER CASE 6 STEAK KNIVES**

● 74016-12H/PC6 - 6 pièces - 6 pieces.



# ZEN®

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

## OFFICE - PARING KNIFE

● 641-10



## SANTOKU - SANTOKU

● 645-17



## DÉSSOSEUR - BONING KNIFE

● 642-15



## CHEF - CHEF KNIFE

● 641-20

● 641-25



## FILET DE SOLE - FISH FILLET KNIFE

● 627-19



## COUTEAU SASHIMI - YANAGIBA KNIFE

● 644-24



## COFFRET ZEN® SANTOKU + OFFICE 2 - PCS SET IN GIFTBOX

● 645-2



## COFFRET ZEN® 4 STEAKS 4 - PCS STEAK KNIFE BOX

● 620-12/B4



# TROUSSES ET MALLETTES

CULINARY BAGS AND CASES

**TROUSSE EN CUIR ZEN®**  
**4 COUTEAUX**  
**ZEN® LEATHER CASE 4 KNIVES**  
63855-99/PC4 - 4 pièces - 4 pieces.



**TROUSSE EN CUIR ZEN®**  
**6 COUTEAUX À STEAK**  
**ZEN® LEATHER CASE 6 STEAK KNIVES**  
63816-12C/PC6 - 6 pièces - 6 pieces.

**POCHETTE "CUISINE"**  
**CATERING BAG**  
Pochette 4 faces - 4 sides bag  
1591 - 18 pièces - 18 pieces.



**POCHETTE "APPRENTI"**  
**STUDENT'S BAG**  
Pochette 4 faces - 4 sides bag  
1582 - 6 pièces - 6 pieces.

**COFFRET 6 STEAK**  
**6-PCS STEAK KNIVES BOX**



lame microdentée  
micro-serrated blade  
● 325-10/B6  
● 3325-10/B6  
● 11325-10/B6



lame lisse  
without serration  
● 320-10/B6  
● 3320-10/B6

Votre revendeur / Your dealer

# VOLAILLE / POISSON

POULTRY / FISH

## CISEAUX DE CUISINE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE HIGH QUALITY KITCHEN SCISSORS

- 71805 - 25 cm
- 71800 - 22 cm - Droitier - Right-handed.
- 71806 - 25 cm - Lames crantées - Serrated blades.



## COUPE VOLAILLE BROSSÉ INOX 25 cm BRUSHED STAINLESS STEEL POULTRY SHEARS 25 cm 71825



## CISEAUX À POISSON LAME INOX CRANTÉE, POIGNÉE PLASTIFIÉE 22 cm STAINLESS FISH SHEARS, PLASTIFIED HANDLE, SERRATED BLADE 22 cm

- 159



## COUTEAU À POISSON MICRO DENTÉ - BI-MATIÈRE BI-MATERIAL THIN SERRATED FISH KNIFE

- 68411-35B - 35 cm



## LANCETTE - OYSTER OPENER

Boîte de 12 unités - Box of 12 units.

- 6513/B12

- 513/B12



## COUPERET - CLEAVER

- 381-17 - 17 cm
- 382-19 - 19 cm
- 383-21 - 21 cm



## RACLOIR DE PLANCHE BOARD SCRAPER

- 292



## PLANCHE À DÉCOUPER CHOPPING BOARD

- 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
- 87703 - 53 x 32,5 x 2 cm



Existe en différents coloris



# SPATULES / FROMAGE

SPATULAS / CHEESE

## SPATULES SPATULAS

● 247-24



● 248-26



● 248-11



## SPATULE COUDÉE OFFSET SPATULA

● 157-20



## SPATULE DROITE STRAIGHT SPATULA

● 158-25



## SPATULE TRIANGLE TRIANGULAR SPATULA

● 245-10



## COUPEAU À FROMAGE CHEESE KNIFE

● 385-25

● 4385-25

● 5385-25



● 395-33

● 4395-33

● 5395-33



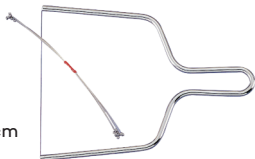
## LYRE INOX STAINLESS STEEL SPACING

52076

Modèle haut pour fil de 17 cm

51756 x10

Fils 17 cm (paquet de 10) / replacement wires 17 cm





# FUSILS

## SHARPENING STEELS



### FUSIL - REVÊTEMENT DIAMANT DIAMOND SHARPENING STEEL



- W7220 - 23 cm : 9"
- W7325 - 25 cm : 10 "
- W6327 - 27 cm : 11"



### FUSIL MANCHE PLASTIQUE "IDÉAL" "IDEAL" SHARPENING STEEL PLASTIQUE HANDLE



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



### BI-MATIÈRE - ERGONOMIC STEEL DUAL MATERIAL HANDLE



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



### FUSIL ÉCO



25 cm : 10"

- O1250 ● O1260

30 cm : 12"

- N1250 ● N1250R ● N1260 ● N1250V ● N1250B

- I1250 ● I1260 ● I1250R

35 cm : 14"

- P1250



### FUSIL SPÉCIAL ÉCOLE HÔTELIÈRE SÉRIE ÉCONOMIQUE CULINARY SCHOOL ECONOMIC STEEL



- S1165 : 20 cm : 8"

- S1195 : 25 cm : 10"

### AIGUSEUR ÉLECTRIQUE SEMI-PROFESSIONNEL SEMI-PROFESSIONAL ELECTRIC SHARPENER

Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant.

Easy to use, no risk, small size.

75600



# REDSTEEL® "DIAMOND"

AIGUISEUR RAPIDE  
KNIVES SHARPENING SYSTEM



**APPAREIL AVEC SOCLE INOX**  
**DEVICE WITH STAINLESS**  
**STEEL BASE**  
W4070

**APPAREIL SEUL**  
**DEVICE ONLY**  
W4075

## UTIL-CHEF®

OUTILS DE SERVICE HACCP  
HACCP UTENSIL RANGE

### PELLE À POISSON FISH SPATULA

- 559-18
- 559-24



### PELLE À STEAK STEAK SPATULA

- 560 (11 cm)



### FOURCHETTE COURBÉ OFFSET KITCHEN FORK

- 552-26
- 552-32



### CUILLÈRE À SERVIR SERVICE SPOON

- 2727-28 (34 cm)



### CUILLÈRE À OLIVES PERFORATED SERVICE SPOON

- 2726-28 (34 cm)



### LOUCHE SOUP LADLE

- ø9,5 cm - Cont. 150 ml
- Capacity 150 ml
- 530



### POCHON DRESSING LADLE

- ø6,5 cm - Cont. 50 ml
- avec bec verseur / Capacity
- 50 ml, with pouring stout
- 531



### ECUMOIRE SKIMMER

- ø12 cm - Rebord haut. 1,5cm
- 1,5 cm / Height 1,5 cm
- 532

