



## CATALOGUE 2019



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

# LEADER FRANÇAIS DE LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE

FRENCH LEADER OF PROFESSIONAL KNIVES



Lionel RAYNAUD - Président de FISCHER-BARGOIN - C.E.O.

**S**itué 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.

**2017 :** Simplification et internationalisation de la marque sous le nom unique de **FISCHER®**.

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.  
2017: The brand becomes more simple and unified under a unique name: **FISCHER®**.



## FISCHER®, manufacture française de rayonnement international

*FISCHER®, a French manufacturer on an international scale*



Depuis 160 ans, l'entreprise FISCHER-BARGOIN perpétue la tradition alliant un savoir-faire ancestral à une activité locale forte qui remonte à plus de 6 siècles. La modernisation et l'automatisation de notre outil de production, associées à la main de l'homme, contribuent à notre excellence.

Installée dans le bassin thiernois depuis 1859, notre entreprise familiale à taille humaine tient à travailler avec des artisans locaux et des collaborateurs de la région.

Et bien qu'étant une entreprise d'envergure internationale, nous privilégions la proximité de nos prestataires et partenaires.

Le marquage « Made in France » sur nos produits vous garantit l'origine de la fabrication. Du façonnage des lames de nos couteaux et des mèches de nos fusils, à l'injection des manches en plastique de nos articles, nous tenons à maîtriser chaque étape de l'élaboration de nos produits.

*For the last 160 years, the FISCHER-BARGOIN company has perpetuated tradition from an ancestral know – how to a strong local activity that dates back over 6 centuries . Modernisation and automation of our production park, associated with the expertise of our employees has contributed to our excellence.*

*Installed in the the THIERS industrial basin since 1859, our family company which is on a human scale , finds it very important to work and collaborate with the local craftsmen and industries in the region.*

*The« Made in France » stamping on our products guarantees the manufacturing origin. From industrial processing on the blades of our knives and sharpening steels, to plastic handle injection on all our articles, our principle is to master each step in the manufacturing process.*

## FISCHER-BARGOIN OBTIENT LA CERTIFICATION ISO 9001 : 2015 PAR AFNOR CERTIFICATION

FISCHER-BARGOIN OBTAINED THE CERTIFICATION ISO 9001 : 2015 BY AFNOR CERTIFICATION



L'entreprise a obtenu avec succès la certification de son système de management de qualité pour les activités de conception, fabrication et commercialisation de couteaux et de fusils à aiguiser et accessoires de découpe. Elle démontre ainsi sa capacité à fournir des produits et des services conformes aux exigences légales et réglementaires, avec une forte orientation client.

*The company obtained with success the certification of its quality management system for the activities in processing, manufacturing and the commercialisation of knives , sharpening steels and cutting accessories. The company shows its capacity to supply products and services in compliance with the reglementary and legal requirements with a strong clientele orientation.*

## 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 inarrachables 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

# SOMMAIRE

## SUMMARY

---

<b>BOUCHERIE / BUTCHERS</b>	<b>pages 5 à 21</b>
<b>AIGUISAGE / SHARPENING</b>	<b>pages 22 à 35</b>
<b>CUISINE / CHEFS &amp; COOKS</b>	<b>pages 36 à 56</b>
<b>POISSONNERIE / FISH &amp; SEAFOOD</b>	<b>pages 57 à 60</b>
<b>FROMAGERIE / CHEESE</b>	<b>pages 61 à 64</b>
<b>BOULANGERIE-PÂTISSERIE / BAKERY-PASTRY</b>	<b>pages 65 à 69</b>
<b>SERVICE &amp; TRAITEUR / SERVICE ITEMS</b>	<b>pages 70 à 75</b>
<b>COMPLÉMENTS / MISCELLANEOUS</b>	<b>pages 76 à 101</b>
<b>PLV / DISPLAYS</b>	<b>pages 102 à 103</b>
<b>TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE / ALPHABETICAL CONTENTS</b>	<b>pages 104 à 105</b>
<b>INDEX NUMÉRIQUE / INDEX</b>	<b>pages 106 à 107</b>

**BOUCHERIE / BUTCHERS**



Boucherie-Charcuterie CHOSSIÈRE à Pont-de-Dore - 63290

# 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



Aacier 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.

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 - Rigiide/Stiff blade
- 78025-13N - Rigiide/Stiff blade
- 78025-13R - Rigiide/Stiff blade
- 78027-13B - Semi-flexible
- 78027-13N - Semi-flexible
- 78027-13R - Semi-flexible
- 78028-13B - Flexible

15 cm

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

17 cm

- 78027-17B - Semi-flexible

**Désosseur pointe large - 15 cm**

- 78035-15B - Rigiide/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 filetting 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 - 11 cm
- 3020-11 - 11 cm
- 4020-11 - 11 cm
- 6020-11 - 11 cm



- 1020-14 - 14 cm

- 3020-14 - 14 cm

- 4020-14 - 14 cm

- 5020-14 - 14 cm

- 6020-14 - 14 cm



- 1020-17 - 17 cm

- 3020-17 - 17 cm

- 4020-17 - 17 cm

- 5020-17 - 17 cm

- 6020-17 - 17 cm



- 1020-20 - 20 cm

- 3020-20 - 20 cm

- 4020-20 - 20 cm

- 5020-20 - 20 cm

- 6020-20 - 20 cm

- 1020-23 - 23 cm



#### Dénerver - flexible

Skinning knife - Abhäutmesser

Coltello scuoiare - Cuchillo desollador

- 1033-17 - 17 cm



- 1033-20 - 20 cm

- 3033-20 - 20 cm

- 4033-20 - 20 cm

- 5033-20 - 20 cm

- 6033-20 - 20 cm

- 1033-23 - 23 cm

**Tranchelard - 1/2 flexible**

- Slicer - Aufschnittmesser  
Coltello pane - Cuchillo para jamón
- 1076-28 - 28 cm
  - 3076-28 - 28 cm
  - 4076-28 - 28 cm
  - 6076-28 - 28 cm
  - 1076-33 - 33 cm

**Désosseur lame droite**

- Boning knife, straight back  
Ausbeinmesser - Coltello disossare  
Deshuesador
- 1015-14 - 14 cm
  - 3015-14 - 14 cm
  - 4015-14 - 14 cm
  - 5015-14 - 14 cm
  - 6015-14 - 14 cm

**1015-17**

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

**Désosseur lame usée**

- Boning knife, worn blade  
Ausbeinmesser - Coltello disossare  
Deshuesador
- 1030-11 - 11 cm
  - 3030-11 - 11 cm
  - 4030-11 - 11 cm
  - 5030-11 - 11 cm
  - 6030-11 - 11 cm

**1030-14**

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

**1030-17**

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

**Désosseur lame courbée rigide**

- Boning knife, curved stiff blade  
Ausbeinmesser - Coltello disossare  
Deshuesador
- 1025-13 - 13 cm
  - 3025-13 - 13 cm
  - 4025-13 - 13 cm
  - 6025-13 - 13 cm

**1025-15**

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

**Désosseur manche spécial**

- industrie - Super ergonomique  
Boning knife - Ausbeinmesser  
Coltello disossare - Deshuesador

- 1026-13F - Rígido 13 cm
- 1026-15F - Rígido 15 cm
- 1026-18F - Rígido 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 carníero  
 ● 1010-14 - 14 cm  
 ● 3010-14 - 14 cm  
 ● 4010-14 - 14 cm  
 ● 6010-14 - 14 cm



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



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



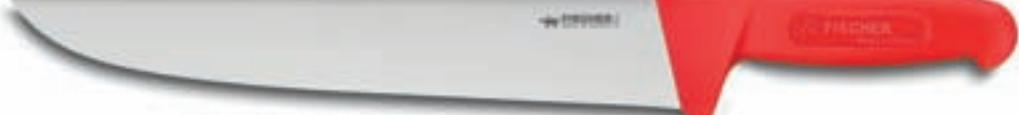
● 1010-23 - 23 cm  
 ● 3010-23 - 23 cm  
 ● 4010-23 - 23 cm  
 ● 5010-23 - 23 cm  
 ● 6010-23 - 23 cm



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



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



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



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



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





**Couteau à parer**  
 Butcher knife - Zerlegemesser  
 Coltello sezionare - Cuchillo para despiece  
**1040-20F**



**Couteau à dépouiller**  
 Skinning knife - Abhäutmesser  
 Coltello scuoiare - Cuchillo desollador  
**1040-22F**

Boule de protection pour éviter de percer les viscères de l'animal



**Triper**  
 Gut and tripe knife - Gekrösemesser  
 Coltello sventare - Cuchillo tripero  
**1024-17**



**Saigner volaille inox**  
 Stainless poultry boning knife  
**322 (9 cm)**



**Saigner volaille inox**  
 Stainless poultry boning  
**2300-10**



**Gouge à jambon**  
 Ham boner - Knochenauslöser  
 Sgorbia - Gubia para jamón  
**31039**  
 Acier inox  
 Manche plastique ergonomique  
 Lame 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 - Spalter  
 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** - 11 cm

**320-14** - 14 cm

**320-17** - 17 cm

**320-20** - 20 cm

**320-23** - 23 cm

## Désosseur lame droite

**Boning knife, straight blade**  
**Ausbeinmesser - Coltello disossare**  
**Deshuesador**  
**315-14** - 14 cm

**315-17** - 17 cm

**Couteau Viande / Tomate Cranté**  
**315-17C** - 17 cm

## Désosseur lame usée

**Boning knife, curved blade**  
**Ausbeinmesser - Coltello disossare**  
**Deshuesador**  
**330-11** - 11 cm

**330-14** - 14 cm

**330-17** - 17 cm





**Boucher**  
Butcher knife - Zerlegemesser  
Coltello sezionale  
Cuchillo para carnicero



**310-14** - 14 cm



**310-17** - 17 cm



**310-20** - 20 cm



**310-23** - 23 cm



**310-25** - 25 cm



**310-28** - 28 cm



**310-30** - 30 cm



**310-35** - 35 cm



**310-40** - 40 cm



**Boucher alvéolé**  
Hollow blade - Mit kullenschliff  
Con alveoli - Con alvéolos  
**610-23** - 23 cm  
**610-25** - 25 cm  
**610-30** - 30 cm



**Dénerver - Flexible**  
Skinning knife  
Abhäutemesser  
Coltello scuoiare  
Cuchillo desollado  
**333-17** - 17 cm



**333-20** - 20 cm



**333-23** - 23 cm



**Tranchelard**  
Slicer  
Aufschnittmesser  
Coltello pane  
Cuchillo para jamón  
**376-28** - 28 cm



**376-33** - 33 cm



**Jambon  
largeur 30 mm**  
Ham slicer,  
30 mm wide  
Aufschnittmesser  
Coltello salato  
Cuchillo para jamón  
**375-33** - 33 cm



**375-38** - 38 cm

# 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 1280-26R / 26 cm / Chopper 26 cm

Boucher 3010-25 / 28 cm / Butcher kinfe 28 cm

Saigner 3020-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm

Dénerver 3033-20 / 20 cm / Skinning knife 20 cm

Désosseur 3030-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm

Fusil oval bi-matière I245R / 30 cm / Oval sharpening steel 30 cm

Scie américaine 13320 / 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

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

Feuille 280-26 / 26 cm / Cleaver 26 cm

**Valise vide avec mousse alvéolée**

Empty case with foam

Dimensions : 70 x 27 x 8 cm

1335V



# FEUILLES INOXYDABLES

## STAINLESS CLEAVERS



### Feuille dos droit

Cleaver, strait back - Spalter

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 - Spalter

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  
Spalter - 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 850 g  
Weight: approx. 850 g



### Feuille suisse

manche bi-matière  
Swiss chopper  
dual material handel  
Hackbeil - Falcetta  
Hachuela  
**68283-23R**

Poids : environ 850 g  
Weight: approx. 850 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 - Spalter**  
**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 - Spalter**  
**Mannaia - Macheta**

**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*

# SCIÉS 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 - Inoxidabile

### 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 recharge 20 mm

Replacement blade 20 mm wide

275-45

275-50

275-55

### Scie monture acier carbone recouvert époxy

Saw frame in carbon steel covered with epoxy

73-40

73-45

73-50

### Lame de recharge 20 mm

Replacement blade 20 mm wide

275-45

275-50

275-55

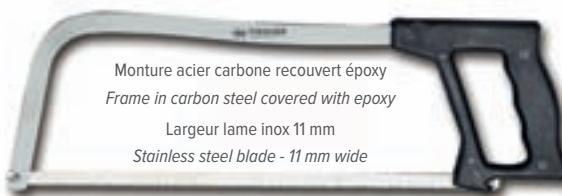
### Scie de ménage

Household saw

170-35

### Lame de recharge avec clef de serrage 11 mm

Replacement blade with tightening key 11 mm wide  
276-35



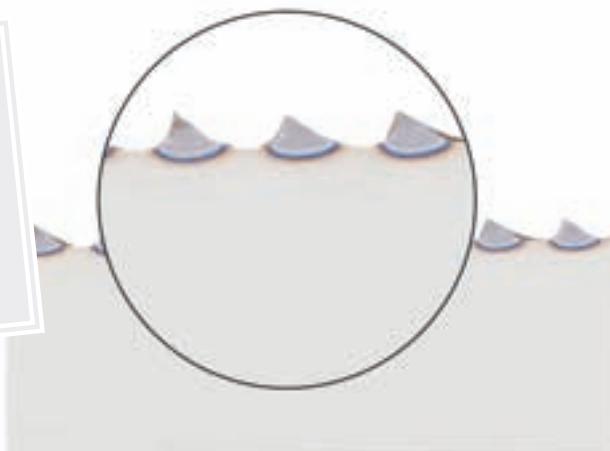
# LAMES POUR SCIÉS À RUBAN

## 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.



**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, nous consulter.

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



**AIGUISAGE / SHARPENING**



# 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'aiguiseage 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'aiguiseage - 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.*

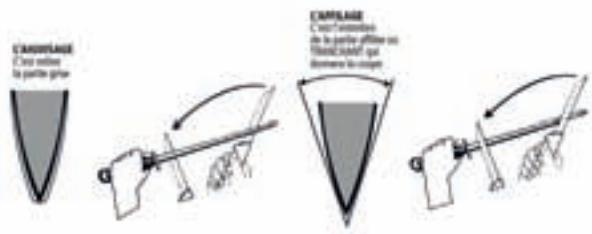
### LES FORMES DISPONIBLES CHEZ FISCHER

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 alternant les 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.



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



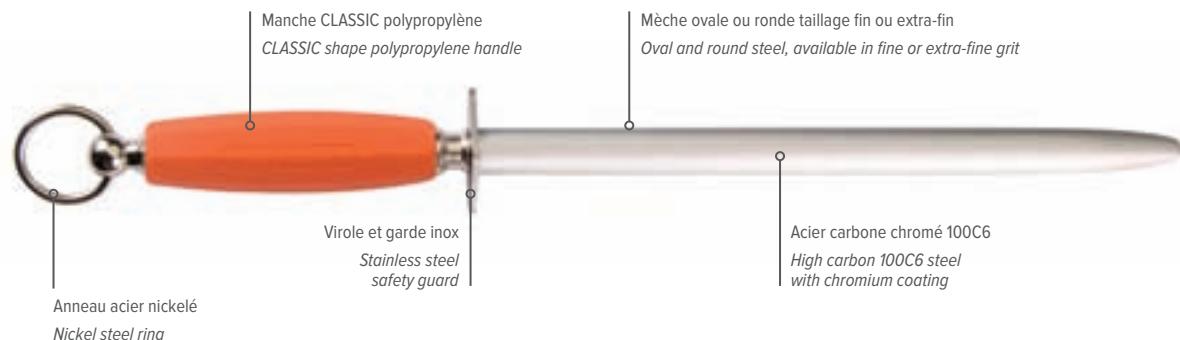
Le premier fusil à aiguiser qui allie la DURETÉ pour l'affilage et la résistance à la corrosion pour L'HYGIÈNE.  
CARACTÉRISTIQUES : La mèche du fusil est en acier inox à haute teneur de chrome et de molybdène pour la résistance à l'oxydation. Utilisation particulièrement recommandée pour l'industrie 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 molybdenum 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 sharpening 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



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

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

# FUSILS DE BOUCHERS

## BUTCHER'S STEEL



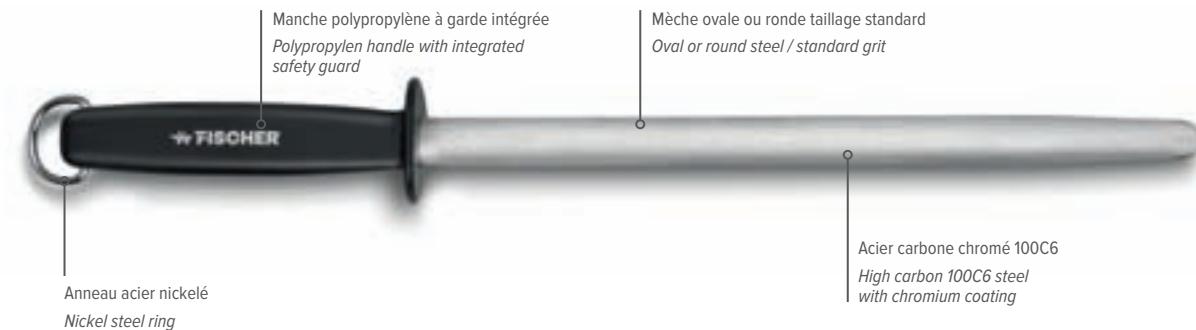
Mèche recouverte de nitride de titane. Nouvelle génération. Dureté exceptionnelle d'environ 2300 HV. Spécialement étudié pour aiguiser les couteaux les plus durs. Résistant à la corrosion.  
*Titanium nitride coating new generation. Exceptional hardness around 2300 HV. Especially studied to sharpen the hardest knives. Highly resistant to corrosion.*

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



# 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"



**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



**Le "tradition" Fischer**  
**Manche bois vernis**  
Brown varnished wooden handle  
● C110M - 30 cm : 12"  
● L110M - 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  
 ● W6327 - 27 cm : 11"  
 Fusil Diamant rond  
 ● W7325 - 25 cm - 10"



#### Fusil avec revêtement Diamant

Diamond coating round steel 23 cm  
 ● W7220  
 Mèche ronde - 23 cm : 9"

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"



#### 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.*

# FUSILS DE MÉNAGES

## HOUSEHOLD STEELS



- **S1165** - Mèche ø 10 mm - 20 cm  
Manche plastique - Plastic handle - Kunststoffgriff - Manico plastico - Mango de plástico
- **S1195** - Mèche ø 10 mm - 25 cm

**Fusil spécial école hôtelière série économique**  
Culinary school  
Economic steel



- **S1130R** - Mèche ø 10 mm - 20 cm  
Manche plastique rouge et noir - Red and black plastic handle
- **S1135R** - Mèche ø 10 mm - 25 cm

**Fusil ménage design**  
Household steel  
design style



- **S1141** - Mèche ø 10 mm - 20 cm  
Manche plastique Santoprène avec anneau d'accrochage  
*Santoprene handle not slippery plastic and metallic ring*
- **S1145** - Mèche ø 10 mm - 25 cm

**Fusil ménage avec anneau**  
Plastic handle  
Kunststoffgriff  
Manico de plástico  
Mango des plástico



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 semi-professionnel**  
Semi-professional steel

- **9-25** - 25 cm
- **H1030** - 25 cm



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

**Manche bois**  
Wooden handle



**Mini-fusil "de luxe" Fischer**  
Mini steel  
Poignée laitonnée  
**W9200**

# 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**

## 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 120 / 320. 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

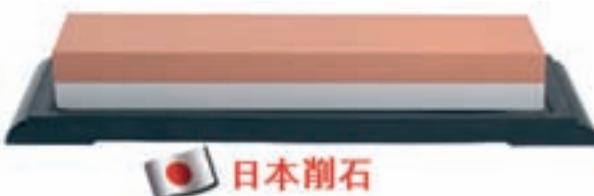


**Pierre à manche**  
**Sharpening stone with plastic handle**  
200 x 25 x 50 mm  
**79856**

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.

# REDSTEEL®

## AIGUISEUR RAPIDE KNIVES SHARPENING SYSTEM



▲▲▲  
POLISH

**Redsteel® "Polish" avec socle inox**  
With stainless steel base  
**W4050**



**Redsteel® "Polish" sans socle**  
Without base  
**W4055**



**Mécanisme et 4 tiges**  
Replacement mechanism and 4 rods  
**W4065**



▲▲▲  
DIAMANT

### 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**  
Replacement 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®

## AIGUISEUR RAPIDE

## KNIVES SHARPENING SYSTEM



### Redsteel® II

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

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

**Socle inox**  
*Stainless steel base*  
**W4068**

**Mécanisme et 4 tiges**  
*Replacement mechanism and 4 rods*  
**W4065**



### 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**

# 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

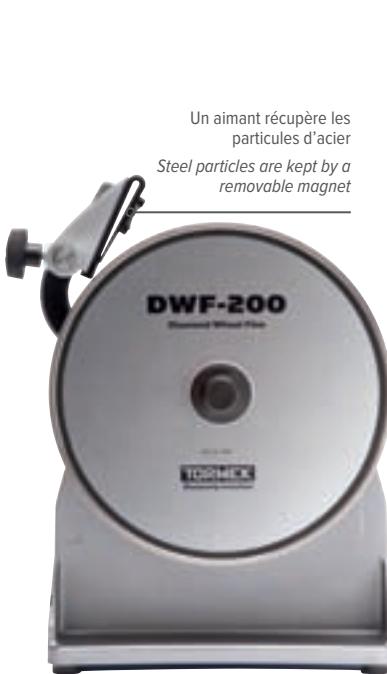
Diamond spare wheel

**75522**

### Meule d'ébavurage

Honing spare wheel

**75533**



Un aimant récupère les particules d'acier

*Steel particles are kept by a removable magnet*

Roue en composite spécialement conçue avec pâte à polir déjà intégrée pour supprimer les bavures (démorfilage)

*No need of extra polishing soap with this special compound honing wheel*



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*

**Aiguiseur 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 côté 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****Aiguiseur 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 torque
- Replacement belts available to optimize and personalize your sharpening

CE : Compliant with the European standards for safety and environment

**75702****Pièces détachées aiguiseur professionnel à bandes**  
Spare parts for professional knife sharpener

	Grain épais Rough grit (120)	Grain moyen Medium grit (240)	Grain fin Fine grit (480)
Dispositif d'affûtage complet avec bandes (boîte de 2) Carrier wheel with abrasives (Box of 2 pieces)	<b>75731</b>		
Bandes de remplacement (sachet de 2, boîte de 10 sachets) Replacement abrasive belts (Packed by 2 pieces, box: 10 x 2)	<b>75711</b>	<b>75712</b>	<b>75713</b>

**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



# 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'acières 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 côtés 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. 39

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

#### CHEF STYLE® ..... p. 42

Couteaux forgés, mitre carrée  
Forged knives with flat bolster

#### CREATIVE CHEF® ..... p. 44

La série cuisine HACCP  
HACCP Chefs knives series

#### 64 SABATIER® ..... p. 40

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

#### BARGOIN CUISINE® ..... p. 43

Série traditionnelle, mitre aluminium  
Traditional Chef knives with aluminum bolster

#### FISCHER KIDS® ..... p. 49

La série des petits chefs  
Cooking for kids

**ZEN®**

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



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.*



**ZEN®**

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



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



**Santoku**  
Santoku  
645-17



**Désosseur**  
Boning knife - Ausbeinmesser  
Coltello disossare - Deshuesador  
642-15



**Sashimi**  
Yanagiba  
644-24



**Chef - 20 cm**  
Chef knife - 20 cm - Kochmesser  
Coltello cuoco - Cuchillo cocinero  
641-20



**Chef - 25 cm**  
Chef knife - 25 cm - Kochmesser  
Coltello cuoco - Cuchillo cocinero  
641-25



**Filet de sole**  
Filet knife - filetiermesser  
Coltello filettare - Cuchillo para  
filetear  
627-19



**Couteau gênoise courbé - 30 cm**  
Utility knife - Serrated edge - 30 cm  
Universal-messer mit wellenschliff  
Coltelo universale - Seghettato -  
Cuchillo universal filo ondulado  
681-30



**Steak**  
Coffret 4 pièces  
Steak knife - 4-pcs box  
620-12/B4



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**  
Filletting knife  
Filetiermesser  
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 12 cm**  
Serrated steak knife  
340-11C/B6 - Boîte de 6  
Box of 6 units

**Steak lame 12 cm**  
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 fork  
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 - Schälmesse  
Spelucchino - Mondador

● 141-6

**Office**

Paring knife - Officemesse  
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 trinch

● 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

**Cuisine courbée**  
Offset kitchen fork  
● 342-26

**Jambon alvéolé**  
**Largeur 24 mm**  
Ham slicer, with hollow edge - Aufschnittmesser mit kullenschliff  
Coltello salato con aleveoli  
Cuchillo para jamón, hoja con alvéolas  
● 377-28  
● 377-33

# CREATIVE CHEF®

## LA SÉRIE CUISINE HACCP HACCP CHEFS KNIVES SERIES



### 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    | ● 337-10   |
| ● 3337-8   | ● 3337-10  |
| ● 5337-8   | ● 5337-10  |
| ● 6337-8   | ● 6337-10  |
| ○ 2337-10  | ○ 2337-10  |
| ● 7337-10  | ● 7337-10  |
| ● 8337-10  | ● 8337-10  |
| ● 9337-10  | ● 9337-10  |
| ● 10337-10 | ● 10337-10 |
| ● 11337-10 | ● 11337-10 |

### Stylet

Peeling knife - Schälmesser

Spelucchino casa - Mondador

- |         |          |
|---------|----------|
| ● 338-8 | ● 5338-8 |
|---------|----------|

### Office bec d'oiseau

Peeling knife - Schälmesser

Spelucchino casa - Mondador

- |         |          |
|---------|----------|
| ● 336-6 | ● 3336-6 |
|---------|----------|

### Office cranté pointu

Serrated paring knife

- |                    |
|--------------------|
| ● 337-10CP - 10 cm |
|--------------------|

### Couteau steak "lisse"

Peeling knife - Schälmesser

Spelucchino casa - Mondador

- |              |
|--------------|
| ● 320-10/B6  |
| ● 3320-10/B6 |

### Couteau steak "microdenté"

Peeling knife - Schälmesser

Spelucchino casa - Mondador

- |               |
|---------------|
| ● 325-10/B6   |
| ● 3325-10/B6  |
| ● 11325-10/B6 |

### Tomate cranté

Tomato knife - Tomatenmesser

- |              |
|--------------|
| ● 337-10C/B6 |
|--------------|

### Pain ou couteau tomate pro

Bread knife - Brotmesser

Coltello pane

Cuchillo panadero

- |          |
|----------|
| ● 319-13 |
|----------|

### Couteau de chef

Chef's knife

- |           |
|-----------|
| ● 337-15  |
| ● 5337-15 |

- |           |           |
|-----------|-----------|
| ● 337-20  | ● 337-26  |
| ● 3337-20 | ● 3337-26 |
| ● 4337-20 | ● 4337-26 |
| ● 5337-20 | ● 5337-26 |
| ● 6337-20 | ● 6337-26 |
| ○ 2337-20 | ○ 2337-26 |
| ● 7337-20 | ● 7337-26 |

- |           |           |
|-----------|-----------|
| ● 337-23  | ● 337-30  |
| ● 5337-23 | ● 5337-30 |



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



**Santoku**  
 ● 340-18



**Filet de sole - flexible**  
 Filleting knife  
 Filetiermesser 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,  
 seggettato - 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

# STEAK ET TABLE

## STEAK / TABLE KNIVES

**Couteau steak Creative Chef®**

Creative Chef® Steak knife

Boîte de 6 - 6 pcs box

● 320-10/B6

● 3320-10/B6

**Couteau Creative Chef®**

Lame crantée

Creative Chef® - Serrated blade

Boîte de 6 - 6 pcs box

● 325-10/B6

● 3325-10/B6

● 11325-10/B6

**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 Fil Rouge microdenté**

820-11/B6 - boîte de 6 - 6-pcs box

**64 Sabatier® lame 12 cm**

340-11/B6 - Boîte de 6 - 6 pcs box

**64 Sabatier® lame crantée 12 cm**

Serrated blade

340-11C/B6 - Boîte de 6 - 6 pcs box

**Steak**

Coffret 4 pièces

Steak knife - 4-pcs box

620-12/B4





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

Creative Chef®  
320-10/B6

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

64 Sabatier®  
340-11/B6

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



# OFFICES PROFESSIONNELS

## PROFESSIONAL PARING KNIVES



### Office 2 rivets

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



### Stylet 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

Paring knife  
wooden handle  
● 267-10  
● 267-8  
● 267-6



### Office 64 Sabatier®

Paring knife  
● 241-10

#### Office

Paring knife - Officemesser

Spelucchino - Mondador

● 337-8 ● 337-10

● 3337-8 ● 3337-10

● 5337-8 ● 4337-10

● 6337-8 ● 5337-10

● 6337-10

○ 2337-10

● 7337-10

● 8337-10

● 9337-10

● 10337-10

● 11337-10



### Assortiment offices par 3

Set of 3 paring knives

● ● ● 339-10/S3 - noir-bleu-rouge

● ○ ● 6339-10/S3 bleu-blanc-rouge

● ● ● 8339-10/S3 rose-violet-turquoise

# FISCHER KIDS®

LA SÉRIE DES PETITS CHEFS  
COOKING FOR KIDS



**Couteau légumes**  
Paring knife  
11334-8

**Office**  
Office knife  
9335-10

**Couteau de chef**  
Chef 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 • Tomate 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 / Fillet knife 17 cm
- 340-18 • Santoku 18 cm / Santoku knife 18 cm



**Bloc 6 couteaux "64 Sabatier®"**  
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 • Déosseur 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 - Apfelentkerner

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, doppelt

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



**Décor melon** - V-shaped fruit cutter

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-pinzelotte

700-20



**Pince à dresser ou à barbecue 30 cm**

Cooking or barbecue tweezer - Koch/grill-pinzelotte

701-30

# USTENSILES DE CUISINE

## KITCHEN UTENSILS



### Éplucheur surmoulé ECO

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



### Rase-légumes

Peeler

790F



### Pelle à omelette

Slotted spatula - Palette, geschlitzt  
Paletta forata - Espátula perforada

**2725** (17 cm)

Manche plastique - Plastic handle - Mango plastico  
**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
- Désoisseur 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 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" plastic 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



**B-Chef® - Malette vide**  
**B-Chef® - Empty case**  
**1503**

*Visuel non contractuel*

**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 plastique 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" plastic 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

# 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 / 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 "Pâtisserie"**

Pastry bag 4 sides  
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 21 cm / Shears
- Maryse 25 cm / Silicon spatula
- Spatule triangle 10 cm / Triangular spatula
- Office 10 cm / Paring
- Moule à 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"**

Catering bag 4 sides  
Pochette 4 faces  
1591

**Composition / combination**

- Désosseur 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" - 64 Sabatier®**  
Chef's case  
**1320**

**Composition / combination**  
**241-20** • Chef 20 cm / Chef's knife  
**243-20** • Tranchelard 20 cm / Slicer  
**242-13** • Désoisseur 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 vide avec mousses alvéolées**  
Empty case with foam  
**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 avec mousse**

Metal box with foam

**1322** - Taille : 52,5 x 18,5 x 7 cm



# COUTEAUX À POISSON

## FISH KNIVES



**Filet de poisson**  
**Acier Suédois**  
**Swedish steel**  
**Filleting knife**  
**Filetiermesser**  
**Coltello filettare**  
**Cuchillo para filetear**  
**78333-19 - 19 cm**

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

**Filet de sole**  
**Filleting knife**  
**Filetiermesser - 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  
519



**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 à 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 nikel,

segghettato - 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 - 28 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  
● 5395-40



● 395-50  
● 4395-50



**Fromage 2 mains lame fine**  
● 396-33



**Fromage courbé 2 mains**  
2 Handled curved cheese  
knife - Käsemesser  
Coltello formaggio  
Cuchillo para queso  
● 397-35  
● 4397-35


**Brie ou foie gras**

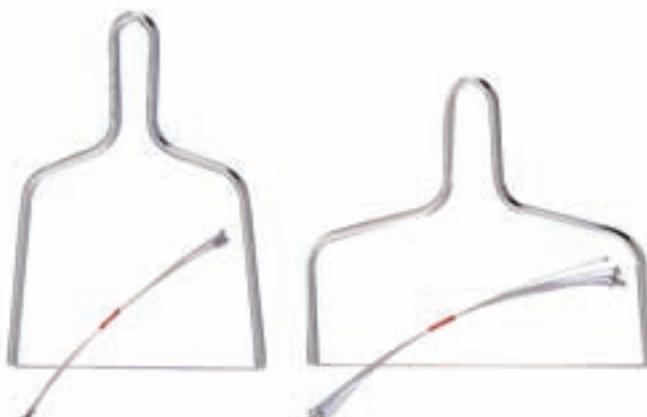
Soft cheese knife - Weichkäsemesser  
Coltello formaggio molle  
Cuchillo para queso tierno  
389 - (15 cm)


**Couteau à dégustation 2 pièces**

Tasting knife - probiermessner mit gabel  
Coltello degustazione con forchetta  
Navaja para degustar con tenedor  
690 - (11 cm)

# LYRES ET FILS

## CHEESE CUTTER AND WIRES



### Lyres inox

Cutter 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 cutter 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 à 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

Spare wires per 10 pieces

**51740x10****Roquefortaise "marbrée"****Cheese cutter with polyethylene marble base**

Socle marbré entièrement en polyéthylène alimentaire

Dimensions : h 36 cm x ø 27 cm

**52084****Parmesan****Parmesan knife - Parmesanmesser****Formaggio pavia - Cuchillo para queso****387 - (11 cm)****Raclette à fromage****Stainless cheese plane****758F**



Chocolatier-pâtissier J-C. Museur à Thiers (63300)

# COUTEAUX À PAIN ET GÉNOISE

## BAKERY KNIVES

**Feuilleté, 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**

**Couteau génoise courbe 26 cm**

Utility knife, serrated edge  
26 cm  
**481-26**

**Lyre à couper les génoises**  
Cakes cutter

Lyre  
longueur 44 cm  
**38065**

Paquet de 10 fils à génoise,  
longueur 44 cm  
Replacement wires  
(paquet of 10)  
**51850**



**Pain ou couteau tomate pro**  
Bread knife - Brotmesser  
Coltello pane  
Cuchillo panadero  
319-13



**Pain manche HACCP**  
Bread knife, HACCP handle  
● 330-23  
○ 2330-23



**Pain**  
Bread knife - Brotmesser  
Coltello pane  
Cuchillo panadero  
430-18  
430-23  
430-25



**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



# 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



## 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

**248-20** • Largeur 3,1 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

**Les "PLUS"**  
Acier inoxydable trempé,  
émouture complète, virole inox, flexible.  
Stainless steel tempered blade,  
thorough grinding, stainless bolster, flexible.

# SPATULES HACCP

## LA SÉRIE ÉCO ET MODERNE

### PP-HANDLE SPATULAS



La longueur mesurée de nos spatules correspond à la partie plate uniquement.  
The lenght of the measured blade of the spatula is only the flat part.



**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
- 158-30 • Largeur 3,5 cm
- 158-34 • Largeur 3,5 cm



**Spatule triangle**  
Triangular spatula  
245-10



**Carré / Square**  
Rigide / Rigid  
38098 (Boîte de 10)  
**Souple / Flexible**  
38196 (Boîte de 10)



**Arrondi / Round**  
Rigide / Rigid  
38194 (Boîte de 10)  
**Souple / Flexible**  
38099 (Boîte de 10)

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

**SERVICE & TRAITEUR /**  
**ANCILLARY ITEMS**



# 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 polypropylene handle, superior quality stainless steel, dishwasher and sterilisation proof.*



### 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).*



### 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 ergonomic: The handle is easy to pick-up thanks to its slightly curved shape.*

### Encoches anti-glisse :

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.*



**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)**



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



**Cuillère à olives**  
Perforated service spoon  
Servierlöffel mit abtropföchern - 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**



**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'œuvre  
Paletten für Vorspeisen  
Entremeses  
546-26



548-26



555-26



**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

# SERRE-JAMBONS

HAM HOLDERS



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



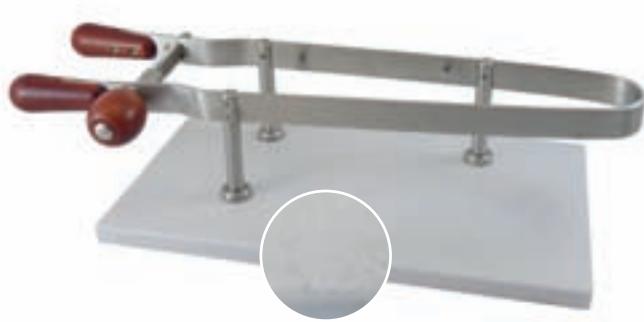
Pièces détachées : nous consulter.  
*Please contact us for spare parts.*

**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,

montant 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****Serre-jambon espagnol****Black polyethylene spanish ham holder**

Polyéthylène noir

Dimensions : 300 x 200 x 630 mm

**34150****Présentoir boudin/saucisses****Stainless steel sausages stand**

Acier inox ø 28 cm - h. 28 cm

**31620****Sac à jambon****Ham bag**

Dimensions : 59 cm x 68 cm

**34690****Jambon factice****Plastic ham for display unit**

Pour présentation - Longueur : 50 cm

**34780**

**COMPLÉMENTS /**  
*MISCELLANEOUS*



# COMPLÉMENTS

## MISCELLANEOUS



**PLANCHES ET PLATS**  
CHOPPING BOARDS AND TRAYS  
**78 à 79**



**SÉPARATEURS & DÉCORATION VITRINE**  
DIVIDERS AND GARLANDS  
**80 à 85**



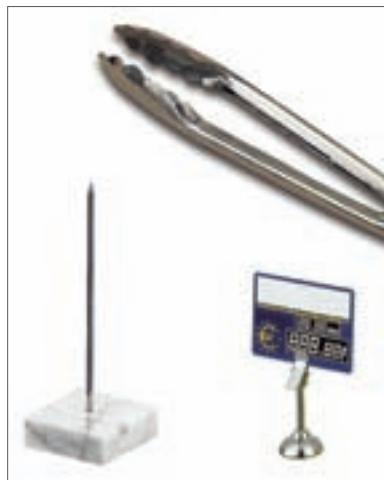
**DIVERS BOUCHERIE**  
BUTCHER ITEMS  
**86 à 93**



**CISEAUX & SÉCATEURS**  
SCISSORS  
**94 à 95**



**DIVERS BOUL-PÂT'**  
PASTRY ITEMS  
**96 à 98**



**SERVICE, PRÉSENTATION & EMBALLAGE**  
SERVING AND DISPLAY / PACKING  
**99 à 101**

# 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
- 87703** - 53 x 32,5 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



## Range-planches

à découper

Chopping

board stand

**87000** - 25x31x27 cm

6 places

**Racloir de planches plastiques**  
Scraper, for plastic board  
292

**Lame de rechange**  
Replacement blade  
304

# PLATS PLASTIQUE ALTUGLAS®

## ALTUGLAS® TRAYS



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	○ 86186	76,5x21x1,7 cm
● 86522	16,2x26,5x1,7 cm - 1/4	○ 86128	33,5x26x1,7 cm	● 86546	46,5x20,5x1,7 cm	● 86586	76,5x 21 x 1,7 cm
○ 86331	17,6x32,5x1,7 cm - 1/3	○ 86130	34,5x15,5x1,7 cm	○ 86149	49,5x37x1,7 cm	○ 86150	76x26,5x1,7 cm
● 86531	17,6x32,5x1,7 cm - 1/3	● 86530	34,5x15,5x1,7 cm	● 86549	49,5x37x1,7 cm	● 86550	76x26,5x1,7 cm
● 86527	20x26,5x1,7 cm - 1/5	○ 86142	36,5x27,5x1,7 cm	○ 86152	50x17,5x1,7 cm	○ 86175	83x27x1,7 cm
○ 86315	26,5x32,5x1,7 cm - 1/2	● 86542	36,5x27,5x1,7 cm	● 86552	50x17,5x1,7 cm	● 86575	83x27x1,7 cm
● 86515	26,5x32,5x1,7 cm - 1/2	○ 86145	38x30,5x1,7 cm	● 86184	53,5x20,5x1,7 cm - 3/5	○ 86301	Egouttoir pour ravier 1/2 26,5x32,5 cm
● 86587	26,5x 48,7x1,7 cm - 3/4	● 86545	38x30,5x1,7 cm	● 86584	53,5x20,5x1,7 cm - 3/5	○ 86303	Egouttoir pour ravier 1/3 17,6x32,5 cm
○ 86112	27x20x1,7 cm	○ 86182	41x21x1,7 cm	○ 86185	53x32,5x1,7 cm	● 86111	Plat Triangle noir 40x56,5x1,7 cm
○ 86143	29,5x22,5x1,7 cm	● 86582	41x21x1,7 cm	● 86553	53x32,5x1,7 cm	● 86591	Saladier noir ø 180mm / h 85mm
● 86543	29,5x22,5x1,7 cm	○ 86144	41x30,5x1,7 cm	○ 86160	56,5x27x1,7 cm		
○ 86110	30x16x1,7 cm	● 86544	41x30,5x1,7 cm	● 86560	56,5x27x1,7 cm		
● 86510	30x16x1,7 cm	○ 86141	41,5x26x1,7 cm	○ 86180	58x21x1,7 cm		
○ 86120	31x21x1,7 cm	● 86541	41,5x26x1,7 cm	● 86580	58x21x1,7 cm		
● 86520	31x21x1,7 cm	○ 86140	42x30,5x1,7 cm	○ 86170	67x27x1,7 cm		
○ 86121	32,5x22,5x1,7cm	● 86540	42x30,5x1,7 cm	● 86570	67x27x1,7 cm		
● 86521	32,5x22,5x1,7 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
● 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



<input type="radio"/> 82130	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle 5,5 cm	Cyprès - Green cypress
<input checked="" type="radio"/> 82130N	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle 5,5 cm	Cyprès - Green cypress

<input type="radio"/> 82140	L 75 cm x H 7 cm - H Socle 3,5 cm	Cyprès - Green cypress
<input checked="" type="radio"/> 82140N	L 75 cm x H 7 cm - H Socle 3,5 cm	Cyprès - Green cypress



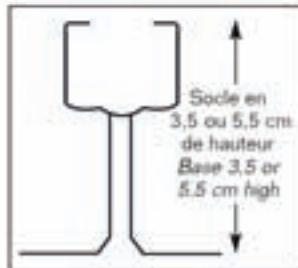
<input type="radio"/> 82115	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle 5,5 cm	Cyprès bicolore - Bicolor cypress
<input checked="" type="radio"/> 82115N	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle 5,5 cm	Cyprès bicolore - Bicolor cypress

<input type="radio"/> 82125	L 75 cm x H 7 cm - H Socle 3,5 cm	Cyprès bicolore - Bicolor cypress
<input checked="" type="radio"/> 82125N	L 75 cm x H 7 cm - H Socle 3,5 cm	Cyprès bicolore - Bicolor cypress



<input type="radio"/> 82020	L 75 cm x H 10 cm - H Socle 5,5 cm	Persil - Parsley
<input checked="" type="radio"/> 82020N	L 75 cm x H 10 cm - H Socle 5,5 cm	Persil - Parsley

<input type="radio"/> 82010	L 75 cm x H 7,5 cm - H Socle 3,5 cm	Persil - Parsley
<input checked="" type="radio"/> 82010N	L 75 cm x H 7,5 cm - H Socle 3,5 cm	Persil - Parsley

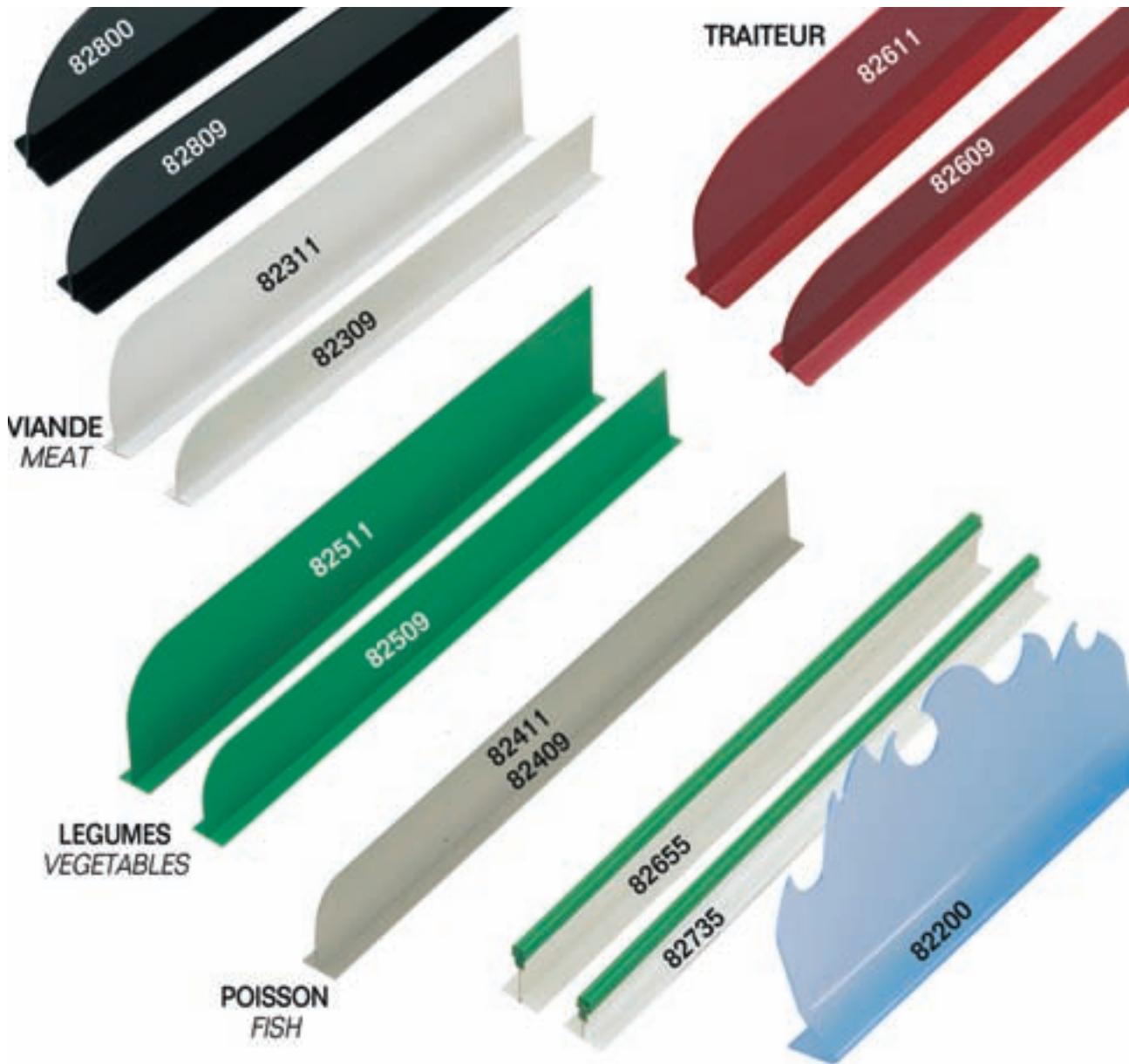


**82000** Recharge Cyprès L 25 cm

**82002** Recharge Persil L 25 cm

**82003** Recharge bicolore L 25 cm

**82001** Socle H 5,5 cm



## 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 5,5 cm	□ Blanc-vert / White-green
82735	L 75 x H Socle 3,5 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
-------	---	--------------------

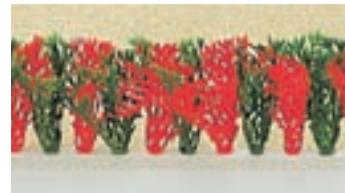
# BARRETTES ENTRE PLATS POUR VITRINE

## 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



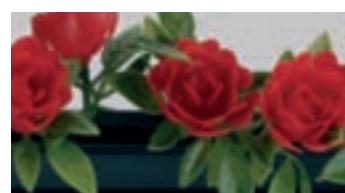
**Roses rouges**  
Red roses  
○ 81950



**Garniture cyprès vert et rouge**  
Red green cypres  
81963



**Fleurs de tournesol**  
Sunflower  
○ 81960



**Roses rouges**  
Red roses  
● 81950 N



**Marguerites et roses**  
Roses and daisies  
○ 81955



**Fleurs de tournesol**  
Sunflower  
● 81960 N



**Persil**  
Parsley  
○ 81954



**Marguerites et roses**  
Roses and daisies  
● 81955 N



**Fleurs de la passion**  
Passion flowers  
○ 81952



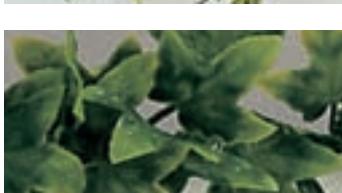
**Persil**  
Parsley  
● 81954 N



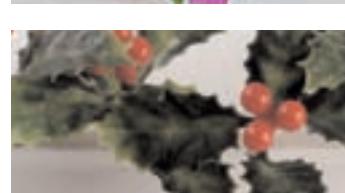
**Fleurs de passion et marguerites**  
Passion flowers and daisies  
○ 81953



**Fleurs de prunier**  
Plum Blossom  
○ 81961



**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**



**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**



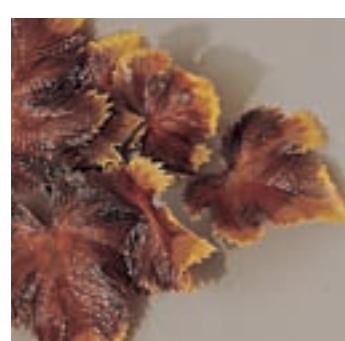
**Grappe d'aulx**  
**Garlic string**  
Longueur 50 cm  
**81242**



**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**



**Feuilles de 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 citrons**  
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**

# CROCHETS - ALLONGES

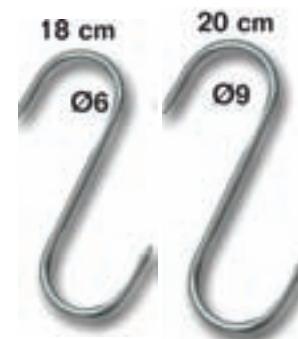
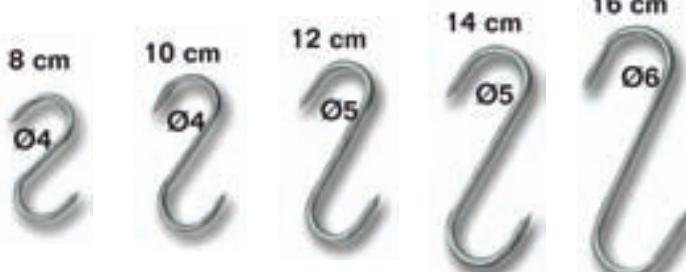
## BUTCHER'S HOOKS



**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



**Charge max.** hanging capacity  
Ø4 → 45 kg / Ø5 → 60 kg / Ø6 → 70 kg / Ø9 → 140 kg / Ø10 → 180 kg / Ø12 → 230 kg

**Esses (boîte de 10)  
2 pointes**  
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



**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

# 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



### Racloir de plot

Scraper for wooden board

295 - Long. 17 cm



### Batte cotelette

Meat tenderizer - Kotelettklopfer

Batticarne - Aplastador de carne

286-12 - Ø. 10 cm - 1100 g



### Attendrisseur américain

American tenderizer

288 - 51 lames

51 blades



### Aplatisseur

Meat pounder

287-PM - Ø 8,5 cm - 1000 g

287-GM - Ø 11 cm - 1950 g

# 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 cotte de maille inox**  
Stainless steel protective glove  
**77000** • N°0 marron XXS 5-51/2 - brown  
**77001** • N°1 vert XS 6-61/2 - green  
**77002** • N°2 blanc S 7-71/2 - white  
**77003** • N°3 rouge M 8-81/2 - red  
**77004** • N°4 bleu L 9-91/2 - blue  
**77005** • N°5 orange XL 10 - orange

**Gant en cotte de maille inox manchette 15 cm**  
Stainless steel protective glove with arm protection (15 cm)  
**77100** • N°0 marron XXS 5-51/2 - brown  
**77101** • N°1 vert XS 6-61/2 - green  
**77102** • N°2 blanc S 7-71/2 - white  
**77103** • N°3 rouge M 8-81/2 - red  
**77104** • N°4 bleu L 9-91/2 - 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 cotte 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 nitrite sizes with polyester base  
Epaisseur / thickness: 500µ (± 80)  
Grammage : 620 g/m<sup>2</sup>  
Dimensions standard / standard size:  
Larg. 90 cm - Haut. 115 cm  
**77303**



**Tablier polyuréthane**  
White polyurethane apron - standard assembly  
Coloris blanc - montage standard  
White polyurethane apron - standard assembly  
Epaisseur / thickness: 300µ (± 30)  
Grammage : 370 g/m<sup>2</sup>  
Dimensions standard / standard size:  
Larg. 90 cm - Haut. 115 cm  
**77304**

# GAINES À COUTEAUX - CASIERS INOX

## KNIFE SCABBARDS AND HOLDERS



### Gaine d'abattoir plastique

#### Plastic sheath

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**



### 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 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 / or

pour 4 couteaux et 1 fusil  
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 / or

pour 8 couteaux et 1 fusil  
for 8 knives and 1  
sharpening steel

530 x 300 x 65 mm

**76409**

# APPAREILS À STEAKS ET HAMBURGERS

## CHOPPED MEAT PRESSING MACHINES FOR HAMBURGERS


**Reconstituteur 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**

**Reconstituteur de steak haché inox rond Ø 10 cm**
**Round steak former Ø 10 cm**
**73330**
**Pellette inox poignée plastique pour steak ovale**
*Spare spatula for oval burger*
**73245**

**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.*


**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 : 600W - Capacité : 160-180 kg/heure

**93422**

# 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

Acier trempé 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 faciles.

Couteau lame interchangeable. With interchangeable blade.

SYSTEME UNGER		Ø DES TROUS EN MM											PLAQUES COUTEAUX N°0	COUTEAUX INOX	PAQUET 9 LAMES	COUTEAUX LICOSSWISS	PAQUET 9 LAMES LICOSSWISS	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	91725			91740	91745				91780			91770				91015	91020	
H/82	82 mm		91830	91835	91840		91850	91860	91880		91813	91800	91882	91809	90182	90082	91015	91020	
A/90	90 mm	91625		91635	91640		91650	91660		91610	91613				90190		91015	91020	
B/98	98 mm	91925	91930		91940		91950	91960	91980		91913	91900	91998	91909	90198	90098	91015	91020	
D/114	114 mm	91520	91525				91550		91580	91510		91500	91590		900114		91015	91020	

**SYSTÈME ENTREPRISE**  
ENTREPRISE SYSTEM



**Plaques en acier inoxydable trempé**  
Hardened stainless steel plates

**Couteaux en acier inoxydable trempé monobloc**  
Hardened stainless steel blades

SYSTEME 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					
8	62 mm	92620			92640										
12	70 mm								92760	92780					92701
22	82 mm		92830		92840	92845	92850	92860	92880	92810	92801				
32	98 mm	92920	92930	92935	92940	92945	92950				92910	92901			

# 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



### 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**



### 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 recharge (par 5)

*Pack of 5 spare blades for rib puller*

**31214** - 14 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



## 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 - Dressiernadeln, gerade  
Ago da cucina, diritto - Aguja para coser carne, recta

BOÎTE DE 100 CARTE DE 5  
SACHET DE 25

Long. 15 cm Ø 3	<b>45615</b>
Long. 20 cm Ø 3	<b>45620</b> <b>45620.05</b>
Long. 25 cm Ø 4	<b>45625</b> <b>45625.05</b>
Long. 30 cm Ø 3,4	<b>45630</b> <b>45630.05</b>



Courbe inox - Curved, stainless steel - Dressiernadeln,  
gebogen - Ago de cocina curvo - Aguja para coser  
carne, curva

Long. 15 cm Ø 3	<b>45650</b>
Long. 20 cm Ø 3	<b>45651</b>
Long. 25 cm Ø 3,5	<b>45652</b>
Long. 30 cm Ø 3,5	<b>45653</b>



## 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**



## 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



## Brochette bois de hêtre

Skewers, beech wood, per 1000

Carton de 1000

**44055** - Long. 25 cm Ø 3,3 mm

**44125** - Long. 25 cm Ø 3,8 mm

**44054** - Long. 30 cm Ø 3,8 mm

SPÉCIAL  
ÉCO

QUALITÉ  
ALIMENTAIRE  
MADE  
IN FRANCE

## CISEAUX ET SÉCATEURS

SCISSORS AND SHEARS



### Ciseaux cuisine qualité supérieure

Kitchen scissors superior quality

**71805** - 25 cm

**71800** - 22 cm - Droitier / Right-handed

Cranté - Serrated

**71806** - 25 cm



### Multi service qualité supérieure

Modèle noir

Multi purpose scissors superior quality, black

**71801** - 22 cm - Gaucher / Left-handed



### Ciseaux ménage qualité supérieure

Household scissors superior quality

**71810** - 19 cm



### Ciseaux cuisine série soft

Rouge et noir

Kitchen scissors soft plastic

Red and black handle

Sur carte - On display board

**71921** - 21 cm

**71924** - 24 cm

# CISEAUX ET SÉCATEURS

## SCISSORS AND SHEARS



**Coupe volaille inox - Finition brossée**  
Stainless steel poultry shears  
brushed finish  
71825 - 25 cm



**Sécateurs chromés**  
Poultry shears - Geflügelschere  
Trinciapollo - Tijeras para trinchar aves  
• 52  
• 62



**Inoxydable manche plastique**  
Stainless steel poultry shears with  
plastic handle  
61



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

# ARTICLES DIVERS

## BAKERY ACCESSORIES


**Emporte-pièces**
**Round plain cutter**

8 pièces de 2 à 9 cm unies

8 pieces from ø2 cm to ø9 cm

**78457**

**Pince à pâte**
**Stainless steel pastry tong**
**Pinzette - Pinzetta - Pinza**
**para pasta**
**38097.01** - Unité en sachet  
pegboardable

**38097** - En sachet de 12

**Fouet tout inox flexible  
qualité supérieure**
**Stainless flexible whisk**
**Schneebesen, 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)**

**Spatule à chocolat**
**Chocolate peel**
**Schokoladenspachtel**
**Spatola per cioccolato**
**Espátula para chocolate**
**255-15 (16cm)**

**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**

**Poche à crème nylon, sans  
couture avec crochet de  
suspension - Lots de 10**
**Nylon pastry bag, with  
hanging loop**
**Manga pastelera**
**2440-40**
**2440-50**

**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  
jetable - Boîte de 100**
**100 single-use pastry  
bags**
**2445-40**
**2445-55**



**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 à 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**



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



**Grignette**  
Baker's blade  
**2482F**



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

# 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**

# 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**



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



**Couteau à pizza**  
Lame ajourée  
Pizza knife  
Boîte de 12 couteaux - Box of 12 knives  
**52571/B12**



**Pince à servir inox**  
Utility tongs, stainless - Universalzange, Rostfrei  
Pinza universale, inox - Pinzas universales, inoxidables  
**39024** - 24 cm  
**39040** - 40 cm

# PORTE-ÉTIQUETTES ET PIQUE-FICHES

LABEL HOLDERS AND PAPER SPIKES



**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-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

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



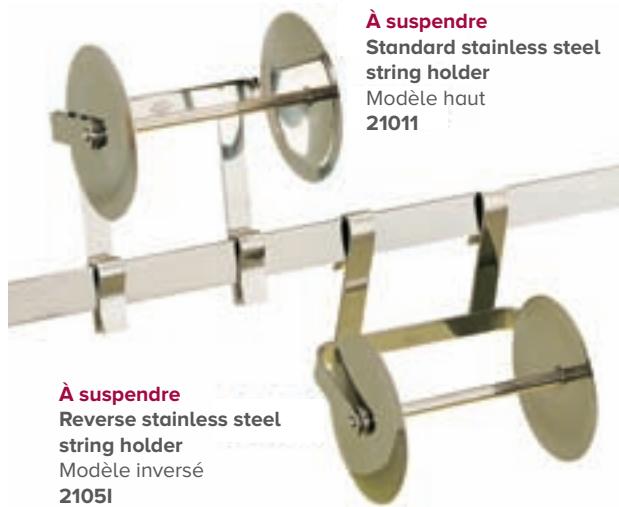
# PORTE-ROLLS, BOLDUCS, DÉROULEUR À PAPIER

## TAPE AND PAPER REELS

### PORTE-ROLLS INOX STRING HOLDERS



**À visser**  
To screw  
2103I



**À suspendre**  
Standard stainless steel  
string holder  
Modèle haut  
2101I

**À suspendre**  
Reverse stainless steel  
string holder  
Modèle inversé  
2105I



**Ficelle boucherie rayonne**  
2 brins - 1 kg  
Butcher reel - white string  
21005

**Sur socle**  
Stainless steel string holder on stand  
Socle inox - Coupe fil, tige guide ficelle  
2102C



**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"**

Sales display with "Fischer" 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

PRES-GM



**PAN-FIS**

Dimensions : H30 x l 75 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

PRES-CT

**Présentoir de comptoir**

Small sales display

H 75 cm x l 35 cm x p 30 cm

PRES-MM

**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

PREZ-PX

**Présentoir de comptoir pour fusils**

Small display stand for sharpening steels

H 60 cm x p 25 cm

Poids : 2 kg - Contient 6 fusils

PRES-PM

**Nos packagings**  
Our packagings

# TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE

## ALPHABETICAL CONTENTS

<b>A</b>	<b>D</b>	<b>K</b>	<b>R</b>
ABATTRE .....	DECOR MELON .....	KEBAB .....	RACLETTE A FROMAGE .....
AIGUILLE A BRIDER .....	DECORATION VITRINES .....	KIT MOELLE EPINIÈRE .....	RACLOIR DE PLANCHE .....
AIGUILLE A LARDER .....	DECUPER .....	.....41	RACLOIR DE PLOT .....
AIGUILLE A MANCHE .....	DENERVER .....	.....7-8-14	RAMASSE MIETTES .....
AIGUISEUR MANUEL .....	DEROULEUR A PAPIER .....	.....101	RANGE PLANCHE A DECOUPER .....
AIGUISEUR RAPIDE .....	DESOSSEUR .....	.....6-9-12-39	RASE LEGUMES .....
ALLONGE .....	DESOSSEUR FORGE .....	.....41-42	RECONSTITUEUR .....
APPAREIL À STEAK .....	DOUILLES .....	.....96	DE STEAK HACHE .....
APLATISSEUR .....	.....85	.....72	REDSTEEL .....
ATTENDRISSEUR .....	.....87	LYRE A FROMAGE .....	.....90
.....	.....87	LYRE A FOIE GRAS .....	.....99
.....	.....87	LYRE A GENOISE .....	.....66
<b>B</b>	<b>E</b>	<b>M</b>	<b>ROQUEFORTAISE .....</b>
BALANCE .....	ECAILLEUR.....58	.....51	.....64
BANDE D'AFFUTAGE .....	EMPORTE PIECES .....	.....96	ROUE/ROULETTE A PIZZA .....
BARRE AIMANTEE .....	EPLUCHEUR .....	.....51	ROULEAU A PATISSERIE .....
BARRETTE ENTRE PLATS .....	ESSES .....	.....86	.....97
BATTE COTELETTE .....	ETUI A COUTEAUX.....89	.....86	<b>S</b>
BERCEUSE .....	.....87	.....15	SAC A JAMBON .....
BLOC .....	FENDOIR .....	.....19	SACRIFICATEUR .....
BOUCHER .....	FEUILLE .....	.....16-17-18	SAIGNER .....
BOULANGER SUR SOCLE .....	FEUILLE A PATE .....	.....18	.....6-7-8-12
BRIE .....	FEUILLE RENFORCEE .....	.....17	SAIGNER VOLAILLE .....
BROCHETTE .....	FICELLE .....	.....101	.....11
BROSSE .....	FILET DE POISSON .....	.....58	SANDVIK .....
.....92-97	FILET DE SOLE .....	.....45-58	.....6-7
<b>C</b>	FILET A BEURRE .....	.....63	SAUMON FORGE .....
CANNELEUR .....	FILET A FROMAGE .....	.....63	SCIRES .....
CASIER A COUTEAUX INOX .....	FISCHROM .....	.....25	SECATEUR A VOLAILLE .....
CEINTURE PLASTIQUE .....	FIXE GANT .....	.....88	.....95
CHACHLICK .....	FOUET .....	.....96	SEPARATEUR .....
CHARCUTIER .....	FOURCHETTE .....	.....41-43-73	.....80-81
CHEVALIN .....	FOURCHETTE CHOCOLAT .....	.....96	SEPARATEUR ANATOMIQUE .....
CISAILLE COUPE OURSIN .....	FOURCHETTE HUITRE .....	.....59	SERRE JAMBON .....
CISEAUX DE CUISINE .....	FROMAGE .....	.....62	.....74-75
CISEAUX A POISSON .....	FUSIL DE BOUCHER .....	.....24 à 27	PAREUR .....
CLOCHE A GRATTER .....	FUSIL DIAMANT .....	.....29	.....7
COFFRE PLASTIQUE .....	FUSIL MENAGE .....	.....30	PARMESAN .....
COFFRE METALLIQUE .....	FUSIL POUR CUISINIER .....	.....28-29	.....64
COQUILLE ST JACQUES .....	GAINES D'ABATTOIRS PLASTIQUE .....	.....89	PATE CROUTE .....
COQUILLEUR À BEURRE .....	GANT .....	.....88	.....66
CORNE À PÂTISSERIE .....	GENOISE .....	.....44-66-67	PELLE A GLACONS/FARINE .....
COUPE PÂTE .....	GOUGE A JAMBON .....	.....11	.....60
COUPE VOLAILLE .....	GRIGNETTE .....	.....97	PELLE A OMELETTE .....
COUPERET .....	GUIRLANDE .....	.....83-84	.....51
COUPEUSE A FROMAGE .....	HACHE DE BOUCHERIE .....	.....11	PELLE A PIZZA .....
COUTEAU A CHAIR .....	HACHOIR A VIANDE .....	.....90	.....99
COUTEAU A DEGUSTATION .....	HUITRE .....	.....59	PELLE A POISSON .....
COUTEAU A FROMAGE .....	.....	.....72	.....72
COUTEAU A PARER LE THON .....	.....	.....73	PELLE A HORS D'ŒUVRE .....
COUTEAU A PIZZA .....	.....	.....73	PELLE A STEAK .....
COUTEAU MANCHE BI MATIERE..-6-7-58	.....	.....73	PELLE A TARTE CRANTEE .....
COUTEAUX DES P'TITS CHEFS .....	.....	.....73	PELLE A TERRINE .....
COUTEAU LAME SANDVIK .....	.....	.....73	PELLETTE POUR RECONSTITUEUR .....
COUTEAU POISSON .....	.....	.....90	PIERRE A AIGUISER .....
COUTEAUX POUR HACHOIR .....	.....	.....31	.....59
CROCHET .....	.....	.....91	PINCE A ARETES .....
CREATIVE CHEF .....	.....	.....91	PINCE A HOMARD .....
CUILLERE A OLIVES .....	.....	.....91	PINCE A PATE .....
CUILLERE A SERVIR .....	.....	.....91	PINCE A GATEAU .....
CUISINE .....	.....	.....91	PINCE A SERVIR .....
CUISINE MITRE ALU .....	J	.....	.....99
CUISINE FORGE MITRE RONDE .....	.....	.....	PINCEAU .....
CUISINE FORGE MITRE PLATE .....	.....	.....	.....97
CURETTE A HOMARD .....	.....	.....	PIQUE BIGORNEAUX .....
.....59	.....	.....	.....59
.....	.....	.....	PIQUE FICHE SUR SOCLE .....
.....	.....	.....	.....100
.....	.....	.....	PIQUE SAUCISSE .....
.....	.....	.....	.....92
.....	.....	.....	PLANCHE A DECOUPER .....
.....	.....	.....	.....78
.....	.....	.....	PLAQUE POUR HACHOIR .....
.....	.....	.....	.....91
.....	.....	.....	PLAT PLASTIQUE .....
.....	.....	.....	.....79
.....	.....	.....	POCHE A CREME .....
.....	.....	.....	.....96
.....	.....	.....	POCHETTE GARNIE .....
.....	.....	.....	.....54
.....	.....	.....	POCHETTE VIDE .....
.....	.....	.....	.....56
.....	.....	.....	POCHON .....
.....	.....	.....	.....72
.....	.....	.....	POISSON CRANTE .....
.....	.....	.....	.....58
.....	.....	.....	PORTE ETIQUETTE .....
.....	.....	.....	.....100
.....	.....	.....	PORTE ROLLS .....
.....	.....	.....	.....101
.....	.....	.....	PRESENTOIR A BOUDIN .....
.....	.....	.....	.....75
.....	.....	.....	ZEN .....
.....	.....	.....	.....39
.....	.....	.....	ZESTEUR .....
.....	.....	.....	.....50



<b>A</b>	FISHBONE TWEezERS .....	59	<b>P</b>	PAPER REEL .....	101	<b>T</b>	TABLE CRUMBER .....	99
	FISHERY (DECORATION) .....	85		PAPER SPIKE .....	100		TASTING KNIFE .....	62
ABRASIVE BELT .....	35	FORK .....	41-43-73	PARING .....	40-43-44		TENDERIZER .....	87
APPLE CORER .....	50	FORK, OYSTER .....	59	PARMESAN KNIFE .....	64		TARRINE KNIFE .....	73
APRON .....	88	FRUIT CUTTER, V-SHAPED .....	51	PASTRY BAG .....	96		THERMOMETER .....	98
				PASTRY CUTTER .....	69		TOMATO KNIFE .....	44-67
<b>B</b>		<b>G</b>		PASTRY KNIFE .....	44-66-67		TRIPES KNIFE .....	11
BAG FOR KNIVES .....	56	GARLAND .....	83-84	PIAstry KNIFE .....	73			
BAKER'S BLADE .....	97	GARNISH .....	82	PIAstry TONG .....	96		TRUSSING NEEDLE .....	93
BAND SAW BLADE .....	21	GLOVE .....	88	PIAstry WHEEL .....	99			
BELT .....	89	GLOVE TIGHTENER .....	88	PEELER .....	51	<b>U</b>		
BLOCK .....	49	GRAPEFRUIT KNIFE .....	50	PIE KNIFE .....	73			
BONING .....	6-9-12-39	GRINDING MACHINE .....	34-35	PIZZA KNIFE .....	99		UNDERGLOVE .....	88
BOX, METALLIC .....	56			PIZZA WHEEL .....	99			
BOX, PLASTIC .....	56	<b>H</b>		PLASTIC APRON .....	88	<b>W</b>		
BREAD KNIFE .....	66-67			PLASTIC BELT .....	89			
BRUSH .....	92-97	HAM BAG .....	75	PLASTIC DISH .....	79		WHETSTONE .....	31
BURGER PRESS .....	90	HAM BONER .....	11	POULTRY SHEARS .....	95		WHISK .....	96
BUTCHER KNIFE .....	6 to 21	HAM HOLDER .....	74-75	PROTECTIVE APRON .....	88		WINE OPENER .....	99
BUTCHER REEL .....	101	HAND HOOK .....	86	<b>R</b>		<b>Z</b>		
BUTCHER'S CASE .....	15	HOOK .....	86					
BUTTER CURLER .....	50	HOUSEHOLD .....						
BUTTER WIRES .....	63	SHARPENING STEEL .....	30	REDSTEEL .....	32-33		ZEN .....	39
				REEL HOLDER .....	101		ZESTER .....	50
<b>C</b>		<b>K</b>		RIB PULLER .....	91			
CAN OPENER .....	99	KIDS KNIFE .....	49	<b>S</b>				
CARVING KNIFE .....	41	KITCHEN .....	37 to 51					
CASE, COMBINATION .....	52-53-54	KITCHEN SCISSORS .....	94	SANDVIK EVOLUTION .....	6-7			
CASE, EMPTY .....	56	KNIFE HOLDER .....	89	SAUSAGE PRICKERS .....	92			
CERAMIC STEEL .....	29	KNIFE SHARPENER .....	32-33	SAUSAGE STAND .....	75			
CHACHLICK .....	93			SAW .....	20			
CHEESE CUTTER .....	64	<b>L</b>		SCALE .....	98			
CHEESE KNIFE .....	62			SCOOP, FLOOR .....	60			
CHEESE TESTER .....	63	LABEL HOLDER .....	100	SEA-URCHIN SCISSORS .....	60			
CHEESE WIRES .....	63	LADLE .....	72	SERVICE TOOL .....	99			
CHEF'S SHARPENING STEEL .....	28-29	LARDING NEEDLE .....	93	SHARPENING STONE .....	31			
CHOCOLATE CHIPPER .....	96	LOBSTER FORK .....	59	SHEARS .....	94			
CHOCOLATE PEEL .....	69	LOBSTER PRONGS .....	59	SHELL FISH PIKES .....	59			
CHOPPING BOARD .....	78			S-HOOK .....	86			
CLEAVER .....	19	<b>M</b>		SKEWER .....	93			
CORKSCREW .....	99			SKIMMER .....	72			
		MAGNETIC KNIFE RACK .....	87	SKINNING KNIFE .....	7-8-14			
<b>D</b>		MARINE RANGE .....	85	SLICER, HAM .....	14-41-45			
		MEAT MINCER .....	90	SLICER, SALMON .....	41			
DIAMOND SHARPENING STEEL .....	29	MEAT POUNDER .....	87	SPACING .....	63			
DIVIDER .....	80-81	MEAT TENDERIZER .....	87	SPACING FOR CAKES .....	66			
DOUGH SCRAPER .....	69	MELON BALLER .....	50	SPATULA .....	68-69			
				SPATULA, TRIANGULAR .....	69			
<b>F</b>		<b>N</b>		SPOON, PERFORATED .....	72			
				SPOON, SERVICE .....	72			
FILLET .....	58	NEEDLE WITH HANDLE .....	93	STEAK KNIFE .....	39-41-44-46			
FISCHROM .....	25	NOZZLES .....	96	STEAK PAPER .....	72			
FISH KNIFE .....	58			STRING HOLDER .....	101			
FISH SCALER .....	58	<b>O</b>						
FISH SCISSORS .....	60-94	OYSTER OPENER .....	59					

# INDEX NUMÉRIQUE

## INDEX

REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE
9-25	30	721	50	6015	9	45650	93
33	95	723	50	6020	7	45651	93
52	95	728	50	6025	9	45652	93
61	95	819	82	6030	9	45653	93
62	95	1010	10	6033	7	47260	93
73	20	1015	9	6076	9	47265	93
77	.88	1020	7	6337	44-48	47270	93
86	79	1025	9	6346	45-58	51850	66
87	78	1026	9	6410	59	52073	63
91	91	1027	9	6412	58	52074	63
92	91	1028	9	7337	44-48	52076	63
93	90	1030	9	8337	44-48	52078	63
141	.42	1033	7	9337	44-48	52079	63
143	.42	1040	.11	10337	44-48	52081	64
157	.69	1050	.11	11337	44-48	52084	64
158	.69	1075	45	11648	.99	52092	64
159	.60	1076	9	12317	.20	52093	64
160	.60	1077	45	12320	.20	52094	64
211	.50	1280	.17	12325	.20	53001	63
215	.50	1281	.17	13317	.20	53002	63
227	.41	1303	.15	13320	.20	68411	.58
240	.43-48	1320	.55	13325	.20	68413	.58
241	.40-48	1322	.56	16251	.20	71800	.94
243	.41	1329	.56	16259	.20	71801	.94
246	.58	1335	.15	21005	.101	71805	.94
247	.50-68	1455	.49	21011	.101	71806	.94
248	.68	1457	.49	26135	.101	71810	.94
249	.67	1503	.52-53	26150	.101	71825	.95
273	.20	1510	.55	26235	.101	71921	.94
275	.20	1520	.55	26250	.101	71924	.94
280	.16	1570	.56	30155	.92	73050	.90
281	.16	1571	.54	30200	.92	73100	.90
282	.18	1580	.56	31037	.86	73105	.90
283	.18	1582	.54	31039	.11	73110	.90
287	.87	1590	.56	31148	.97	73115	.90
288	.87	1591	.54	31200	.92	73230	.90
289	.18	1592	.54	31214	.92	73245	.90
291	.19	1610	.10	31400	.92	73330	.90
292	.78	2318	.59	31620	.75	73345	.90
295	.87	2337	.44-48	32040	.92	75502	.34
297	.86	2403	.96	32045	.92	75522	.34
298	.86	2423	.97	33044	.92	75533	.34
299	.86	2440	.96	34048	.74	75600	.35
304	.78	2445	.96	34049	.74	75610	.35
310	.13	2449	.99	34150	.75	75702	.35
315	.12	2474	.97	34471	.74	75711	.35
320	.12	2478	.97	34481	.74	75712	.35
322	.11	2481	.97	34483	.74	75713	.35
330	.12	2530	.86	34495	.75	75731	.35
333	.14	2531	.86	34496	.75	75800	.35
337	.44-48	2532	.86	34525	.75	75810	.35
341	.41	2533	.86	34690	.75	75820	.35
346	.45-58	2534	.86	34780	.75	75930	.33
362	.99	2621	.31	35920	.100	76010	.98
374	.66	2723	.51	35922	.100	76011	.98
375	.14	2724	.51	36100	.59	76012	.98
376	.14	2725	.51	36150	.59	76013	.98
377	.43	3010	.10	36200	.59	76031	.98
379	.66	3015	.9	37005	.100	76032	.98
380	.66	3020	.7	37007	.100	76033	.98
386	.62	3025	.9	37009	.100	76051	.98
387	.64	3030	.9	37093	.100	76056	.98
389	.62	3033	.7	37094	.100	76072	.98
391	.51	3076	.9	37095	.100	76405	.89
395	.62	3141	.42	37096	.100	76409	.89
412	.58	3280	.16	37900	.100	76603	.89
430	.67	3337	.44-48	38050	.59	76604	.89
480	.45-66	4003	.87	38065	.66	76605	.89
481	.66	4010	.10	38097	.96	76610	.89
512	.59	4015	.9	38098	.69	76620	.89
514	.59	4020	.7	38099	.69	76701	.89
519	.59	4025	.9	38194	.69	76703	.89
530	.72	4030	.9	38196	.69	76704	.89
531	.72	4033	.7	39024	.99	76705	.89
532	.72	4076	.9	39040	.99	76760	.87
547	.73	4207	.99	41134	.93	76761	.87
552	.73	4208	.99	41234	.93	78010	.7
557	.73	4337	.44-48	41434	.93	78012	.7
559	.72	4395	.62	42150	.93	78015	.6
560	.72	4400	.97	44054	.93	78020	.6
610	.13	4610	.10	44055	.93	78021	.7
641	.39	4900	.60	44125	.93	78022	.7
659	.60	5010	.10	44555	.93	78025	.6
684	.99	5015	.9	44556	.93	78025	.6
686	.99	5020	.7	44625	.93	78027	.6
690	.62	5025	.9	44630	.93	78028	.6
702	.50	5030	.9	44635	.93	78030	.6
708	.50	5033	.7	45615	.93	78033	.7
712	.50	5141	.42	45620	.93	78035	.6
716	.50	5337	.44-48	45625	.93	78040	.7
718	.50	6010	.10	45630	.93	78045	.7

REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE	REF	PAGE
78050 .....	.7	218-8/B12 .....	48	6513/B12 .....	59	S500R .....	27				
78076 .....	.7	220-10 .....	46	681-30 .....	39	TS-17 .....	27				
78315 .....	.6	222-11 .....	46	68283-23R .....	18	U1120 .....	28-41				
78457 .....	.96	223-11 .....	46	68383-22R .....	11	U1125 .....	28-41				
78640 .....	.7	225-10 .....	46	700-20 .....	50	W4050 .....	32				
79147 .....	.59	2300-10 .....	11	701-30 .....	50	W4055 .....	32				
79576 .....	.31	2330-23 .....	45-67	707C .....	50	W4060 .....	32				
79700 .....	.31	234-20 .....	.41	711C .....	50	W4065 .....	32-33				
79750 .....	.31	242-13 .....	.41	719C .....	99	W4068 .....	33				
79751 .....	.60	244-30 .....	.41	758F .....	64	W4070 .....	32				
79856 .....	.31	2448F .....	99	78315-20B .....	58	W4075 .....	32				
79995 .....	.31	2450-51 .....	96	78333-19 .....	58	W4076 .....	32				
79997 .....	.31	245-10 .....	69	790F .....	.51	W4100 .....	33				
81002 .....	.85	245-18 .....	40	79424/B6 .....	59	W4105 .....	33				
81003 .....	.85	2454-55 .....	96	79427/B6 .....	59	W5025 .....	29				
81004 .....	.85	2477-3 .....	96	794F .....	.99	W5123 .....	29				
81019 .....	.85	2482F .....	97	79750B .....	60	W5130 .....	27				
81035 .....	.84	250-25 .....	67	799F .....	.97	W5135 .....	27				
81050 .....	.85	254-30 .....	.41	820-11/B6 .....	46	W6326 .....	29				
81051 .....	.85	255-15 .....	96	82115N .....	80	W6327 .....	29				
81052 .....	.85	259-22 .....	60	82125N .....	80	W7220 .....	29				
81053 .....	.85	260-8/B12 .....	48	82130N .....	80	W9200 .....	30				
81055 .....	.85	264-20 .....	40	82140N .....	80						
81059 .....	.85	265-30 .....	18	8339-10/S3 .....	48						
81125 .....	.83	2726-28 .....	72	9335-10 .....	.49						
81200 .....	.83	2727-28 .....	72	C110M .....	.28						
81225 .....	.84	276-35 .....	20	C2135 .....	.27						
81242 .....	.84	285-17 .....	18	C290P .....	.26						
81321 .....	.84	286-12 .....	.87	C295B .....	.26						
81344 .....	.83	296F .....	86	C440R .....	.26						
81425 .....	.84	319-13 .....	44-67	C545R .....	.26						
81525 .....	.84	320-10/B6 .....	44-46	D295B .....	.26						
81625 .....	.84	325-10/B6 .....	44-46	D440R .....	.26						
81626 .....	.84	330-23 .....	45-67	G221N .....	.25						
81627 .....	.83	3320-10/B6 .....	44-46	G250R .....	.26						
81725 .....	.84	3325-10/B6 .....	44-46	G300 .....	.27						
81726 .....	.83	3336-6 .....	44	G695N .....	.26						
81727 .....	.83	336-6 .....	44	H1030 .....	.30						
81728 .....	.83	338-20 .....	.45	H1133 .....	.28						
81729 .....	.83	338-8 .....	44	H223N .....	.25						
81824 .....	.84	339-10/S3 .....	48	H422R .....	.25						
81880 .....	.85	340-11/B6 .....	41-46	I1250 .....	.28						
82000 .....	.80	340-11C/B6 .....	41-46	I1260 .....	.28						
82001 .....	.80	340-18 .....	45	I223N .....	.25						
82002 .....	.80	342-26 .....	43	I233 .....	.28						
82003 .....	.80	381-17 .....	.19	I245 .....	.24						
82010 .....	.80	382-19 .....	.19	I2529 .....	.25						
82020 .....	.80	383-21 .....	.19	I422R .....	.25						
82115 .....	.80	385-25 .....	62	I445G .....	.24						
82125 .....	.80	396-33 .....	62	J223N .....	.25						
82130 .....	.80	397-35 .....	62	J245 .....	.24						
82140 .....	.80	4001-35 .....	.87	KIT 1503 .....	.52-53						
82200 .....	.81	4002-50 .....	87	L110M .....	.28						
82309 .....	.81	4385-25 .....	62	L2135 .....	.27						
82311 .....	.81	4397-35 .....	62	L290P .....	.26						
82409 .....	.81	4480-28 .....	45-66	L295B .....	.26						
82411 .....	.81	481-26 .....	45	L440R .....	.26						
82412 .....	.81	51070X10 .....	63	L545R .....	.26						
82509 .....	.81	51071X10 .....	63	LAMES .....	.21						
82511 .....	.81	511/B12 .....	59	M295B .....	.26						
82609 .....	.81	513/B12 .....	59	N1250 .....	.28						
82611 .....	.81	515/B12 .....	59	N1260 .....	.28						
82614 .....	.81	517/B12 .....	59	N223N .....	.25						
82655 .....	.81	51720X10 .....	63	N2333 .....	.28						
82699 .....	.81	51721X10 .....	63	N245 .....	.24						
82735 .....	.81	51722X10 .....	63	N422R .....	.25						
82800 .....	.81	51723X10 .....	63	O1250 .....	.28						
82809 .....	.81	51724X10 .....	63	O1260 .....	.28						
87000 .....	.78	51740X10 .....	64	O223N .....	.25						
1024-17 .....	.11	51743X10 .....	63	O2333 .....	.28						
10332-18 .....	.49	51745X10 .....	63	O422R .....	.25						
1078-28 .....	.45	51756X10 .....	63	P1250 .....	.28						
11320-10/B6 .....	.44-46	51778X10 .....	63	P223N .....	.25						
11325-10/B6 .....	.44-46	51780X10 .....	63	P245 .....	.24						
11334-8 .....	.49	520-7 .....	.58	P422R .....	.25						
12337-15 .....	.49	521-32 .....	.73	PAN-FIS .....	.102-103						
1335V .....	.15-55	52571/B12 .....	.99	PRES-CT .....	.102-103						
140 .....	.48	5338-8 .....	.44	PRES-GM .....	.102-103						
142-15 .....	.42	5395-40 .....	.62	PRES-MM .....	.102-103						
144-20 .....	.42-67	543-28 .....	.73	PRES-PM .....	.102-103						
145-18 .....	.42	544-25 .....	.73	PREZ-PX .....	.102-103						
170-35 .....	.20	546-26 .....	.73	Q140M .....	.30						
187 INOX .....	.19	548-26 .....	.73	Q140R .....	.30						
200/B12 .....	.51	555-26 .....	.73	R145M .....	.30						
207-6/B12 .....	.48	6032 .....	.11	R145R .....	.30						
208-8/B12 .....	.48	620-12/B4 .....	.39-46	S1130R .....	.30						
210-10/B12 .....	.48	627-19 .....	.39	S1135R .....	.30						
2102C .....	.101	6339-10/S3 .....	.48	S1141 .....	.30						
2103I .....	.101	642-15 .....	.39	S1145 .....	.30						
2105I .....	.101	644-24 .....	.39	S1165 .....	.30						
217-10/B12 .....	.48	645-17 .....	.39	S1195 .....	.30						



Un rappel d'un Centenaire  
et d'une des belles familles de  
ma vie, dont le souvenir  
reconnectera ma terre Trifouys  
chez

24 juillet 1959

Antoine Bargoin...  
et l'avenir

Albert Bargoin - 1959  
À l'occasion des 100 ans de l'entreprise

  
**FISCHER®**  
COUTELIER DEPUIS 1859

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

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

