

LANCEMENT D'UN NOUVEAU COUTEAU STEAK ZEN® PAR FISCHER®

Fort de son savoir-faire dans la fabrication de couteau, la coutellerie française FISCHER-BARGOIN étoffe sa gamme inspirée des chefs avec le couteau Steak Zen®. Affûté, léger et facile à manier, c'est le couteau idéal pour tous les amateurs de viande.

Le tranchant du couteau à steak Made in France

Fabriqué dans l'usine de Thiers, le couteau Steak Zen® 620-12/B4 est le fruit d'un savoir-faire ancestral et d'une touche d'innovation. Il est façonné à partir de matériaux de haute qualité, comme le prouve sa lame en acier Sandvik®, son manche en Micarta et sa mitre en inox. Mince et robuste, sa lame a été spécialement étudiée pour offrir une découpe fine des viandes et rendre ainsi chaque bouchée encore plus délicieuse.

C'est le succès de la gamme Zen® qui a permis de développer cet outil de qualité. En effet, nombreux étaient ceux qui souhaitaient voir sur la table des ustensiles jusqu'alors cachés en cuisine et réservés exclusivement aux chefs.

Ses 5 points forts :

- Fabriqué en acier SANDVIK®
- Made in France
- Manche en Micarta
- Découpe fine de tous les types de viandes
- Mitre en inox pour un confort d'utilisation



Produit disponible en coffret de 4 couteaux dès le mois de décembre chez les revendeurs spécialisés.

Prix de vente conseillé TTC : 199€

Zoom sur la gamme Zen® : la série de couteaux inspirée par les chefs

Avec le couteau à steak, la gamme Zen® compte désormais 8 couteaux offrant aux cuisiniers amateurs et professionnels des sensations de coupe inégalables. Ils sont le fruit d'un processus de fabrication impliquant une quinzaine d'opérations.



Le couteau d'office : l'outil polyvalent par excellence qui permet de couper, d'émincer et de ciseler fruits et légumes grâce à sa lame étroite et courte.

Le couteau chef (20-25cm) : l'outil indispensable pour réaliser de nombreuses tâches comme couper et trancher un poisson ou une viande, ou pour émincer les légumes.



Le Santoku : il découpe, tranche et hache autant la viande que le poisson ou les légumes. Sa lame large et alvéolée permet aux aliments de ne pas attacher au couteau.



Le désosseur : avec une lame rigide, courte, épaisse et étroite, il s'utilise pour la découpe de la viande et facilite sa coupe de l'os.



Le filet de sole : une lame flexible, étroite et longue qui permet de lever les filets de poisson en tranches très fines, en suivant l'arête.



Le couteau à génoise : l'outil idéal pour découper les génoises, mais aussi les pains et les fruits les plus volumineux à l'aide d'une lame longue, large, dentée et courbée.



Le Sashimi : lancé en début d'année 2018, il s'utilise pour fileter aussi bien du poisson que de la viande, garantissant une précision incomparable.

Les équipes de Fischer-Bargoin sont à retrouver :

Au salon EquipHotel du 11 au 15 novembre prochains à Paris Porte de Versailles

Pavillon 7.2 stand B024

Au salon SIRHA du 26 au 30 janvier 2019 à Lyon

Stand 6C104

A propos :

FISCHER-BARGOIN est depuis 1859 une entreprise familiale située à Thiers, dans le centre de la France. Elle fabrique des couteaux et fusils à aiguiser à destination des professionnels des métiers de bouche, à savoir la boucherie, charcuterie, traiteurs, boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, fromagerie et hôtellerie.

Aujourd'hui, l'entreprise se positionne parmi les leaders dans le domaine du petit matériel pour les métiers de l'alimentaire, tant sur le marché français qu'au niveau mondial.

Visuels disponibles sur demande



Contacts presse

Agence Sophie Benoit Communication

Yglinga & Claire

01 43 41 08 51 / 06 63 70 61 69

yglinga@sbc-groupe.com

claire@sbc-groupe.com

Contact FISCHER-BARGOIN

Z.I du Breuil

63307 THIERS-CEDEX

04 73 80 29 85

<http://www.fischer-bargoin.com>