



**FISCHER**<sup>®</sup>  
COUTELIER DEPUIS 1859



C A T A L O G U E







# LEADER FRANÇAIS DE LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE

Situé 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.

## FRENCH LEADER OF PROFESSIONAL KNIVES

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 items have been at the heart of the family business for the last six generations, so that we can offer high-precision items. 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.





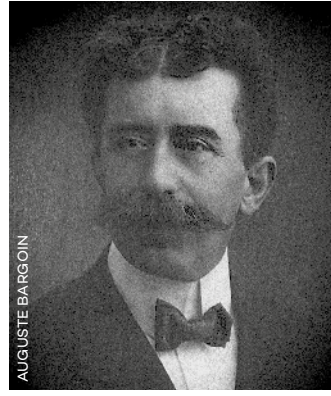
1859

Depuis 163 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.

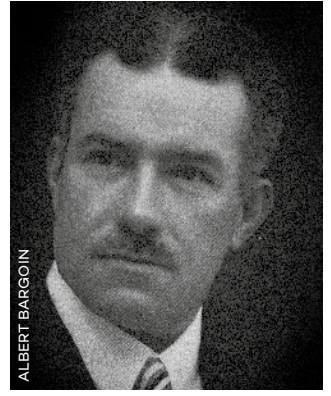
1859

For the last 163 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. Settled in the THIERS industrial area 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. The "Made in France" stamping on our products guarantees the manufacturing origin. From the cutting of the blades of our knives and sharpening steels, to plastic handle injection, we focus on managing each step of the manufactory process.





AUGUSTE BARGOIN



ALBERT BARGOIN



CENTENAIRE DE L'ENTREPRISE EN 1959.



CATALOGUE FISCHER 1902

LIONEL RAYNAUD PRÉSIDENT - CEO

IE



# LE FIL DE SIX GÉNÉRATIONS

## 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.

**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®.

## THE THREAD OF SIX GENERATIONS

### 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:** 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®.





# CERTIFICATION

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

### ENVIRONNEMENT

Tous les déchets produits par notre usine sont triés et recyclés. Nos machines consommatrices d'eau ont été modifiées (four de traitement thermique...) afin d'économiser ce bien si précieux. Notre usine ne rejette aucun effluent.

### PRÉVENTION

A chaque création d'un nouveau produit, nous nous attachons particulièrement à la sécurité de l'utilisateur. Fusils avec garde massive, nouveaux

anneaux inarrachables, Redsteel® avec protection de la main... Nous avons participé aux études de la CRAM pour la prévention des troubles musculo-squelettiques (TMS). Un bon affilage s'avère primordial pour prévenir de telles maladies. N'hésitez pas à nous contacter pour contribuer à améliorer la qualité de nos produits professionnels.

### SÉCURITÉ

Le principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002). Il s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments :

- les dangers biologiques (virus, bactéries...)
- les dangers chimiques (pesticides, additifs...)
- les dangers physiques (bois, verre...).

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

The company has successfully obtained certification of its quality management system for the design, manufacture and marketing of knives and sharpening steels and cutting accessories. This demonstrates the company's ability to provide products and services that comply with legal and regulatory requirements, with a strong customer focus.

### ENVIRONMENT

All waste produced by our factory is sorted and recycled. Our water-consuming machines have been modified (heat treatment, etc.) in order to save this precious resource. Our factory does not discharged any effluent.

### PREVENTION

Each time we create a new product, we pay particular attention to the safety of the user. Steels with a massive guard, unremovable rings, Redsteel® with hand protection...

We participated in studies in collaboration with the Health Department for the prevention of Repetitive Strain Injuries (RSI). A good sharpening is essential to prevent such diseases. Do not hesitate to contact us to help improve the quality of our professional products.

### SAFETY

Hazard Analysis Critical Control Point is a system that identifies, evaluates and controls significant hazards with regard to food safety (NF V 01-002). HACCP is interested in the 3 classes of food hygiene hazards food hygiene:

- biological hazards (viruses, bacteria, etc.)
- chemical hazards (pesticides, additives, etc.)
- physical hazards (wood, glass, etc.).







# DES PARTENARIATS DE CONFIANCE

## A TRUSTING PARTNERSHIP



Partenariat officiel conclu fin 2020 entre la “Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs” et FISCHER®. Parce que de nombreux bouchers ont “débuté avec un fusil signé par l’équipementier auvergnat et lui sont restés fidèles tout au long de leur carrière”. L’entreprise fabrique des produits conçus pour ceux dont le couteau représente “le prolongement de la main de l’artisan, son meilleur compagnon, le garant d’une exécution parfaite.”, Jean-François Guihard, Président de la CFBCT.

An official partnership was created at the end of 2020 between the French Butcher Federation , Butcher - Charcuterie, Caterers and FISCHER®. As many Butchers “started with a sharpening steel signed by the manufacturer based in Auvergne, they have stayed loyal to them throughout their career”. The company manufactures products designed for those whose knife represents “the extension of the craftsman’s hand, his best companion, the guaranty for a perfect execution”, Jean-François Guihard, President of the CFBCT.



Depuis 2020, FISCHER® figure parmi les marques qui soutiennent le Championnat de France de Barbecue organisé par la Fédération Française de Cuisine en Extérieur. “Les couteaux sont des outils indispensables à nos candidats qui concourent tous avec le même matériel et les mêmes ingrédients. Nous aurions du mal à nous passer de FISCHER® comme fournisseur officiel !” précise Jean-François Dupont, Président de la FFCEE (Fédération Française de Cuisine en Extérieur).

Since 2020, FISCHER® has been one of the manufacturing brands that sponsors the French Barbecue Championship organised by the French Outdoor Cooking Federation. “Knives are essential tools for our candidates who all compete with the same equipment and ingredients. We would be hard pressed to do without FISCHER® as our official sponsor and supplier!” says Jean-François Dupont, President of the FFCEE (French Outdoor Cooking Federation).



Partenaire depuis plus de 3 ans de l’association “Les Toques d’Auvergne”. L’association représentée par Jean-François Fafournoux rassemble près d’une cinquantaine de chefs de l’Allier, du Cantal, de la Haute-Loire et du Puy-de-Dôme, passionnés de cuisine. Un partenariat qui donne du sens à FISCHER® et qui affirme notre savoir-faire local.

In partnership for over 3 years with the association “Les Toques d’Auvergne”. The association represented by Jean-François Fafournoux gathers nearly fifty chefs from the Allier, Cantal, Haute-Loire and Puy-de-Dôme regions who are renowned in the culinary domain. A partnership that gives great significance to FISCHER® and confirms our local know-how.



## LA COUTELLERIE - CUTLERY



**LA BOUCHERIE PROFESSIONNELLE  
PROFESSIONAL BUTCHERY**

PAGES 12-29



**L'AIGUISAGE  
SHARPENING**

PAGES 30-43



**LA CUISINE  
CHEFS AND COOKS**

PAGES 44-65



**LA POISSONNERIE PROFESSIONNELLE  
PROFESSIONAL FISHMONGER**

PAGES 66-71



**LA FROMAGERIE PROFESSIONNELLE  
PROFESSIONAL CHEESEMONGER**

PAGES 72-77



**LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE  
PROFESSIONAL BAKERY AND PASTRY**

PAGES 78-83

## LE MATÉRIEL PROFESSIONNEL - PROFESSIONAL MATERIAL



**LE SERVICE TRAITEUR PROFESSIONNEL  
THE CATERING SERVICE PROFESSIONAL**

PAGES 84-89



**PLANCHES ET PLATS  
BOARDS AND TRAYS**

PAGES 94-95



**SÉPARATEURS ET DÉCORATIONS VITRINE  
DIVIDERS AND DISPLAY DECORATION**

PAGES 96-101



**BOUCHERIE DIVERS  
BUTCHERY MISCELLANEOUS**

PAGES 102-109



**CISEAUX, ACCESSOIRES PÂTISSERIE  
SCISSORS, PASTRY ACCESSORIES**

PAGES 110-115

**SERVICE, EMBALLAGE, AIDE À LA VENTE  
SERVICE, PACKAGING, SALES SUPPORT**

PAGES 116-119

**TABLE DES MATIÈRES  
TABLE OF CONTENTS**

PAGES 120-121

**INDEX DES PRODUITS  
PRODUCT INDEX**

PAGES 122-123





# LA BOUCHERIE PROFESSIONNELLE

Les couteaux de boucher professionnels que nous fabriquons au cœur de Thiers dans nos ateliers sont placés parmi les meilleures références du marché. Ils sauront satisfaire les besoins des plus exigeants. Facilitez vos découpes de viande grâce à l'un de nos couteaux de boucher professionnels. Vous trouverez des lames plus ou moins flexibles pour convenir aux différentes utilisations nécessaires à la préparation de la viande au quotidien. Un bon couteau de boucher professionnel se doit d'avoir un manche ergonomique pour vous permettre de travailler tous les jours tout en restant confortable même après des utilisations répétées. Un couteau en contact avec de la viande est de préférence composé de matières comme le polymère ou l'acier inoxydable qui évitent la prolifération des bactéries. Il est également conseillé d'avoir des manches de couleurs différentes afin de pouvoir identifier facilement son couteau parmi ceux de ses collègues, pour éviter la contamination croisée dans le cadre d'une démarche HACCP.

## PROFESSIONAL BUTCHERY

The professional butcher knives that we manufacture in the heart of Thiers in our workshops are among the best references on the market. They will satisfy the needs of the most demanding. Make your meat cuts easier with one of our professional butcher knives. You will find blades of varying degrees of flexibility to suit the different uses necessary for everyday meat preparation. A good professional butcher knife should have an ergonomic handle to allow you to work every day while remaining comfortable even after repeated use. A knife that comes into contact with meat should preferably be made of antibacterial materials such as polymer or stainless steel to prevent the growth of bacteria. It is also advisable to have different coloured handles so that you can easily identify your knife among those of your colleagues, to avoid cross-contamination in the context of an HACCP approach.



# FISCHER SANDVIK

## MANCHE BI-MATIÈRE ULTRA CONFORT BUTCHERS KNIVES WITH BI-MATERIAL HANDLE ULTRA COMFORT

Une gamme spécialement développée pour le confort des professionnels de la viande.  
A range specifically developed for the comfort of the daily usage of professionals in the meat industry.

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.



**SANDVIK**

Acier 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.

Affûtage ultra-précis réalisé par robot spécialisé.

Ultra-precise robotically made sharpening.

Structure antidérapante.

Non-slip striation.

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.

**Livraison de la gamme actuelle jusqu'à épuisement des stocks.**

Delivery of the current range while stocks last.



### DÉOSSSEUR - BONING KNIFE 13 cm

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

### DÉOSSSEUR - BONING KNIFE 15 cm

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

### DÉOSSSEUR - BONING KNIFE 17 cm

- 78027-17GB - Semi-flexible/Semi flexible blade



### DÉOSSSEUR POINTE LARGE 15 cm BONING KNIFE LARGE TIP STIFF BLADE 15 cm

- 78035-15GB - Rigide/Stiff blade



### DÉOSSSEUR LAME USÉE - BONING KNIFE

- 78030-11GB - 11 cm
- 78030-14GB - 14 cm



### DÉOSSSEUR LAME DOS DROIT 14 cm BONING KNIFE STRAIGHT BACK BLADE 14 cm

- 78015-14GB



### SAIGNER - BONING KNIFE

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



**COUPEAU À FILET 20 cm**  
**FILETTING KNIFE 20 cm**  
 ● 78315-20GB



**ÉPLUCHEUR / DÉNERVER - SKINNING KNIFE 20 cm**  
**BONING KNIFE LARGE TIP FLEXIBLE BLADE 20 cm**  
 ● 78033-20GB ✓



**PIÈCEUR DROIT - BUTCHER SLICING KNIFE 30 cm**  
 ● 78033-20GB ✓



**PAREUR DROIT 25 cm**  
**BUTCHER KNIFE WITH NARROW BLADE 25 cm**  
 ● 78045-25GB



**COUPEAU À PARER LAME COURBE**  
**BUTCHER KNIFE WITH CURVED BLADE**  
 ● 78040-20GB - 20 cm  
 ● 78040-22GB - 22 cm ✓  
 ● 78040-25GB - 25 cm



**COUPEAU À PARER LAME COURBE ALVÉOLÉE**  
**BUTCHER KNIFE WITH HOLLOW EDGE**  
 ● 78640-20GB - 20 cm  
 ● 78640-25GB - 25 cm



**BOUCHER MINCE 20 cm**  
**BUTCHER KNIFE WITH NARROW BLADE 20 cm**  
 ● 78012-20GB ✓



**BOUCHER TRANCHEUR - BUTCHER SLICER KNIFE**  
 ● 78010-16GB - 16 cm  
 ● 78010-20GB - 20 cm ✓  
 ● 78010-23GB - 23 cm ✓  
 ● 78010-25GB - 25 cm ✓  
 ● 78010-28GB - 28 cm  
 ● 78010-30GB - 30 cm ✓  
 ● 78010-35GB - 35 cm



**BOUCHER "SACRIFICATEUR" 42 cm**  
**BUTCHER KNIFE RITUAL SLAUGHTERING KNIFE 42 cm**  
 ● 78010-42GB



**SAIGNER DOUBLE TRANCHANT 30 cm**  
**BUTCHER KNIFE DOUBLE-EDGED STICKING KNIFE 30 cm**  
 ● 78022-30GB



**TRIEPIER ARRONDI / CUIR LAME SANS POINTE 20 cm**  
**CURVED "NO TIP" KNIFE FOR LEATHER OR TRIPE 20 cm**  
 ● 78021-20GB



**TRANCHELARD - SLICER 28 cm**  
 ● 78076-28GB

# FISCHER PROFINOX®

## MANCHES COULEURS - HACCP HACCP COLOURED BUTCHER KNIVES

Une gamme spécialement développée conformément à la réglementation internationale sur les denrées alimentaires.  
A range specially developed in accordance with international food regulations.



Nouvel acier inoxydable molybdène azoté Nitro-B X45CrMoVN15.  
New Nitro-B X45CrMoVN15 stainless steel blade.

Manche surmoulé polypropylène renforcé en fibre pour un meilleur grip.  
Polypropylen with fiber handle for a better grip.



Afnor Cert. 88555



Affûtage robotisé.  
Roboticallymade sharpening.

Garde de sécurité.  
Safety guard handle.



### SAIGNER - BONING KNIFE 11 cm

- 1020-11 ✓
- 3020-11
- 4020-11

### SAIGNER - BONING KNIFE 14 cm

- 1020-14 ✓
- 3020-14 ✓
- 4020-14
- 5020-14
- 6020-14

### SAIGNER - BONING KNIFE 17 cm

- 1020-17 ✓
- 3020-17 ✓
- 4020-17
- 5020-17
- 6020-17

### SAIGNER - BONING KNIFE 20 cm

- 1020-20
- 3020-20
- 4020-20

### SAIGNER - BONING KNIFE 23 cm

- 1020-23



**DÉNERVER FLEXIBLE 17 cm**  
**FLEXIBLE SKINNING KNIFE 17 cm**  
● 1033-17



**DÉNERVER FLEXIBLE - FLEXIBLE SKINNING KNIFE 20 cm**  
● 1033-20 ✓  
● 3033-20 ✓  
● 4033-20  
● 5033-20  
● 6033-20



**TRANCHELARD 1/2 FLEXIBLE 28 cm**  
**SLICER SEMI-FLEXIBLE 28 cm**  
● 1076-28  
● 3076-28



**DÉOSSSEUR LAME DROITE**  
**BONING KNIFE STRAIGHT HANDLE**  
14 cm  
● 1015-14 ✓  
● 3015-14 ✓  
● 4015-14  
● 5015-14  
● 6015-14  
17 cm  
● 3015-17  
● 4015-17  
● 5015-17  
● 6015-17





**DÉOSSSEUR LAME USÉE 11 cm**  
**BONING KNIFE WORN BLADE 11 cm**

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

**DÉOSSSEUR LAME USÉE 14 cm**  
**BONING KNIFE WORN BLADE 14 cm**

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

**DÉOSSSEUR LAME USÉE 17 cm**  
**BONING KNIFE WORN BLADE 17 cm**

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



**DÉOSSSEUR LAME COURBÉE**  
**BONING KNIFE CURVED BLADE**

Rigide/Stiff blade  
13 cm

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

Semi-flexible/Semi-flex blade  
13 cm

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

Rigide/Stiff blade  
15 cm

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

Semi-flexible/Semi-flex blade  
15 cm

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



**BOUCHER - BUTCHER KNIFE 14 cm**

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

**BOUCHER - BUTCHER KNIFE 17 cm**

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

**BOUCHER - BUTCHER KNIFE 20 cm**

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

**BOUCHER - BUTCHER KNIFE 23 cm**

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



**BOUCHER - BUTCHER KNIFE 25 cm**

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

**BOUCHER - BUTCHER KNIFE 28 cm**

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

**BOUCHER - BUTCHER KNIFE 30 cm**

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

**BOUCHER - BUTCHER KNIFE 35 cm**

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



**BOUCHER LAME ALVÉOLÉE**  
**BUTCHER KNIFE WITH HOLLOW EDGE**

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



**COUPEAU À PARER - BUTCHER KNIFE**

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



**COUPEAU À DÉPOUILLER 16 cm  
SKINNING KNIFE 16 cm**

- 1050-16



**TRIEPIER - GUT AND TRIPE KNIFE 17 cm**

- 1024-17

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

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



**SAIGNER VOLAILLE INOX 9 cm  
STAINLESS POULTRY BONING KNIFE 9 cm**

- 322



**SAIGNER VOLAILLE INOX 10 cm  
STAINLESS POULTRY BONING KNIFE 10 cm**

- 2300-10



**GOUGE À JAMBON - HAM BONER 22 cm**

- 31039

Acier inox - Manche plastique ergonomique.  
Lame de 22 cm, épaisseur renforcée acier 3 mm.  
Stainless steel - Ergonomic plastic handle.  
22 cm blade, 3 mm steel reinforced thickness.



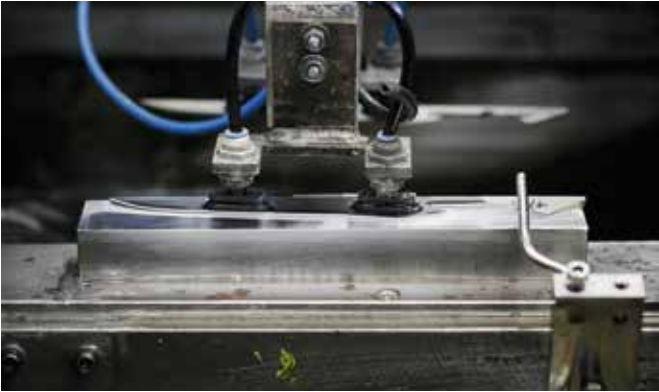
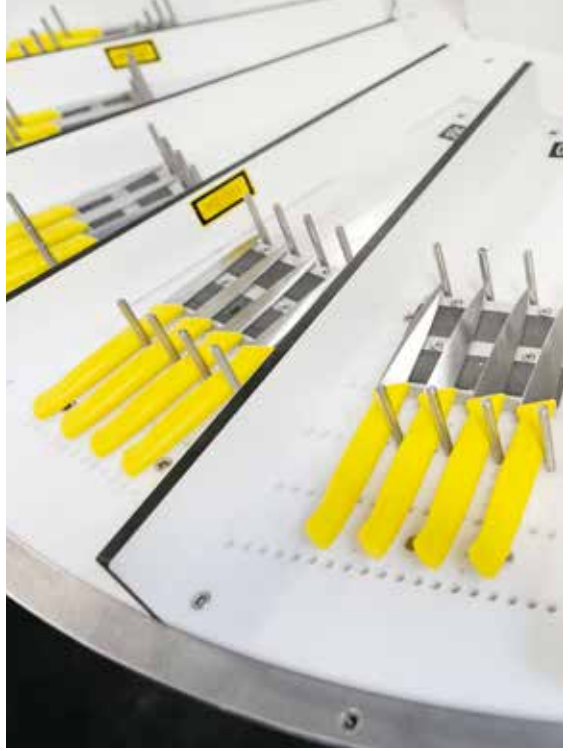
**SÉPARATEUR ANATOMIQUE - ANATOMIC KNIFE**

- 6032D - Modèle droitier/Right-handed model
- 6032G - Modèle gaucher/Left-handed model



**HACHOIR DE BOUCHERIE BI-MATIÈRE  
DUAL MATERIAL HANDLE CLEAVER**

- Poids environ/Approx. weight: 800 g
- 68383-22R



# BARGOIN 4 RIVETS

## LA SÉRIE CLASSIQUE THE CLASSICAL BUTCHER'S KNIFE SERIES



Notre gamme emblématique, légère et robuste pour les bouchers professionnels, fabriquée dans la plus pure tradition Thiernoise.  
Our emblematic, light and robust range for professional butchers, manufactured in the purest Thiernoise tradition.

Acier inoxydable X50CrMoV15.  
Molybden vanadium stainless steel  
X50CrMoV15.

Soie longue apparente.  
Long visible tang.

4 rivets et surmoulage ABS pour une  
robustesse à toute épreuve.  
4 rivets overmolded core handle for a  
lifetime strength.



Manche aspect "bois rainuré" et corbin  
prononcé pour un meilleur grip.  
Wooden-like aspect and large end  
of handle for a better grip.



**SAIGNER - STICKING KNIFE 11 cm**  
● 320-11

**SAIGNER - STICKING KNIFE 14 cm**  
● 320-14

**SAIGNER - STICKING KNIFE 17 cm**  
● 320-17

**SAIGNER - STICKING KNIFE 20 cm**  
● 320-20

**SAIGNER - STICKING KNIFE 23 cm**  
● 320-23



**DÉOSSSEUR LAME DROITE  
BONING KNIFE STRAIGHT BLADE**

● 315-14 - 14 cm  
● 315-17 - 17 cm



**COUTEAU VIANDE / TOMATE CRANTÉ 17 cm  
MEAT / TOMATO KNIFE, SERRATED 17 cm**

● 315-17C



**DÉOSSSEUR LAME USÉE  
BONING KNIFE WORN BLADE**

● 330-11 - 11 cm  
● 330-14 - 14 cm  
● 330-17 - 17 cm



**BOUCHER - BUTCHER KNIFE**

- 310-14 - 14 cm
- 310-17 - 17 cm
- 310-20 - 20 cm

**BOUCHER - BUTCHER KNIFE**

- 310-23 - 23 cm
- 310-25 - 25 cm
- 310-28 - 28 cm

**BOUCHER - BUTCHER KNIFE**

- 310-30 - 30 cm
- 310-35 - 35 cm
- 310-40 - 40 cm



**BOUCHER LAME ALVÉOLÉE  
BUTCHER KNIFE WITH HOLLOW EDGE**

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



**DÉNERVER FLEXIBLE  
FLEXIBLE SKINNING KNIFE**

- 333-17 - 17 cm
- 333-20 - 20 cm



**TRANCELARD - SLICER**

- 376-28 - 28 cm
- 376-33 - 33 cm



**JAMBON LARGEUR 30 MM  
HAM SLICER 30 MM WIDE**


- 375-33 - 33 cm
- 375-38 - 38 cm

# FEUILLES INOXYDABLES

## FEUILLES DE BOUCHER BUTCHER STAINLESS CLEAVERS

Une feuille de boucher est un couteau avec une taille de lame comparable à celle d'une feuille A5.  
Elle sert principalement pour la découpe des os et la séparation des articulations.  
A butcher stainless cleaver is a knife with a blade size comparable to a A5 sheet.  
It is mainly used for cutting bones and separating joints.



**FEUILLE DOS DROIT  
CLEAVER STRAIGHT BACK**  
Poids environ/Approx. weight: 620 g  
● 280-24 - 24 cm  
Poids environ/Approx. weight: 710 g  
● 280-26 - 26 cm   
Poids environ/Approx. weight: 710 g  
● 3280-26 - 26 cm



**FEUILLE DOS DROIT  
CLEAVER STRAIGHT BACK**  
Poids environ/Approx. weight: 750 g  
● 280-28 - 28 cm  
Poids environ/Approx. weight: 860 g  
● 280-30 - 30 cm



**FEUILLE DOS CINTRÉ  
CLEAVER CURVED BACK**  
Poids environ/Approx. weight: 620 g  
● 281-24 - 24 cm  
Poids environ/Approx. weight: 650 g  
● 281-26 - 26 cm



**FEUILLE DOS CINTRÉ  
CLEAVER CURVED BACK**  
Poids environ/Approx. weight: 700 g  
● 281-28 - 28 cm

# FEUILLES INOXYDABLES RENFORCÉES

## FEUILLES DE BOUCHER RENFORCÉES REINFORCED BUTCHER STAINLESS CLEAVERS

Nous proposons un choix de feuilles de boucher renforcées de tailles différentes allant de 24 à 28 cm.  
We offer a choice of reinforced butchers' stainless cleavers in different sizes from 24 to 28 cm.



### FEUILLE DOS DROIT CLEAVER STRAIGHT BACK

Poids environ/Approx. weight: 750 g

● 1280-24 - 24 cm

Poids environ/Approx. weight: 850 g

● 1280-26 - 26 cm

Poids environ/Approx. weight: 850 g

● 1280-26R - 26 cm



### FEUILLE DOS DROIT CLEAVER STRAIGHT BACK

Poids environ/Approx. weight: 960 g

● 1280-28 - 28 cm

Poids environ/Approx. weight: 960 g

● 1280-28R - 28 cm



### FEUILLE DOS CINTRÉ CLEAVER CURVED BACK

Poids environ/Approx. weight: 800 g

● 1281-24 - 24 cm

Poids environ/Approx. weight: 900 g

● 1281-26 - 26 cm



### FEUILLE DOS CINTRÉ CLEAVER CURVED BACK

Poids environ/Approx. weight: 980 g

● 1281-28 - 28 cm

# FEUILLES ET ABATTRE

## BUTCHER STAINLESS CLEAVERS



### FEUILLE BELGE - BELGIAN CHOPPER

Poids environ/Approx. weight: 700 g

● 282-23 - 23 cm

Poids environ/Approx. weight: 710 g

● 282-25 - 25 cm



### FEUILLE SUISSE 23 cm SWISS CHOPPER 23 cm

Poids environ/Approx. weight: 830 g

● 283-23



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

Poids environ/Approx. weight: 800 g

● 68283-23NR



### FEUILLE À PÂTÉ OU COUPEAU À PELER 17 cm PÂTÉ KNIFE 17 cm

Poids environ/Approx. weight: 225 g

● 285-17

Longueur couteau 23 cm. Knife length 23 cm.



### COUPEAU À CHAIR - MEAT KNIFE

Poids environ/Approx. weight: 200 g

● 289

Longueur lame 13 cm. Blade length 13 cm.



### ABATTRE - CHEF SPLITTING KNIFE 30 cm

Poids environ/Approx. weight: 750 g

Épaisseur lame/Blade thickness: 5,5 mm.

● 265-30



# COUPERETS INOXYDABLES

## BUTCHER STAINLESS CLEAVERS



### COUPERET - CLEAVER

Poids environ/Approx. weight: 430 g

● 381-17 - 17 cm

Poids environ/Approx. weight: 660 g

● 382-19 - 19 cm

Poids environ/Approx. weight: 930 g

● 383-21 - 21 cm



### COUPERET PARISIEN - FRENCH CLEAVER

Poids environ/Approx. weight: 1 500 g

● 291-MM7

Poids environ/Approx. weight: 1 800 g

● 291-GM



### COUPERET LONG - LONG CLEAVER 32 cm

Poids environ/Approx. weight: 1 300 g

● 1284-32



### FENDOIR PICARD - INOXYDABLE 28,5 cm

CLEAVER STAINLESS STEEL 28,5 cm

● 187 INOX

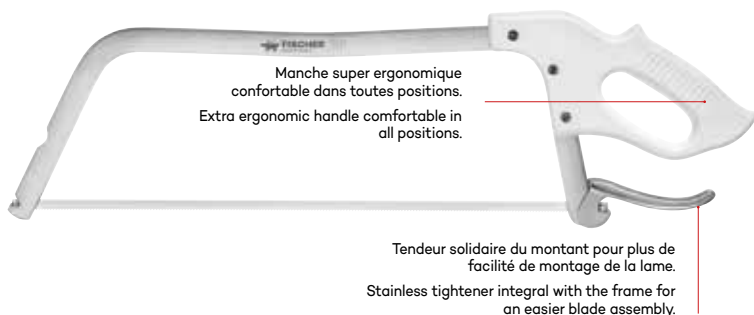
Lame inox/ Stainless steel blade

Manche plastique/Plastic handle: 49 cm.

Poids environ/Approx. weight: 2 800 g

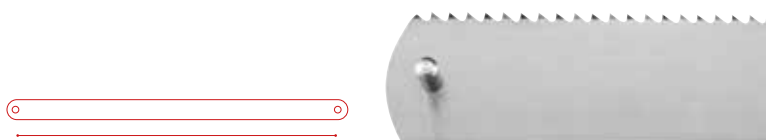
# SCIES DE BOUCHERIE

## BUTCHER'S SAW



### SCIE FORME AMÉRICAINNE - AMERICAN STYLE SAW

13317 - 45 cm - 17,5"  
13320 - 50 cm - 20"   
13325 - 63 cm - 25"  
Montant Inox - Stainless steel frame.



### LAME DE SCIE FORME AMÉRICAINNE AMERICAN STYLE SAW BLADE

12317 - Lame 45 cm - 17,5"   
12320 - Lame 50 cm - 20"   
12325 - Lame 63 cm - 25"  
Acier carbone suédois, avoyé, dents affûtées et trempées  
par induction, grande qualité de coupe. Largeur 12 mm.  
Livrée en gaine individuelle.  
Swedish carbon steel, set, teeth sharpened and induction  
hardened, high quality of cut. Width 12 mm. Supplied in  
individual sheaths.

Les dimensions des lames sont données d'une accroche à l'autre.  
The dimensions of the blades are given from one hook to another.



Largeur lame inox 20 mm.  
Stainless steel blade - 20 mm wide.

### SCIE MONTURE INOX STAINLESS STEEL FRAME SAW

273-40 - 40 cm - 15,5"  
273-45 - 45 cm - 17,5"   
273-50 - 50 cm - 20"

### LAME DE RECHANGE 20 MM REPLACEMENT BLADE 20 MM WIDE

275-45 pour scie de 40 cm  
blade for 40 cm saw  
275-50 pour scie de 45 cm  
blade for 45 cm saw  
275-55 pour scie de 50 cm  
blade for 50 cm saw



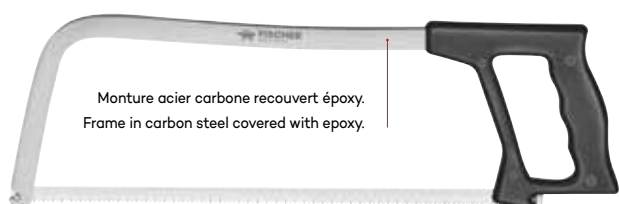
Largeur lame inox 20 mm.  
Stainless steel blade - 20 mm wide.

### SCIE MONTURE ACIER CARBONE RECOUVERT ÉPOXY SAW FRAME IN CARBON STEEL COVERED WITH EPOXY

73-40 - 40 cm - 15,5"  
73-45 - 45 cm - 17,5"  
73-50 - 50 cm - 20"

### LAME DE RECHANGE LARGEUR 20 MM REPLACEMENT BLADE 20 MM WIDE

275-45 pour scie de 40 cm  
blade for 40 cm saw  
275-50 pour scie de 45 cm  
blade for 45 cm saw  
275-55 pour scie de 50 cm  
blade for 50 cm saw



Monture acier carbone recouvert époxy.  
Frame in carbon steel covered with epoxy.

Largeur lame inox 11 mm.  
Stainless steel blade - 11 mm wide.

### SCIE DE MÉNAGE - HOUSEHOLD SAW

170-35 - 35 cm - 14"

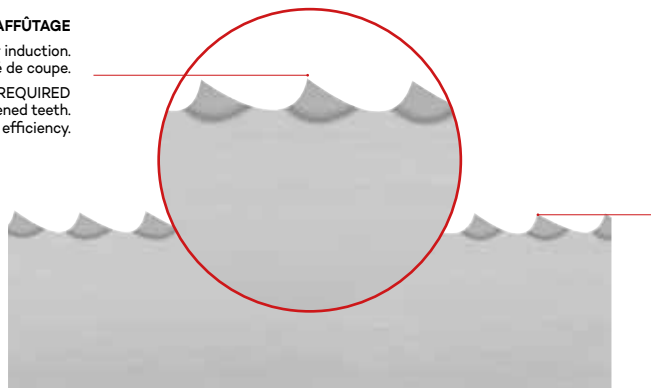
### LAME DE RECHANGE AVEC CLEF DE SERRAGE 11 MM REPLACEMENT BLADE WITH TIGHTENING KEY 11 MM WIDE

276-35 pour scie de 35 cm  
blade for 35 cm saw

# LAMES POUR SCIES À RUBAN

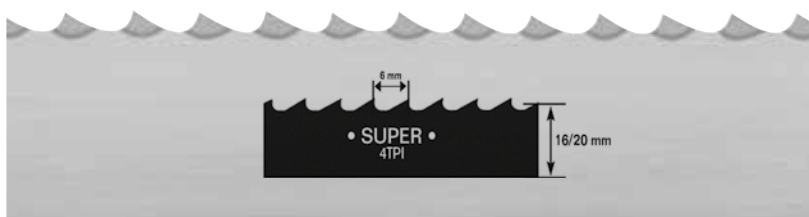
## BANDSAW BLADES

**PLUS BESOIN D'AFFÛTAGE**  
Denture trempée par induction.  
Plus grande efficacité de coupe.  
**NO MORE SHARPENING REQUIRED**  
Induction hardened teeth.  
Higher cutting efficiency.



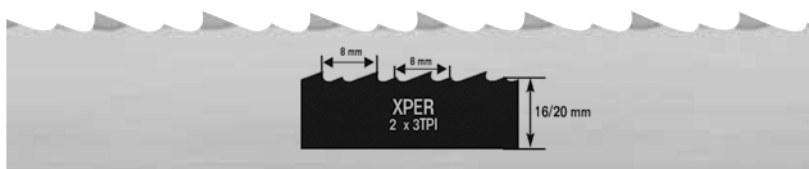
Toutes les dents de scie sont avoyées avec précision. La durée d'utilisation est plus longue qu'une lame non trempée.  
(DENTURE : distance en mm entre chaque pointe de dents.)

All saw teeth are precisely ground. Longer service life than a non-hardened blade.  
(DENTURE: distance in mm between each tooth tip).



### •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.  
Trepée 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.



# VALISE DE BOUCHER

## BUTCHER'S CASE



### VALISE FISCHER-BARGOIN "LE MUST DU BOUCHER" BUTCHER'S CASE "FISCHER-BARGOIN"

1335

Dimensions/Size: 70 x 27 x 8 cm - 7 pièces - 7 pieces.

#### COMPOSITION / COMBINATION

Feuille renforcée 1280-26R / 26 cm / Chopper 26 cm.  
Boucher 3010-28 / 28 cm / Butcher knife 28 cm.  
Saigner 3020-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm.  
Dénervier 3033-20 / 20 cm / Skinning knife 20 cm.  
Désosseur 3030-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm.  
Fusil oval bi-matière 1245R / 30 cm /  
Oval sharpening steel 30 cm.  
Scie américaine 13320 / 20" / Butcher's saw 20".



### VALISE FISCHER-BARGOIN "CLASSIC" BUTCHER'S "CLASSIC" CASE

1303 - Dimensions/Size: 70 x 27 x 8 cm.

8 pièces - Manche ABS / 8 pieces - ABS handles.

#### 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.  
Dénervier 333-20 / 14 cm / Skinning knife 20 cm.  
Feuille 280-26 / 26 cm / Cleaver 26 cm.



### MALLETTE CHASSE HUNTING BAG

1583 - Dimensions : 43 x 23 cm - 6 pièces - 6 pieces.

#### COMPOSITION / COMBINATION

Office 3337-10 / 10 cm / Office knife 10 cm.  
Saigner 3020-14 / 14 cm / Sticking knife 14 cm.  
Dénervier 3033-20 / 20 cm / Skinning knife 20 cm.  
Désosseur lame courbée 3027-13 / 13 cm /  
Boning knife curved blade 13 cm.  
Lot de 2 eses 299-16/S2 / 16 mm / Meat hooks 2 pieces.





# L'AIGUISAGE

## 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 : un acier à haute teneur en carbone allié au chrome, au manganèse et au silicium.

L'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'aiguisage 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.

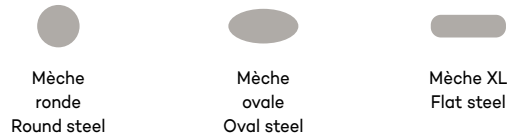
## UN FUSIL POUR CHAQUE USAGE

Le choix du taillage :

- **STANDARD** : Permet l'aiguisage - 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".

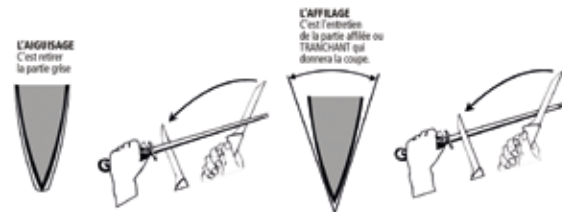
## LES FORMES DISPONIBLES CHEZ FISCHER

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'affloir en appuyant légèrement selon le mouvement indiqué sur le dessin, puis recommencer de l'autre côté de l'affloir 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.



## SHARPENING

Over time and with use, even the best-quality knives lose their cutting edge. Using a sharpening 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.

**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°.

# FUSILS DE BOUCHERS

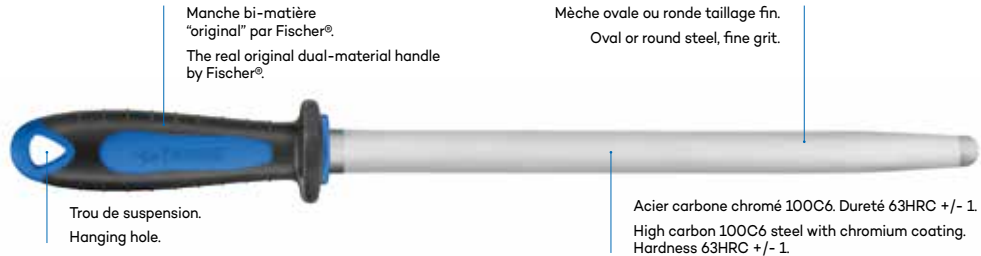
MANCHES COULEURS BI-MATIÈRE - HACCP  
HACCP BI-MATERIAL COLOURED HANDLES BUTCHER'S STEEL

Une gamme spécialement développée conformément à la réglementation internationale sur les denrées alimentaires.

Manche bi-matière ergonomique - Coloris normes HACCP.

A range specially developed in accordance with international food regulations. Ergonomic bi-material handle - HACCP standard colours.

L'AGUISAGE \* SHARPENING



Manche bi-matière "original" par Fischer®.  
The real original dual-material handle by Fischer®.

Mèche ovale ou ronde taillage fin.  
Oval or round steel, fine grit.

Trou de suspension.  
Hanging hole.

Acier carbone chromé 100C6. Dureté 63HRC +/- 1.  
High carbon 100C6 steel with chromium coating.  
Hardness 63HRC +/- 1.

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



Manche ergonomique en bi-matière

il est composé de 2 matériaux :

- Le noir 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 black 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.



30 cm / 12"

N245B

I245B

N245R

I245R

N245N

I245N

N245J

I245J

N245V

I245V

35 cm / 14"

P245B

J245B

P245R

J245R

P245N

J245N

P245J

J245J

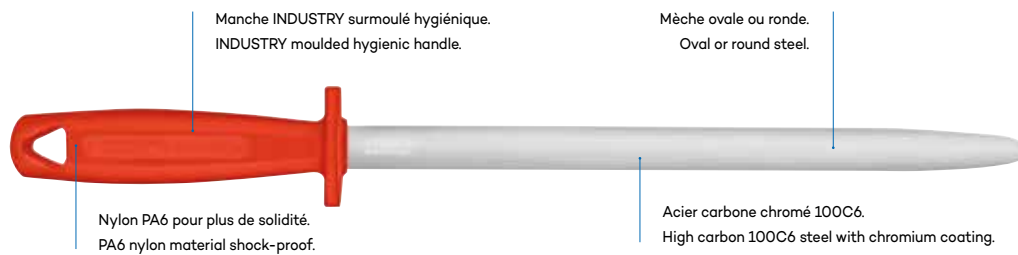
P245V

J245V



# FUSILS DE BOUCHERS

## GAMME POUR L'INDUSTRIE BUTCHER'S STEEL INDUSTRY RANGE



**INDUSTRY • FUSIL POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE STEEL FOR FOOD INDUSTRY**  
Manche plastique hygiénique.  
Hygienic plastic handle.



**INDUSTRY FISCHROM • FUSIL POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE STEEL FOR FOOD INDUSTRY**  
Manche plastique hygiénique.  
Hygienic plastic handle.



**INDUSTRY FISCHROM XL • MÈCHE EXTRA LARGE - FLAT STEEL**  
Manche plastique hygiénique.  
Black hygienic plastic moulded handle.



**INDUSTRY INOX**  
Stainless steel.

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.

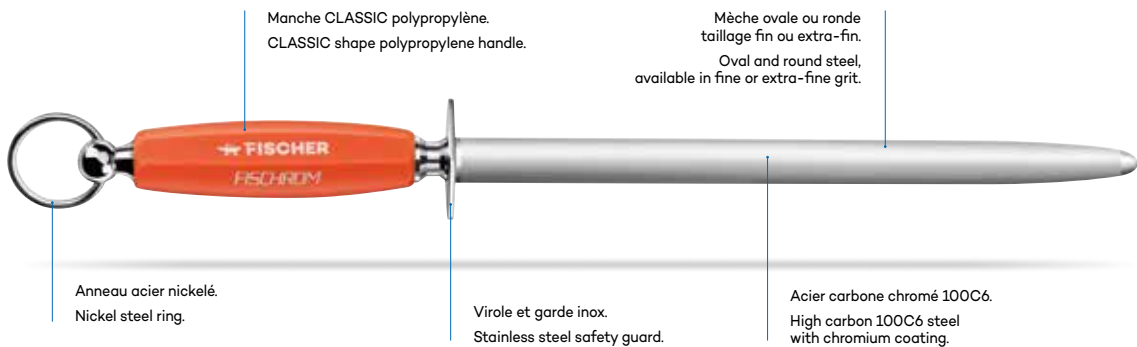
The first sharpening steel which combines the hardness for the sharpening and great powers of resistance to corrosion required for hygiene.

CHARACTERISTICS: The blade of the sharpening steel is made of stainless steel with high chromium and molybdene 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

L' AIGUISAGE - SHARPENING



30 cm / 12" | C290P | L290P | 30 cm / 12" | C295B | L295B | 35 cm / 14" | D295B | M295B

### CLASSIC

Modèle Boucherie - Manche plastique au toucher soft.  
Butcher's model - Plastic handle soft grip.



30 cm / 12" | C440R | L440R  
35 cm / 14" | D440R

### CLASSIC FISCHROM

Manche plastique.  
Plastic handle.

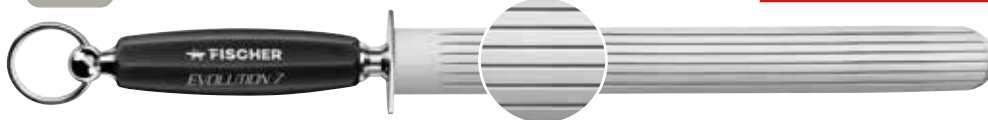


28 cm / 11" XL | G250R

EXTRA LARGE

### CLASSIC FISCHROM XL

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



28 cm / 11" XL | G695N

EXTRA LARGE

### EVOLUTION 7

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



30 cm / 12" | C545R | L545R

### CLASSIC POLISH

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

# FUSILS DE BOUCHERS

## BUTCHER'S STEEL



**TITANIUM II**



30 cm / 12"

W5130

W5135

**FUSIL • TITANIUM II**  
Nouvelle technologie.  
New technology.

Mèche recouverte de nitrure 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.



30 cm / 12"

TS-17

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



30 cm / 12"

L2136



**MANCHE BOIS D'OLIVIER**  
**OLIVE WOOD HANDLE**

Notre fusil manche bois d'olivier à mèche ovale, en acier chromé et au taillage fin vient compléter la gamme et permettra l'entretien de vos couteaux. This olive wood handle sharpening steel with oval blade and fine cutting completes the range and will allow the maintenance of your knives.



**EXTRA LARGE**



30 cm / 12" XL

G300

**TYPE BALKAN • EXTRA LARGE**  
**BALKAN STYLE • FLAT STEEL**



25 cm / 10"

S500R

**MÈCHE POLISSOIR**  
**PETIT MODÈLE - ACIER CARBONE**  
**POLISHING BLADE**  
**SMALL MODEL**  
**HIGH CARBON STEEL**



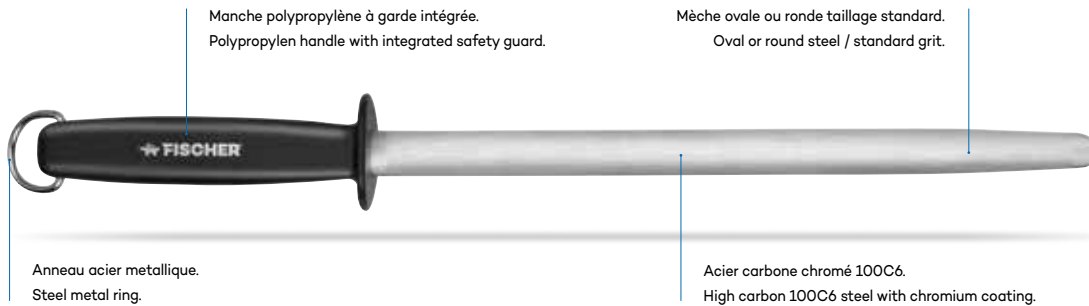
30 cm / 12"

F545R

**FUSIL CARRÉ DUALCHROME**  
**DUALCHROME SQUARE**  
**SHARPENING STEEL**

# FUSILS POUR LES CHEFS

## SHARPENING STEELS FOR CHEFS

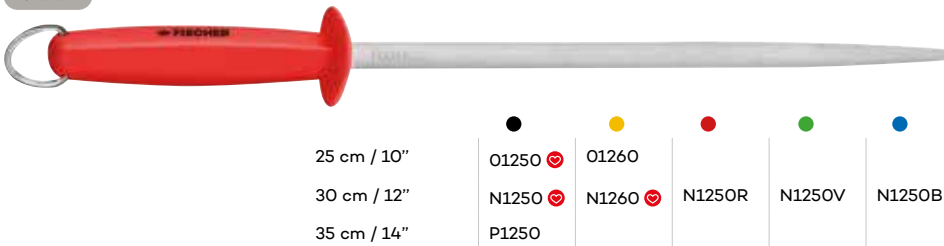


Manche polypropylène à garde intégrée.  
Polypropylen handle with integrated safety guard.

Mèche ovale ou ronde taillage standard.  
Oval or round steel / standard grit.

Anneau acier métallique.  
Steel metal ring.

Acier carbone chromé 100C6.  
High carbon 100C6 steel with chromium coating.



**FUSIL ÉCO**  
Modèle rond.  
Round economic steel.



25 cm / 10"

30 cm / 12"

35 cm / 14"

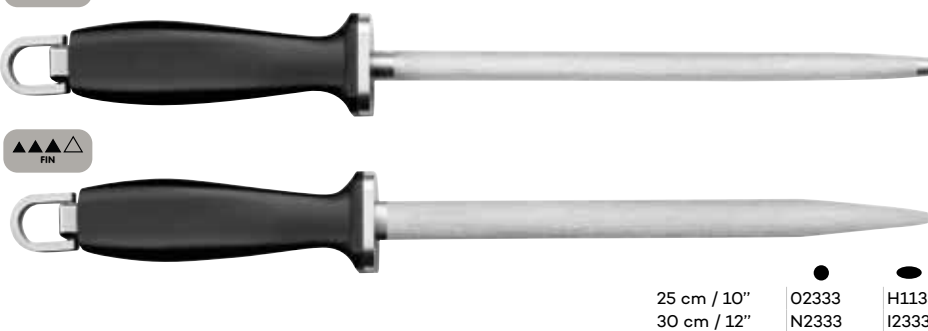
●	01250	●	01260	●	N1250R	●	N1250V	●	N1250B
●	N1250	●	N1260	●		●		●	
●	P1250								



**FUSIL ÉCO**  
Modèle ovale.  
Oval economic steel.

30 cm / 12"

●	I1250	●	I1260	●	I1250R
---	-------	---	-------	---	--------



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

Pour chef et cuisinier avec anneau en acier.  
For chefs and cooks with steel ring.

25 cm / 10"  
30 cm / 12"

●	02333	●	H1133
●	N2333	●	I2333



**FUSIL STYLE COUTEAUX FORGÉS**  
SHARPENING STEEL FORGED  
KNIVES STYLE

Mèche ø 10 mm.  
Manche forgé avec rivets.  
Blade ø 10 mm.  
Forged handle with rivets.

20 cm / 8"  
25 cm / 10"

●	U1120
●	U1125



**LE "TRADITION" FISCHER**

Manche bois vernis.  
Brown varnished wooden handle.

30 cm / 12"

●	C110M	●	L110M
---	-------	---	-------

# FUSILS POUR LES CHEFS

## TAILLAGE SPÉCIAL SHARPENING STEELS FOR CHEFS - SPECIAL RODS



FUSIL - REVÊTEMENT DIAMANT  
DIAMOND SHARPENING STEEL

Les particules de diamant naturel permettent un aiguisage plus rapide et plus simple qu'avec un fusil traditionnel.  
Natural diamond's particles allows a quicker and easier sharpening than a traditional sharpening steel.



FUSIL - REVÊTEMENT DIAMANT  
DIAMOND SHARPENING STEEL

Les particules de diamant naturel permettent un aiguisage plus rapide et plus simple qu'avec un fusil traditionnel.  
Natural diamond's particles allows a quicker and easier sharpening than a traditional sharpening steel.



FUSIL - REVÊTEMENT DIAMANT +  
DIAMOND + SHARPENING STEEL

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.



CÉRAMIQUE - CERAMIC

FUSIL - MÈCHE CÉRAMIQUE  
ROUND CERAMIC SHARPENING  
STEEL

Mèche ronde en céramique fine. La surface douce mais abrasive de la céramique garantit un bon affilage du couteau.  
White round ceramic steel, fine grained, to keep a razor edge sharpness.



CÉRAMIQUE PREMIUM - CERAMIC PREMIUM

FUSIL - MÈCHE CÉRAMIQUE BLEUE  
ROUND BLUE CERAMIC  
SHARPENING STEEL

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



20 cm / 8"  
25 cm / 10"

S1165  
S1195

**FUSIL SPÉCIAL ÉCOLE HÔTELIÈRE  
SÉRIE ÉCONOMIQUE  
CULINARY SCHOOL  
ECONOMIC STEEL**  
Mèche ø 10 mm - Manche plastique.  
Blade ø 10 mm - Plastic handle.



20 cm / 8"  
25 cm / 10"

S1130R  
S1135R

**FUSIL MÉNAGE DESIGN  
HOUSEHOLD STEEL DESIGN STYLE**  
Mèche ø 10 mm - Manche plastique, rouge et noir.  
Blade ø 10 mm - Red and black plastic handle.



20 cm / 8"  
25 cm / 10"

S1141  
S1145

**FUSIL MÉNAGE AVEC ANNEAU  
HOUSEHOLD STEEL WITH  
HANGING RING**  
Mèche ø 10 mm - Manche plastique Santoprène avec anneau d'accroche.  
Blade ø 10 mm - Santoprene handle, no slippery plastic and metallic ring.



25 cm / 10"

9-25  
H1030

**FUSIL SEMI-PROFESSIONNEL  
SEMI-PROFESSIONAL STEEL**  
Mèche ronde ø 11 mm.  
Manche plastique.  
Rounded blade ø 11 mm.  
Plastic handle.



20 cm / 10"

R145M

Q140M

23 cm / 9"

R145R

Q140R

**MANCHE BOIS  
WOODEN HANDLE**



**MINI FUSIL "DE LUXE" FISCHER  
FISCHER MINI STEEL "DELUXE"  
STYLE**  
Poignée laitonée.  
Brassed handle.  
W9200

# PIERRES À AIGUISER

## WHETSTONES



### PIERRE À AFFÛTER NATURELLE

**NATURAL SHARPENING STONE**  
Utilisation sans eau. Waterless use.  
Livrée en boîte individuelle.  
Delivered in individual box.

2621

### PIERRE À AFFÛTER SYNTHETIQUE

**SYNTHETIC SHARPENING STONE**  
Utilisation sans eau. Waterless use.  
Livrée en boîte individuelle.  
Delivered in individual box.

2622



### PIERRE À AIGUISER AU "CORINDON" - HIGH TEMPERATURE CAST "CORINDON"

Moulée à très haute température.  
Très abrasive - Complément du fusil.  
Utilisation sans eau.

Boîte de 12 unités.

Whetstone very abrasive - Ideal complement to sharpening steel.

Waterless use.

Box of 12 units.

240 x 30 x 15 mm.

79750



### PIERRE À REPASSER "SILICAR" SHARPENING STONE "SILICAR"

Une face gros grain, l'autre fin.

Utilisation à l'eau ou à l'huile.

Livré avec boîte et notice.

One side coarse, the other fine.

Delivered in a box with instructions.

Grain 120/320 - 200 x 50 x 20 mm.

79995



### PIERRE MINCE

#### DOUBLE FACE "MISSARKA" "MISSARKA" SHARPENING STONE

Pierre de repassage. Face sombre pour le dégrossissage, face blanche CORINDON PUR pour donner le fil au tranchant.

Utilisation à l'eau ou à l'huile.

Livrée avec boîte et notice

Dark surface for dearing, white pure CORINDON surface for cutting edge.

Use with water or oil.

Delivered in a box with instructions.

Grain 150 / 500 - 200 x 50 x 20 mm.

79576



### PIERRE À MANCHE SHARPENING STONE WITH PLASTIC HANDLE

Pierre à manche avec poignée plastique. Une face gros grain, l'autre grain fin. Utilisation à l'eau ou à l'huile. Fine double surface stone with plastic handle. One surface coarse grain and the other fine grain. Use with water or oil.

Grain 120 / 320 - 200 x 25 x 50 mm.

79856



### PIERRE À AIGUISER DE STYLE JAPONAISE AVEC BASE JAPANESE STYLE WHETSTONE WITH RUBBER BASE

Utilisation à l'eau.

Une face grain fin, une face grain extra fin. Livrée avec boîte et notice.

Use with water. One surface coarse fine grain and the other extra-fine grain. Delivered in a box with instructions.

Grain 360 / 1000 - 200 x 25 x 50 mm.

79997

# REDSTEEL®

## AIGUISEUR RAPIDE KNIVES SHARPENING SYSTEM



### REDSTEEL® "POLISH"

- Utilisation simple sans formation
- Permet de garder l'angle constant de 30° pour un affilage idéal.
- Avec une dureté exceptionnelle de 70 HRC, l'affilage de tous les couteaux est possible.
- 4 tiges en inox alimentaire pour une meilleure résistance à la corrosion (constatée en Laboratoire).
- Convient à toutes les méthodes de travail grâce à sa prise en main et son socle inox.
- Easy to use without special training.
- A constant angle of 30° is maintained for ideal sharpening.
- With exceptional hardness of 70 HRC, it will sharpen all knives.
- 4 stainless steel rods for better resistance to corrosion (laboratory tested).
- Adapted to all working methods thanks to its easy handling and its stainless steel base.

H 18cm x L 22cm.

### REDSTEEL® "POLISH" AVEC SOCLE INOX

### REDSTEEL® "POLISH" WITH STAINLESS STEEL BASE

W4050

### REDSTEEL® "POLISH" SANS SOCLE

### REDSTEEL® "POLISH" WITHOUT BASE

W4055

### MÉCANISME ET 4 TIGES

### REPLACEMENT MECHANISM AND 4 RODS

W4065



### 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

### REDSTEEL® "DIAMOND" WITH STAINLESS STEEL BASE

W4070

### REDSTEEL® "DIAMOND" SANS SOCLE

### REDSTEEL® "DIAMOND" 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.



POLISH



DIAMANT



# REDSTEEL®

## AIGUISEUR RAPIDE KNIVES SHARPENING SYSTEM



Protections additionnelles.  
Additional protections.

Garde de sécurité.  
Safety guard.

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

Poignée universelle :  
- Utilisation main droite ou main  
gauche.  
- Standard avec tous les aiguisers  
du marché.

Universal handle : use for right or  
left handed people. Standard with  
all the sharpeners on the market.

### REDSTEEL® II

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

W4100

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

W4105

**SOCLE INOX - STAINLESS STEEL BASE**

W4068

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

W4065

# AFFÛTEUR MANUEL

## MANUAL SHARPENER



### 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



### AFFÛTEUSE À BANDE COMPACTE BELT SHARPENING COMPACT MACHINE

Des performances optimales dans un gabarit contenu et pratique pour cette machine étudiée pour ceux qui aiment entretenir leur matériel. Optimum performance in a compact size with practical design: this machine is meant for the everyday maintenance of your knives.

75801-FBK

### BANDE CÉRAMIQUE HAUTE QUALITÉ 052J HIGH QUALITY CERAMIC TAPE 052J

Lot de 2 bandes - Grain P150 - 50x686 mm.  
Set of 2 abrasive belts 50x686mm - P150 Grain.

75801-20

### DISQUE D'ÉMORFILAGE SOUPLE HP - HP POLISHING FELT Ø150x14 mm.

75801-30

Puissance / Power: 240W - 2950 t/min.

Dimensions / Size: 32 x 20 x 32 cm.

Poids / Weight: 11 kg.



### MACHINE À AIGUISER PROFESSIONNELLE À BANDE PROFESSIONAL BELT SHARPENING MACHINE

La machine idéale pour les équipes qui ont un débit d'affûtage important : large bande, pied de soutien, frotte de démorfilage souple, voies d'aspiration. Hygiène et santé : cette machine a été pensée pour satisfaire les plus exigeants.

The perfect sharpening machine for high volumes sharpening: large belt, stable stand, soft polishing felt, holes for vacuum system (hygienic and healthy). For a professional result for all your cutting tools.

75812-FBK

### BANDE CÉRAMIQUE HAUTE QUALITÉ 052J HIGH QUALITY CERAMIC TAPE 052J

Lot de 2 bandes - Grain P150 - 75x1016 mm.  
Set of 2 abrasive belts 75x1016mm - P150 Grain.

75812-20

### DISQUE D'ÉMORFILAGE SOUPLE HP - HP POLISHING FELT Ø200x32 mm.

75812-30

Puissance / Power: 500W - 2900 t/min.

Dimensions / Size: 50 x 25 x 40 cm.

Poids / Weight: 26 kg.

### KIT BRANCHEMENT Y POUR RACCORDEMENT ASPIRATION (POUR 75801-FBK ET 75812-FBK) CONNECTION Y-SHAPE FOR VACUUM SYSTEM (FOR 75801-FBK AND 75812-FBK)

75811-40



### MEULE À EAU TRADITIONNELLE AVEC CUIR DE POLISSAGE WATER GRINDSTONE SHARPENER WITH LEATHER HONING WHEEL

Incontournable, cette meule à eau avec sa rotation lente est optimisée pour satisfaire tous les utilisateurs de couteaux. Silencieuse et sécurisante, elle se veut dorénavant pratique avec son tiroir intégré.

This famous machine is the optimised version of the traditional water grindstone: silent and safe due to its low rotation speed, it is now equipped with a drawer.

75503-FBK

### MEULE PIERRE - GRINDSTONE

Ø250 x 50 mm - Grain 220

75503-25

### ROUE DE POLISSAGE EN CUIR POLISHING LEATHER WHEEL

75503-30

# MACHINES À AIGUISER

## GRINDING MACHINES

### MACHINES COMPACTES LÉGÈRES / SMALL & COMPACT SHARPENING MACHINES



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

Facile d'utilisation pour un résultat rapide et efficace.

- Angle défini polyvalent qui convient à la plupart des couteaux.
- Une seule étape de meulage.
- Résultat rapide et facile.
- Nettoyage facilité pour plus d'hygiène.
- Meule entièrement protégée pour une sécurité maximale.
- Compacte et fiable.

Easy to use for fast and efficient results.

- Versatile defined angle that fits most knives.
- Only one grinding step.
- Fast and easy results.
- Easy cleaning for better hygiene.
- Fully protected grinding wheel for maximum safety.
- Compact and reliable.

Dimensions / Size: L 198 X l 96 x H 74 mm  
Poids / Weight: 910 g. Voltage: 220-240 V  
75400



#### AIGISEUR ÉLECTRIQUE SEMI-PROFESSIONNEL SEMI-PROFESSIONAL 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.

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.

Dimensions / Size: L 220 x H 70 x l 90 mm.  
Poids / Weight: 1,150 Kg. Voltage : 220 V.  
75600



#### AIGISEUR 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 recharge** 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 AIGISEUR PROFESSIONNEL À BANDES SPARE PARTS FOR PROFESSIONAL KNIFE SHARPENER



Dispositif d'affûtage complet avec bandes (boîte de 2).  
Carrier wheel with abrasives (Box of 2 pieces).



Bandes de remplacement (sachet de 2, boîte de 10 sachets).  
Replacement abrasive belts (Packed by 2 pieces, box: 10 x 2).

GRAIN ÉPAIS (120) ROUGH GRIT	GRAIN MOYEN (240) MEDIUM GRIT	GRAIN FIN (480) FINE GRIT
75731		
75711	75712	75713



# LA CUISINE

CHEFS AND COOKS

## LA QUALITÉ DES COUTEAUX - KNIVES QUALITY

### FABRICATION DE HAUTE QUALITÉ

Nos couteaux sont le fruit d'un processus 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.

**La qualité Fischer Bargoin :** Nos couteaux sont fabriqués à partir d'aciers 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 classique, entre 56 et 57 HRC\* pour les couteaux en acier suédois et jusqu'à 59 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.

### 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.

*\*Norme de dureté Rockwell*

## KNIVES QUALITY

### 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.

**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 classical steel knives, 56-57 HRC\* for our swedish steel, and up to 59 HRC\* for the Zen® range. These high level hardness enable a perfect cutting performance.

#### 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.

*\*Rockwell standards*

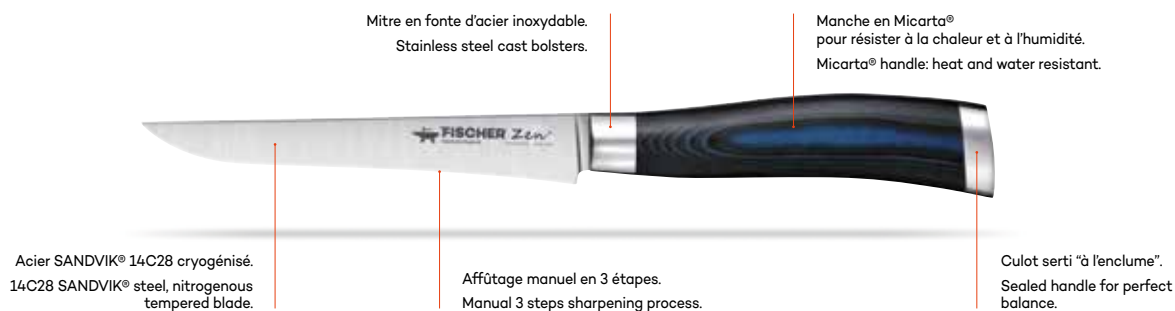


# ZEN®

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

Cette gamme étudiée pour les pro, testée par les pro est à la fois esthétique et efficace :  
l'acier des lames présente une dureté exceptionnelle, qui vous assure un tranchant redoutable et surtout durable.  
Le manche ergonomique en micarta est facile à tenir en main et hygiénique.

This range, designed for professionals and tested by professionals, is both esthetic and efficient:  
The steel of the blades is exceptionally hard, which ensures a formidable and above all long-lasting cutting edge.  
The ergonomic micarta handle is easy to hold and hygienic to use.



**OFFICE - PARING KNIFE 10 cm**  
641-10



**SANTOKU - SANTOKU KNIFE 17 cm**  
645-17



**DÉOSSEUR - BONING KNIFE 15 cm**  
642-15



**SASHIMI - YANAGIBA KNIFE 24 cm**  
644-24



**CHEF - CHEF KNIFE**  
641-20 - 20 cm  
641-25 - 25 cm



**FILET DE SOLE - FILET KNIFE 19 cm**  
627-19



**COUTEAU À STEAK 12 cm**  
**STEAK KNIFE 12 cm**  
Coffret 4 pièces - 4 pieces box.  
620-12/B4



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

**COMPOSITION / COMBINATION**

Office 641-10 / 10 cm - Paring knife 10 cm.  
 Santoku 645-17 / 17 cm - Santoku knife 17 cm.  
 Chef 641-20 / 20 cm - Chef knife 20 cm.  
 Filet de sole 627-19 / 19 cm - Filet knife 19 cm.



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

Acier d'une dureté exceptionnelle (59-60 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 (59-60 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.



**COFFRET ZEN® 2 COUTEAUX DE CUISINE**  
**ZEN® 2 KITCHEN KNIVES SET**  
 645-2 - 2 pièces - 2 pieces.

**COMPOSITION / COMBINATION**

Office 641-10 / 10 cm - Paring knife 10 cm.  
 Santoku 645-17 / 17 cm - Santoku knife 17 cm.



**COUTEAU À STEAK ZEN® 12 cm**  
**ZEN® STEAK KNIFE 12 cm**  
 Coffret de 4 couteaux.  
 Box of 4 knives.  
 620-12/B4

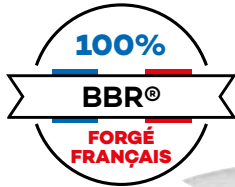


**PLANCHE EN BOIS 49 x 27 x 2,2 cm**  
**WOOD BOARD 49 x 27 x 2,2 cm**  
 Bois d'hévéa - Beech wood.  
 Poids environ/Approx. weight: 2,2 kg.  
 ● 87049H

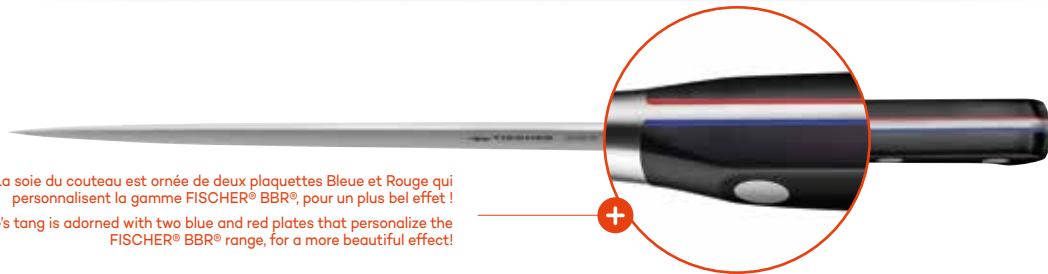
# BBR®

LA SIGNATURE BLEU BLANC ROUGE DE FISCHER® SOUS LA NOUVELLE GAMME BBR® DE COUTEAUX FORGÉS AVEC MITRE RONDE ET MANCHE POM NOIR - MADE IN FRANCE  
 THE FISCHER® SIGNATURE BLUE WHITE RED IN THE NEW BBR® RANGE OF FORGED KNIVES WITH ROUND BOLSTER AND BLACK POM HANDLE - MADE IN FRANCE

Collection FISCHER® BBR® Made in France au design sobre et contemporain. Tous les manches sont en POM, assemblés avec trois rivets traversants pour une excellente solidité, une prise en main sécurisante et confortable. FISCHER® BBR® Collection Made in France with a sober and contemporary design. All handles are made of POM, assembled with three through rivets for excellent solidity and a secure and comfortable grip.



La soie du couteau est ornée de deux plaquettes Bleue et Rouge qui personnalisent la gamme FISCHER® BBR®, pour un plus bel effet !  
 The knife's tang is adorned with two blue and red plates that personalize the FISCHER® BBR® range, for a more beautiful effect!



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



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



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



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



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



**FILET DE SOLE - FILLETING KNIFE 20 cm**  
 ● 75046-20N





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



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

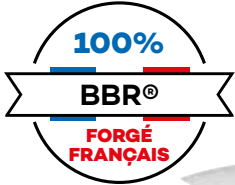


**TROUSSE EN CUIR BBR®**  
**6 COUTEAUX À STEAK**  
**BBR® LEATHER CASE 6 STEAK KNIVES**  
75016-12N/PC6 - 6 pièces - 6 pieces.

# BBR®

LA SIGNATURE BLEU BLANC ROUGE DE FISCHER® SOUS LA NOUVELLE GAMME BBR® DE COUTEAUX FORGÉS AVEC MITRE RONDE ET MANCHE EN BOIS D'OLIVIER - MADE IN FRANCE  
 THE FISCHER® SIGNATURE BLUE WHITE RED IN THE NEW BBR® RANGE OF FORGED KNIVES WITH ROUND BOLSTER AND OLIVE WOOD HANDLE - MADE IN FRANCE

Collection FISCHER® BBR® Made in France au design sobre et contemporain. Tous les manches sont en bois d'olivier, assemblés avec trois rivets traversants pour une excellente solidité, une prise en main sécurisante et confortable.  
 FISCHER® BBR® Collection Made in France with a sober and contemporary design. All handles are made of olive wood, assembled with three through rivets for excellent solidity and a secure and comfortable grip.

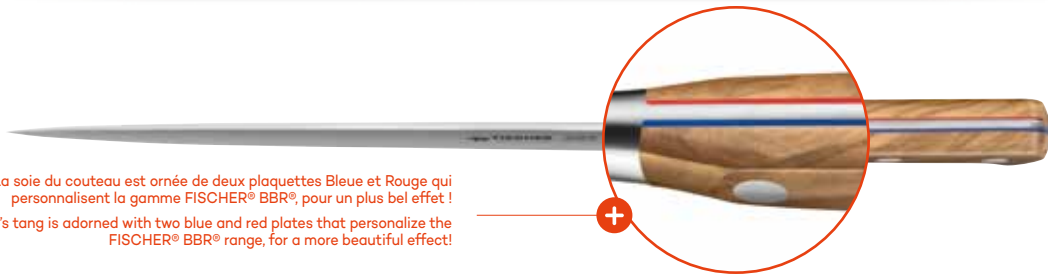


Acier inoxydable X50CrMoV15.  
X50CrMoV15 stainless steel.

Mitre ronde.  
Round bolster.

Affûtage manuel.  
Manual sharpening.

Manche en bois d'olivier - 3 rivets.  
Olive wood 3 rivets handle.



La soie du couteau est ornée de deux plaquettes Bleue et Rouge qui personnalisent la gamme FISCHER® BBR®, pour un plus bel effet !  
 The knife's tang is adorned with two blue and red plates that personalize the FISCHER® BBR® range, for a more beautiful effect!



**OFFICE - PARING KNIFE 10 cm**  
● 74011-10H



**COUTEAU À STEAK 12 cm**  
**STEAK KNIFE 12 cm**  
● 74016-12H



**SANTOKU - SANTOKU KNIFE 18 cm**  
● 74619-18H



**CHEF - CHEF KNIFE**  
● 74041-20H - 20 cm  
● 74041-25H - 25 cm



**FILET DE SOLE - FILLETING KNIFE 20 cm**  
● 74046-20H

**TROUSSE EN CUIR BBR®**  
**6 COUTEAUX À STEAK**  
**BBR® LEATHER CASE 6 STEAK KNIVES**  
74016-12H/PC6 - 6 pièces - 6 pieces.

# BARGOIN CUISINE®

## LA SÉRIE TRADITIONNELLE AVEC MITRE ALUMINIUM THE TRADITIONNAL CHEF KNIFE SERIE WITH ALUMINIUM BOLSTER

Des couteaux de cuisine fabriqués en France, avec des lames épaisses en inox ainsi qu'une mitre ronde en alu de qualité.  
Ces couteaux ont un tranchant exceptionnel grâce à leur affûtage manuel et leur lame épaisse.  
Kitchen knives made in France, with thick stainless steel blades and a round aluminium bolster.  
These knives are exceptionally sharp thanks to their manual sharpening and thick blade.



### OFFICE - PARING KNIFE

- 240-8 - 8 cm
- 240-10 - 10 cm ✓



### CHEF - CHEF KNIFE

- 240-15 - 15 cm
- 240-20 - 20 cm

### CHEF - CHEF KNIFE

- 240-23 - 23 cm ✓
- 240-26 - 26 cm

### CHEF - CHEF KNIFE

- 240-30 - 30 cm ✓



### JAMBON ALVÉOLÉ - HAM SLICER HOLLOW EDGE 28 cm

- 377-28 ✓
- Largeur 24 mm - Width 24 mm.

### JAMBON ALVÉOLÉ - HAM SLICER HOLLOW EDGE 33 cm

- 377-33
- Largeur 24 mm - Width 24 mm.





# CREATIVE CHEF®

## LA SÉRIE CUISINE - HACCP HACCP COLOURED CHEF KNIVES

Une gamme spécialement développée conformément à la réglementation internationale sur les denrées alimentaires.  
A range specially developed in accordance with international food regulations.



Acier inoxydable Nitrocut NCV50.  
Nitrocut-NVC50 stainless steel blade.

Manche surmoulé polypropylène renforcé en fibre pour sa légèreté, son confort et un meilleur grip.  
Overmoulded polypropylene handle reinforced for lightness, comfort and a better grip.



### OFFICE - PARING KNIFE 8 cm

- 337-8
- 3337-8
- 5337-8
- 6337-8

### OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

- 337-10
- 3337-10
- 4337-10
- 5337-10

### OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

- 6337-10
- 2337-10
- 7337-10
- 8337-10

### OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

- 9337-10
- 10337-10
- 11337-10



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

- 336-6
- 3336-6



### STYLET - PEELING KNIFE 8 cm

- 338-8
- 5338-8



### OFFICE CRANTÉ POINTU 10 cm SERRATED PARING KNIFE 10 cm

- 337-10CP



### COUPEAU STEAK LISSE 10 cm STEAK KNIFE BLADE 10 cm

- En boîte de 6 pièces - Box of 6 pieces.
- 320-10/B6
  - 3320-10/B6



### COUPEAU STEAK MICRODENTÉ 10 cm STEAK KNIFE MICRO-SERRATED BLADE 10 cm

- En boîte de 6 pièces - Box of 6 pieces.
- 325-10/B6
  - 3325-10/B6
  - 11325-10/B6



### COUPEAU À TOMATE CRANTÉ 10 cm TOMATO SERRATED KNIFE 10 cm

- En boîte de 6 pièces - Box of 6 pieces.
- 337-10C/B6



### PAIN OU COUPEAU TOMATE PRO 13 cm BREAD KNIFE OR TOMATO SERRATED KNIFE PRO 13 cm

- 319-13



**CHEF - CHEF KNIFE 15 cm**

- 337-15
- 5337-15

**CHEF - CHEF KNIFE 20 cm**

- 337-20
- 3337-20
- 4337-20
- 5337-20

**CHEF - CHEF KNIFE 20 cm**

- 6337-20
- 2337-20
- 7337-20

**CHEF - CHEF KNIFE 23 cm**

- 337-23
- 5337-23

**CHEF - CHEF KNIFE 26 cm**

- 337-26
- 3337-26
- 4337-26
- 5337-26
- 6337-26
- 2337-26
- 7337-26

**CHEF - CHEF KNIFE 30 cm**

- 337-30
- 5337-30



**CHEF - CHEF KNIFE 20 cm**

- 338-20
- Lame large - Wide blade.



**SANTOKU - SANTOKU KNIFE 18 cm**

- 340-18



**FILET DE SOLE FLEXIBLE - FLEXIBLE FILLETING KNIFE**

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



**COUPEAU À PAIN - BREAD KNIFE 23 cm**

- 330-23
- 2330-23



**COUPEAU À GÉNOISE  
SERRATED EDGE PASTRY KNIFE**

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



**COUPEAU À GÉNOISE LAME COURBE  
CURVED BLADE SERRATED EDGE PASTRY KNIFE 26 cm**

- 481-26



**COUPEAU À JAMBON - HAM SLICER**

- 1075-28 - 28 cm
  - 1075-33 - 33 cm
- Lame large 30 mm - 30 mm Wide blade.



**COUPEAU À JAMBON - HAM SLICER 28 cm**

- 1078-28
- Lame large 24 mm - 24 mm Wide blade.



**COUPEAU À JAMBON LAME ALVÉOLÉE  
HOLLOWED BLADE HAM SLICER**

- 1077-28 - 28 cm
  - 1077-33 - 33 cm
- Lame large 24 mm - 24 mm Wide blade.



**COUPEAU À KEBAB - KEBAB KNIFE 55 cm**

- 1075-55

Longueur lame 55 cm.  
Blade length 55 cm.

# OFFICES PROFESSIONNELLS

## PROFESSIONAL PARING KNIVES

Acier inoxydable, grande dureté.  
Stainless steel blade, high hardness.



### OFFICE - PARING KNIFE 8 cm

- 337-8
- 3337-8
- 5337-8
- 6337-8

### OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

- 337-10
- 3337-10
- 4337-10
- 5337-10

### OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

- 6337-10
- 2337-10
- 7337-10
- 8337-10

### OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

- 9337-10
- 10337-10
- 11337-10



### ASSORTIMENT OFFICES PAR PACK DE 3 PIÈCES 10 cm SET OF 3 PARING KNIVES 10 cm

- ● ● 339-10/S3
- ○ ● 6339-10/S3
- ● ● 8339-10/S3



### OFFICE À VIROLE - PARING KNIFE WITH BOLSTER

- 140-8 - 8 cm
- 140-10 - 10 cm



### OFFICE 2 RIVETS - PARING 2 RIVETS

- Boîte de 12 couteaux - Box of 12 knives.
- 208-8/B12 - 8 cm
  - 210-10/B12 - 10 cm



### STYLET 2 RIVETS - PARING 2 RIVETS 8 cm

- Boîte de 12 couteaux - Box of 12 knives.
- 218-8/B12



### OFFICE MANCHE EN BOIS PARING KNIFE WOODEN HANDLE

- 267-6 - 6 cm
- 267-8 - 8 cm
- 267-10 - 10 cm



# FISCHER KIDS®

LA SÉRIE DES PETITS CHEFS  
THE COOKING KNIVES FOR KIDS



**COUTEAU LÉGUMES - PARING KNIFE FOR VEGETABLES** 8 cm  
11334-8



**OFFICE - PARING KNIFE** 10 cm  
9335-10



**COUTEAU DE CHEF - CHEF KNIFE** 15 cm  
12337-15



**COUTEAU DE CHEF - CHEF KNIFE** 18 cm  
10332-18

# BLOC CREATIVE CHEF®

CREATIVE CHEF® KNIVES BLOCK SET

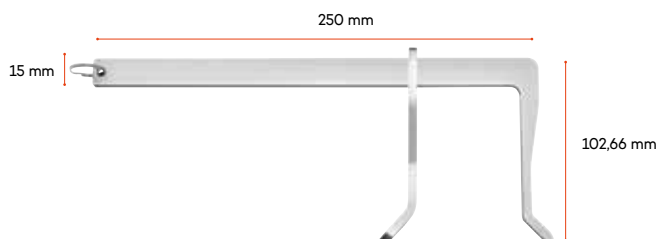


**BLOC 6 COUTEAUX  
"CREATIVE CHEF"  
"CREATIVE CHEF"  
6 KNIVES BLOCK**  
1457 - 6 pièces - 6 pieces.

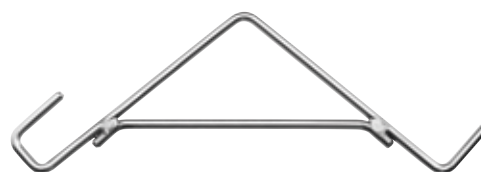
**COMPOSITION / COMBINATION**  
Office 337-10 / 10 cm.  
Paring knife 10 cm.  
Tomate cranté 337-10C / 10 cm.  
Tomato serrated knife 10 cm.  
Couteau de chef 337-15 / 15 cm.  
Chef knife 15 cm.  
Couteau à pain 330-23 / 23 cm.  
Bread knife 23 cm.  
Filet de sole 346-17 / 17 cm.  
Filletting knife 17 cm.  
Santoku 340-18 / 18 cm.  
Santoku knife 18 cm.

# CHASSE

DU MATÉRIEL POUR LES PASSIONNÉS DE CHASSE  
EQUIPMENT FOR HUNTING ENTHUSIASTS



**ÉCARTEUR DE CAGE THORACIQUE 250 mm  
CHEST SPREADER 250 mm**  
2537



**SUSPENTE DE DÉPEÇAGE - SKINNING HANGER**  
Épaisseur : 8 mm / Thickness: 8 mm  
Largeur : 370 mm / Width: 370 mm  
Charge maximum : 300 kg / Maximum charge for weal  
hanger: 300 kg  
2535



**MALLETTE CHASSE  
HUNTING BAG**

1583 - Dimensions : 43 x 23 cm - 6 pièces - 6 pieces.

**COMPOSITION / COMBINATION**  
Office 3337-10 / 10 cm / Office knife 10 cm.  
Saigner 3020-14 / 14 cm / Sticking knife 14 cm.  
Dénervier 3033-20 / 20 cm / Skinning knife 20 cm.  
Désosseur lame courbée 3027-13 / 13 cm /  
Boning knife curved blade 13 cm.  
Lot de 2 eses 299-16/S2 / 16 mm / Meat hooks 2 pieces.

# ORIGINAL®

## SERIE DÉDIÉE À L'ART DU BARBECUE ORIGINAL® FISCHER BARBECUE KNIVES RANGE

Collection unique au design sobre et distingué dédiée au Barbecue. Tous les manches sont en bois, assemblés avec trois rivets traversants pour une excellente solidité, une prise en main sécurisante et confortable. Unique collection with a sober and distinguished design dedicated to the Barbecue. All handles are made of wood, assembled with three through rivets for excellent solidity and a safe and comfortable grip.



Acier inoxydable.  
Stainless steel blade.

Manche en bois de palissandre lustré monté avec 3 rivets, solide et confortable.  
Handle made of palisander wood with a glossy finish with 3 rivets, solid and comfortable.



Affûtage manuel.  
Manual sharpening.

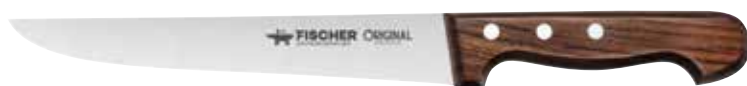
Sécurité optimale avec une garde protectrice.  
Optimal safety with a protective guard.



**COUPEAU DÉOSSSEUR 13 cm**  
**BONING KNIFE 13 cm**  
● 115-13



**COUPEAU À SAIGNER 16 cm**  
**STICKING KNIFE 16 cm**  
● 120-16



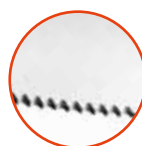
**COUPEAU DE BOUCHER**  
**BUTCHER'S KNIFE SLICER**  
● 112-20 - 20 cm  
● 110-26 - 26 cm



**COUPEAU DE CHEF SPÉCIAL BARBECUE 3 EN 1 20 cm**  
**3-IN-1 BARBECUE CHEF'S KNIFE 20 cm**  
Trancher, hacher et émincer tous vos aliments.  
Slicing, chopping and mincing all your food.  
● 151-20



**FOURCHETTE À VIANDE 32 cm**  
**MEAT FORK 32 cm**  
● 121-32



**COUPEAU À STEAK 12 cm**  
**STEAK KNIFE 12 cm**  
Coffret de 3 couteaux.  
Box of 3 knives.  
● 125-12/B3

# STEAK ET TABLE

## STEAK - TABLE KNIVES

Les couteaux à steak sont parfaits pour découper la viande facilement, sans avoir à forcer avec la main. Ils possèdent un excellent tranchant.

Steak knives are perfect for cutting meat easily, without having to force your hand. They have an excellent cutting edge.



**COUTEAU À STEAK CREATIVE CHEF® 10 cm**  
**CREATIVE CHEF® STEAK KNIFE 10 cm**  
Coffret de 6 couteaux - Box of 6 knives.  
● 320-10/B6  
● 3320-10/B6



**COUTEAU À STEAK CREATIVE CHEF® 10 cm**  
**CREATIVE CHEF® STEAK KNIFE 10 cm**  
Lame crantée - Serrated blade.  
Coffret de 6 couteaux - Box of 6 knives.  
● 325-10/B6  
● 3325-10/B6  
● 113325-10/B6



**COUTEAU À STEAK 2 RIVETS 10 cm**  
**STEAK KNIFE WITH 2 RIVETS 10 cm**  
Coffret de 12 couteaux - Box of 12 knives.  
● 220-10/B12



**COUTEAU À STEAK 2 RIVETS 10 cm**  
**STEAK KNIFE WITH 2 RIVETS 10 cm**  
Lame crantée - Serrated blade.  
Coffret de 12 couteaux - Box of 12 knives.  
● 225-10/B12



**COUTEAU À ENTRECÔTE 3 RIVETS 11 cm**  
**RIB KNIFE WITH 3 RIVETS 11 cm**  
Coffret de 4 couteaux - Box of 4 knives.  
● 222-11/B4



**COUTEAU À ENTRECÔTE 3 RIVETS 11 cm**  
**RIB KNIFE WITH 3 RIVETS 11 cm**  
Lame crantée - Serrated blade.  
Coffret de 4 couteaux - Box of 4 knives.  
● 223-11/B4



**COUTEAU À STEAK 64 SABATIER® 12 cm**  
**64 SABATIER® STEAK KNIFE 12 cm**  
Coffret de 6 couteaux - Box of 6 knives.  
● 340-11/B6



**COUTEAU À STEAK 64 SABATIER® 12 cm**  
**64 SABATIER® STEAK KNIFE 12 cm**  
Lame crantée - Serrated blade.  
Coffret de 6 couteaux - Box of 6 knives.  
● 340-11C/B6



**COUTEAU À STEAK ZEN® 12 cm**  
**ZEN® STEAK KNIFE 12 cm**  
Coffret de 4 couteaux - Box of 4 knives.  
● 620-12/B4

# DÉCORATION ET DRESSAGE

## GADGETS AND DECORATING



### ÉPLUCHEUR À VIROLE - PEELER WITH FERRULE

La boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
712/B12  
L'unité sur carte - One piece on display card.  
712C



### CANNELEUR GAUCHER - LEMON ZESTER, LEFT-HANDED

L'unité sur carte - One piece on display card.  
707C



### CANNELEUR DROITIER LEMON ZESTER, RIGHT-HANDED

La boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
708/B12  
L'unité sur carte - One piece on display card.  
708C



### ZESTEUR - ZESTER

La boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
723/B12  
L'unité sur carte - One piece on display card.  
723C



### CANNELEUR-ZESTEUR - LEMON GRATER

La boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
728/B12  
L'unité sur carte - One piece on display card.  
728C



### VIDE-POMME Ø 14 - APPLE CORER Ø 14

La boîte de 12 unités - Box 12 units.  
721/B12  
L'unité sur carte - One piece on display card.  
721C



### MOULE À POMME Ø 22 PARISIAN SCOOP, MELON BALLER Ø 22

La boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
702/B12  
L'unité sur carte - One piece on display card.  
702C



### MOULE À POMME DOUBLE Ø 22+28 PARISIAN SCOOP, TWO-SIDED Ø 22+28

La boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
215/B12  
L'unité sur carte - One piece on display card.  
215C



### COQUILLEUR À BEURRE - BUTTER CURLER

La boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
211/B12  
L'unité sur carte - One piece on display card.  
211C



### ROULETTE À PÂTE FLUTED PASTRY CUTTING WHEEL

La boîte de 12 unités - Box 12 units.  
718/B12  
L'unité sur carte - One piece on display card.  
718C



### PAMPLEMOUSSE - GRAPEFRUIT KNIFE

La boîte de 12 unités - Box 12 units.  
716/B12  
L'unité sur carte - One piece on display card.  
716C



### DÉCOR MELON - V-SHAPED FRUIT CUTTER

L'unité sur carte - One piece on display card.  
711C



### SPATULE COUDÉE 11 cm

OFFSET SPATULA 11 cm  
247-11



### PINCE À DRESSER COUDÉE 20 cm

OFFSET TWEEZER 20 cm  
700-20



### PINCE À DRESSER OU À BARBECUE 30 cm

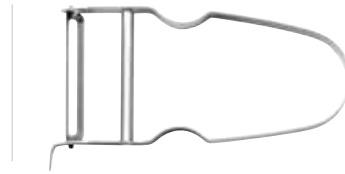
COOKING OR BARBECUE TWEEZER 30 cm  
701-30

# USTENSILES DE CUISINE

## KITCHEN UTENSILS



**ÉPLUCHEUR SURMOULÉ ECO  
OVERMOULDED PEELER**  
La boîte de 12 unités  
Box of 12 units.  
200/B12



**RASE-LÉGUMES  
PEELER**  
790



**PELLE À OMELETTE 17 cm  
SLOTTED SPATULA 17 cm**  
Manche plastique - Plastic handle.  
2725

Manche bois - Wooden handle.  
2723



**PELLE COUDÉE 15 cm  
OFFSET BLADE 15 cm**  
2724



**FOURCHETTE CHEF FORGÉE 23 cm  
CHEF FORGED FORK 23 cm**  
341-23



**FOURCHETTE CHEF FORGÉE 32 cm  
CHEF FORGED FORK 32 cm**  
341-32



**FOURCHETTE COURBÉE 26 cm  
OFFSET KITCHEN FORK 26 cm**  
342-26



**BERCEUSE SIMPLE  
MINCING KNIFE, SINGLE BLADE**  
Une lame 26 cm.  
Single blade, 26 cm long.  
391-1L

**BERCEUSE DOUBLE  
MINCING KNIFE, DOUBLE BLADES**  
Deux lames 30 cm.  
Double blades, 30 cm long.  
391-2L

**BERCEUSE TRIPLE  
MINCING KNIFE, THREE BLADES**  
Trois lames 30 cm.  
Three blades, 30 cm long.  
391-3L

# TROUSSES ET MALLETTES

## CULINARY BAGS AND CASES



### POCHETTE "CHEF" - CHEF'S BAG

1571 - 8 pièces - 8 pieces.

#### COMPOSITION / COMBINATION

Bec d'oiseau CREATIVE CHEF® 336-6 / 6 cm  
 CREATIVE CHEF® Peeling knife.  
 Office SABATIER 64® 241-10 / 10 cm  
 SABATIER 64® Paring knife.  
 Saigner 4 rivets 320-14 / 14 cm / 4 rivets Boning knife.  
 Cuisine SABATIER 64® 241-25 / 25 cm  
 SABATIER 64® Chef's knife.  
 Filet de sole 246-17 / 17 cm / Fillet knife.  
 Fourchette chef forgée 341-32 / 32 cm / Forged chef fork.  
 Spatule inox à virole 248-23 / 23 cm  
 Stainless steel spatula.  
 Fusil mèche ronde 9-25 / 25 cm / Sharpening steel.



### POCHETTE "APPRENTI" - STUDENT'S BAG

1582 - 6 pièces - 6 pieces.

#### COMPOSITION / COMBINATION

Filet de sole 346-20 / 20 cm / Filet knife.  
 Cuisine 337-23 / 23 cm / Kitchen knife.  
 Saigner surmoulé 1020-14 / 14 cm  
 Boning knife overmoulded.  
 Spatule 158-20 / 25 cm / Spatula.  
 Fourchette chef 341-32 / 32 cm / Chef fork.  
 Fusil S1195 / 25 cm / Sharpening steel.



### POCHETTE "CUISINE" - CATERING BAG

Pochette 4 faces - 4 sides bag

1591 - 18 pièces - 18 pieces.

#### COMPOSITION / COMBINATION

Désosseur / 11 cm / Boning knife. ● Saigner / 14 cm / Boning knife.  
 Chevalin / 20 cm / Skinning knife. ● Boucher / 25 cm / Butcher 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.



### POCHETTE "PÂTISSERIE" - PASTRY BAG

Pochette 4 faces - 4 sides bag

1592 - 22 pièces - 22 pieces.

#### 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 pine.  
 Poche à douille / 35 cm / Pastry bag. ● Corne à pâtisserie / Dough scraper.  
 2 Douilles polycarbonate unies / 2 polycarbonate fluted nozzles.  
 2 Douilles polycarbonate cannelées / 2 polycarbonate plain nozzles.



**MALLETTE "CHEF" - 64 SABATIER®**  
**64 SABATIER® CHEF'S CASE**  
1320

**COMPOSITION / COMBINATION**  
Chef 241-20 / 20 cm / Chef's knife.  
Tranchelard 243-20 / 20 cm / Slicer.  
Désosseur 242-13 / 13 cm / Boning knife.  
Pain 264-20 / 20 cm / Bread knife.  
Fourchette 341-32 / 32 cm / Meat fork.  
Fusil U1125 / 25 cm / Sharpening steel.  
Office 241-10 / 10 cm / Paring knife.



**MALLETTE VIDE AIMANTÉE**  
**EMPTY MAGNETIC CASE**  
1510 - Dimensions/Size: 43 x 31 x 6 cm.



**VALISE VIDE AVEC MOUSSES ALVÉOLÉES**  
**EMPTY CASE WITH FOAM**  
1335V - Dimensions/Size: 70 x 27 x 8 cm.



**POCHETTE POUR 6 ARTICLES  
BAG FOR 6 ITEMS**

1580 - Dimensions/Size: 43 x 23 cm.



**GRANDE POCLETTE POUR 21 ARTICLES  
LARGE BAG FOR 21 ITEMS**

1590 - Double compartiment - Double compartment.  
Dimensions/Size: 48 x 28 cm. 📏



**TROUSSE 8 COUTEAUX ET 2 POCHE ACCESSOIRES  
ROLL BAG FOR 8 KNIVES AND 2 ACCESSORIES  
POCKETS**

1570 - Dimensions/Size: 50 x 14 cm.



**COFFRE PLASTIQUE  
PLASTIC BOX**

1329 - Dimensions/Size: 25 x 28 x 50 cm.



**COFFRE MÉTALLIQUE AVEC MOUSSE  
METAL BOX WITH FOAM**

1322 - Dimensions/Size: 52,5 x 18,5 x 7 cm.









## LA POISSONNERIE PROFESSIONNELLE

La poissonnerie professionnelle nécessite d'avoir des ustensiles de qualité, résistants et ergonomiques. Nous vous proposons des ustensiles performants et durables, comme une sélection de couteaux filet de sole, mais aussi des couteaux crantés, des couteaux à saumon, à fruits de mer, des ciseaux et autres outils ! Optez donc pour ces couteaux et accessoires professionnels étudiés pour faciliter vos travaux quotidiens. Tous nos couteaux à poisson et accessoires du poissonnier sont étudiés pour durer dans le temps et résister à l'humidité des denrées à couper.

### PROFESSIONAL FISHMONGER

Professional fishmongers need high-quality, durable and ergonomic utensils. We offer you high-performance and durable utensils, such as a selection of sole fillet knives, but also serrated knives, salmon knives, seafood knives, scissors and other tools! Choose these professional knives and accessories designed to make your daily work easier. All our fish knives and fishmonger's accessories are designed to last over time and to resist the humidity of the food to be cut.



# COUTEAUX À POISSON

## FISH KNIVES



COUTEAU À FILET DE POISSON - ACIER SUÉDOIS 19 cm  
FISH FILLET KNIFE - SWEDISH STEEL 19 cm  
● 78333-19GB



COUTEAU À FILET DE POISSON - ACIER SUÉDOIS 20 cm  
FISH FILLET KNIFE - SWEDISH STEEL 20 cm  
● 78315-20GB



COUTEAU À FILET DE SOLE - FISH FILLET KNIFE  
● 246-17 - 17 cm  
● 246-20 - 20 cm



COUTEAU À FILET DE SOLE - FISH FILLET KNIFE  
● 346-17 - 17 cm  
● 6346-17 - 17 cm  
● 346-20 - 20 cm  
● 6346-20 - 20 cm



COUTEAU À PARER LE THON 7 cm  
TUNA FISH KNIFE 7 cm  
● 520-7



ÉCAILLEUR - FISH SCALER 16 cm  
● 412  
● 6412



ÉCAILLEUR DOUBLE LAMES 16 cm  
FISH SCALER DOUBLE BLADES 16 cm  
● 6412-2



BI-MATIÈRE - COUTEAU À POISSON MICRO DENTÉ  
BI-MATERIAL THIN SERRATED FISH KNIFE  
● 68411-35B - 35 cm  
● 68411-42B - 42 cm



BI-MATIÈRE - COUTEAU À POISSON DENTÉ  
BI-MATERIAL SERRATED FISH KNIFE  
● 68413-30B - 30 cm  
● 68413-35B - 35 cm  
● 68413-42B - 42 cm

# USTENSILES FRUITS DE MER

## SEAFOOD USTENSILS

### COUTEAUX À HUITRES - OYSTER KNIVES



**À GARDE - WITH GUARD**  
Boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
● 511/B12



**CRAPAUD OYSTER OPENER**  
● 512



**PROFESSIONNEL PROFESSIONAL**  
● 514



**À GARDE MANCHE POLYPRO - PLASTIC GUARD**  
Boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
● 517/B12



**LANCETTE - OYSTER OPENER**  
Boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
● 515/B12



**LANCETTE - OYSTER OPENER**  
Boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
● 6513/B12  
● 513/B12



**COQUILLE SAINT-JACQUES - SCALLOP KNIFE**  
● 519



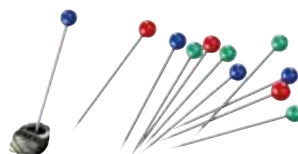
**COUTEAU ÉCAILLEUR - FISH SCALER 8,5 cm**  
● 2318



**ÉCAILLEUR - FISH SCALER**  
● 6410



**PIQUES - SPIKES 7,5 cm**  
En vrac (carton de 1000) - Bulk (1000 pcs box).  
● 36150 (Inox) ● 36100 (Cuivré-Coppered)



**PIQUES BIGORNEAUX - SHELL FISH SPIKES**  
Tige inox - Stainless steel pikes.  
En sachet de 12 sur carte - 3 Couleurs.  
In bags of 12 on card - 3 Colours.  
36200



**PINCE À ARÊTES - FISHBONE TWEEZERS**  
Boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
38050/B12  
Unité en sachet pegbordable - Unit in pegboard bag.  
38050.01



**PINCE À HOMARD LOBSTER TONGS**  
79147



**CURETTE À HOMARD - LOBSTER FORK**  
Boîte de 6 unités - Box of 6 units.  
79424/B6



**FOURCHETTE À HUITRES - OYSTER FORK**  
Boîte de 6 unités - Box of 6 units.  
79427/B6

# CISEAUX

FISH SHEARS



**CISEAUX À POISSON LAME INOX CRANTÉE,  
POIGNÉE PLASTIFIÉE 22 cm**  
**STAINLESS FISH SHEARS, PLASTIFIED HANDLE,  
SERRATED BLADE 22 cm**  
● 159



**CISEAUX À POISSON  
TOUT INOX LAME CRANTÉE 22 cm**  
**STAINLESS FISH SHEARS,  
SERRATED BLADE 22 cm**  
● 160



**CISEAUX À POISSON TOUT INOX 22 cm**  
**STAINLESS FISH SHEARS 22 cm**  
● 259-22



**CISEAUX À POISSON LAME INOX CRANTÉE,  
POIGNÉE PLASTIFIÉE 28 cm**  
**STAINLESS FISH SHEARS, SERRATED BLADE 28 cm**  
● 659



**CISAILLE COUPE-OURSINS INOX À RESSORT INOX**  
**STAINLESS STEEL SEA-URCHIN SCISSORS**  
**STAINLESS STEEL SPRING**  
● 4900



**PELLE À GLAÇONS OU FARINE**  
**ALUMINIUM ICE SCOOP OR FLOUR SCOOP**  
● 79750B - 30 cm  
● 79751 - 35 cm



Les grands  
classiques

LE BON FERMIER







## LA FROMAGERIE PROFESSIONNELLE

Voici notre sélection de couteaux à fromage ainsi que nos autres ustensiles de qualité destinés aux professionnels fromagers. Ce métier d'artisans passionnés les place en première ligne pour conseiller les clients. En effet en France, le fromage tient une place particulièrement importante et fait partie de l'identité française. Un fromager possède de nombreux ustensiles spécifiques et adaptés aux différents types de fromages, à pâte dure, à pâte molle...

### PROFESSIONAL CHEESEMONGER

Here is our selection of cheese knives and other quality utensils for professional cheese makers. This profession of passionate craftsmen places them in the front line to advise customers. Indeed, in France, cheese holds a particularly important place and is part of the French identity. A cheesemaker has many specific utensils adapted to the different types of cheese, hard and soft...



# COUTEAUX À FROMAGE

## CHEESE KNIVES



**COUTEAU À FROMAGE 21 cm**  
**CHEESE KNIFE 21 cm**  
● 386



**COUTEAU À FROMAGE 25 cm**  
**CHEESE KNIFE 25 cm**  
● 385-25  
● 4385-25  
● 5385-25



**COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS 33 cm**  
**2 HANDLES CHEESE KNIFE 33 cm**  
● 395-33  
● 4395-33  
● 5395-33



**COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS 40 cm**  
**2 HANDLES CHEESE KNIFE 40 cm**  
● 395-40  
● 4395-40  
● 5395-40

+ Spécialement conçu pour la découpe des fromages issus de l'agriculture biologique. Specially designed for cutting organic cheeses.



**COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS 50 cm**  
**2 HANDLES CHEESE KNIFE 50 cm**  
● 395-50  
● 4395-50



**COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS, LAME FINE 33 cm**  
**2 HANDLES CHEESE KNIFE, FINE BLADE 33 cm**  
● 396-33



**COUTEAU À FROMAGE COURBÉ 2 MAINS 35 cm**  
**2 HANDLES CURVED CHEESE KNIFE 35 cm**  
● 397-35  
● 4397-35



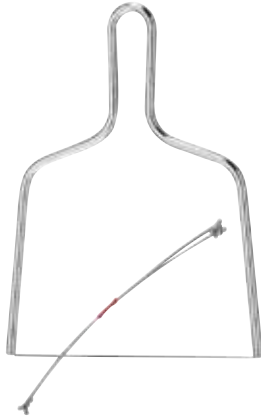
**COUTEAU À BRIE OU FOIE GRAS 15 cm**  
**SOFT CHEESE KNIFE 15 cm**  
● 389



**COUTEAU DE DÉGUSTATION 11 cm**  
**TASTING CHEESE KNIFE 11 cm**  
○ 690

# LYRES & FILS

## CHEESE CUTTERS & WIRES



### LYRE INOX - CUTTER STAINLESS STEEL 17 cm

Modèle haut pour fil de 17 cm - High model for 17 cm wire.  
52076 - Vendu avec 1 fil monté - Sold with 1 wire. 🍷

### FILS - WIRES 17 cm

Paquet de 10 unités.  
Package of 10 units.  
51756x10 🍷

### LYRE INOX - CUTTER STAINLESS STEEL 21 cm

Modèle haut pour fil de 21 cm - High model for 21 cm wire.  
52078 - Vendu avec 1 fil monté - Sold with 1 wire. 🍷

### FILS - WIRES 21 cm

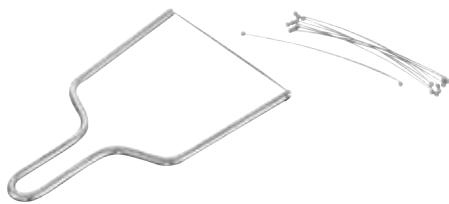
Paquet de 10 unités.  
Package of 10 units.  
51780x10 🍷

### LYRE INOX - CUTTER STAINLESS STEEL 23 cm

Modèle bas pour fil de 23 cm - Low model for 23 cm wire.  
52079 - Vendu avec 1 fil monté - Sold with 1 wire.

### FILS - WIRES 23 cm

Paquet de 10 unités.  
Package of 10 units.  
51778x10



### LYRE POUR FOIE GRAS & BÛCHE DE NOËL 12 cm

HANDLE CUTTER FOR FOIE GRAS & CHRISTMAS CAKE 12 cm  
52074 - Vendu avec 1 fil monté - Sold with 1 wire. 🍷

Personnalisation : nous pouvons adapter une poignée plastique alimentaire sur nos lyres. Possibilité de marquage sur la poignée par quantité.  
Customisation: a personalised plastic handle is also possible.

### FILS - WIRES 12 cm

Paquet de 10 unités.  
Package of 10 units.  
51745x10

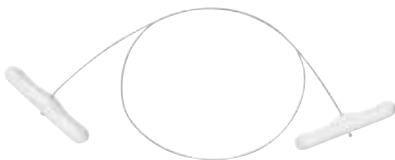


### LYRE POUR FOIE GRAS 12 cm

HANDLE CUTTER FOR FOIE GRAS 12 cm  
52073 - Vendu avec 1 fil monté - Sold with 1 wire.

### FILS - WIRES 10 cm

Paquet de 10 unités.  
Package of 10 units.  
51743x10



### FILS À FROMAGE INOX, POIGNÉES PLASTIQUES STAINLESS STEEL CHEESE WIRES, PLASTIC HANDLES

Paquet de 10 unités - Package of 10 units.

- 51720x10 - 45 cm 🍷
- 51721x10 - 60 cm 🍷
- 51722x10 - 80 cm 🍷
- 51723x10 - 100 cm 🍷
- 51724x10 - 120 cm

### FILS À BEURRE INOX, POIGNÉES PLASTIQUES STAINLESS STEEL BUTTER WIRES, PLASTIC HANDLES

Fils à beurre uni - Straight butter cutters.

Paquet de 10 unités - Package of 10 units.

- 51070x10 - 30 cm 🍷

Fils à beurre torsadés - Wavy butter cutters.

Paquet de 10 unités - Package of 10 units.

- 51071x10 - 30 cm

### SONDE À FROMAGE - CHEESE TESTER

Poignée inoxydable - Stainless steel handle.

Longueur/ length 105 mm - ø 7/11 mm.

- 53001

Longueur/ length 125 mm - ø 9/15 mm.

- 53002

# COUPEUSES À FROMAGE

CHEESE CUTTING TOOLS



## COUPEUSE À FROMAGE - CHEESE CUTTER

Socle en fonte et plateau en marbre.

Cast iron base and marble top.

Dimensions: H/L 36 cm x ø 27 cm.

○ 52081 - Vendu avec 1 fil monté - Sold with 1 wire.

## FILS - WIRES 27 cm

Paquets de 10 unités.

Packages of 10 units.

51740x10

## COUPEUSE À FROMAGE ROQUEFORTAISE MARBRÉE ROQUEFORTAISE CHEESE CUTTER

Socle marbré entièrement en polyéthylène alimentaire.

Marbled base made entirely of food-grade polyethylene.

Dimensions: H/L 36 cm x ø 27 cm.

○ 52084 - Vendu avec 1 fil monté - Sold with 1 wire. 🇫🇷

## FILS - WIRES 27 cm

Paquets de 10 unités.

Packages of 10 units.

51740x10



## COUPEAU À PARMESAN 11 cm PARMESAN CHEESE KNIFE 11 cm

● 387



## RACLETTE À FROMAGE STAINLESS CHEESE PLANE

● 758F







## LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE

Découvrez notre sélection d'ustensiles de boulangerie et pâtisserie de qualité professionnelle. La boulangerie et la pâtisserie sont des disciplines de précision et de patience. Équipez-vous pour : la découpe du pain, le travail du chocolat, les entremets, les macarons... Que vous soyez un boulanger ou un pâtissier professionnel, vous trouverez dans notre sélection ce dont vous avez besoin !

### PROFESSIONAL BAKERY AND PASTRY

Discover our professional quality selection about bakery and patisserie utensils. Baking and pastry-making are disciplines that require precision and patience. Equip yourself for: cutting bread, working with chocolate, desserts, macaroons... Whether you are a professional baker or pastry chef, you will find what you need in our selection!



# COUTEAUX À PAIN ET GÉNOISE

## BREAD AND BAKERY KNIVES



**COUTEAU À FEUILLETAGE LAME MICRODENTURÉE**  
**BREAD KNIFE WAVY EDGE**

- 374-28 - 28 cm
- 374-33 - 33 cm



**COUTEAU À PÂTE-CROUTE LAME CRANTÉE**  
**PATTY-CAKE BREAD KNIFE SERRATED EDGE**

- 379-28 - 28 cm
- 379-33 - 33 cm



**COUTEAU À GÉNOISE LAME CRANTÉE**  
**SERRATED EDGE PASTRY KNIFE**

- 380-28 - 28 cm
- 380-33 - 33 cm
- 380-38 - 38 cm



**COUTEAU À GÉNOISE LAME CRANTÉE**  
**SERRATED EDGE PASTRY KNIFE**

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



**COUTEAU À GÉNOISE LAME COURBÉE** 26 cm  
**SERRATED EDGE PASTRY KNIFE CURVED BLADE** 26 cm

- 481-26





**PAIN OU COUTEAU TOMATE PRO 13 cm**  
**BREAD KNIFE OR TOMATO SERRATED KNIFE PRO 13 cm**  
 ● 319-13



**COUPEAU À PAIN - BREAD KNIFE 23 cm**  
 ● 330-23   
 ○ 2330-23



**COUPEAU À PAIN LAME CRANTÉE**  
**BREAD KNIFE SERRATED EDGE**  
 ● 430-18 - 18 cm  
 ● 430-23 - 23 cm  
 ● 430-25 - 25 cm



**COUPE-PAIN AVEC RAMASSE-MIETTES 25 cm**  
**BREAD KNIFE WITH CRUMB BOX 25 cm**  
 Lame crantée 3 mm - 3 mm thick Serrated blade.  
 ● 250-25



**COUPE-PAIN AVEC SOCLE 25 cm**  
**BREAD KNIFE WITH BASE 25 cm**  
 Lame crantée 3 mm - 3 mm Thick Serrated blade.  
 ● 249-25



**COUPE-PAIN AVEC SOCLE 35 cm**  
**BREAD KNIFE WITH BASE 35 cm**  
 Lame crantée 4 mm - 4 mm thick Serrated blade.  
 ● 249-35

# SPATULES BARGOIN®

SPATULES TRADITIONNELLES AVEC VIROLE  
TRADITIONAL SPATULAS WITH BOLSTER

La longueur mesurée de nos spatules correspond à la partie plate uniquement.  
The measured length of our spatulas is the flat part only.



#### SPATULE COUDÉE - OFFSET SPATULA

- 247-11 - 11 x 2,2 cm
- 247-15 - 15 x 3,1 cm

#### SPATULE COUDÉE - OFFSET SPATULA

- 247-20 - 20 x 3,9 cm
- 247-24 - 24 x 3,9 cm

#### SPATULE COUDÉE - OFFSET SPATULA

- 247-29 - 29 x 4,9 cm
- 247-34 - 34 x 4,9 cm



Acier inoxydable trempé, émouture complète, virole inox, flexible.  
Stainless steel tempered blade, through grinding, stainless steel bolster, flexible.



#### SPATULE DROITE - STRAIGHT SPATULA

- 248-11 - 11 x 2,1 cm
- 248-14 - 14 x 2,1 cm
- 248-17 - 17 x 2,7 cm

#### SPATULE DROITE - STRAIGHT SPATULA

- 248-20 - 20 x 3,1 cm
- 248-23 - 23 x 3,5 cm
- 248-26 - 26 x 3,9 cm

#### SPATULE DROITE - STRAIGHT SPATULA

- 248-30 - 30 x 3,9 cm
- 248-35 - 35 x 4,9 cm
- 248-40 - 40 x 4,9 cm

# SPATULES SURMOULÉES

LA SÉRIE DE SPATULES ÉCO & MODERNE  
OVERMOULDED SPATULAS - THE ECO & MODERN SPATULA SERIES

La longueur mesurée de nos spatules correspond à la partie plate uniquement.  
The measured length of our spatulas is the flat part only.



#### SPATULE COUDÉE - OFFSET SPATULA

- 157-10 - 10 x 2,5 cm
- 157-15 - 15 x 2,5 cm
- 157-20 - 20 x 3,5 cm

#### SPATULE COUDÉE - OFFSET SPATULA

- 157-24 - 24 x 3,5 cm
- 157-28 - 28 x 3,9 cm



Acier inox, flexible et indémanchable, la seule spatule économique "Made in France".  
Stainless steel, flexible and non-removable, the only economical spatula "Made in France".



#### SPATULE DROITE - STRAIGHT SPATULA

- 158-11 - 11 x 2,5 cm
- 158-15 - 15 x 2,5 cm

#### SPATULE DROITE - STRAIGHT SPATULA

- 158-20 - 20 x 3,5 cm
- 158-25 - 25 x 3,5 cm

#### SPATULE DROITE - STRAIGHT SPATULA

- 158-30 - 30 x 3,5 cm
- 158-34 - 34 x 3,5 cm



#### SPATULE TRIANGULAIRE 10 cm TRIANGULAR SPATULA 10 cm

- 245-10



#### COUPE-PÂTE - PASTRY-CUTTER

Acier inoxydable, poignée plastique.  
Stainless steel, plastic handle.

#### FORME CARRÉE - SQUARED SHAPE MODÈLE RIGIDE - RIGID MODEL

Vendus en boîte de 10 unités - Sold in box of 10 units.  
38098

#### FORME CARRÉE - SQUARED SHAPE MODÈLE SOUPLE - FLEXIBLE MODEL

Vendus en boîte de 10 unités - Sold in box of 10 units.  
38196

#### FORME RONDE - ROUNDED SHAPE MODÈLE RIGIDE - RIGID MODEL

Vendus en boîte de 10 unités - Sold in box of 10 units.  
38194

#### FORME RONDE - ROUNDED SHAPE MODÈLE SOUPLE - FLEXIBLE MODEL

Vendus en boîte de 10 unités - Sold in box of 10 units.  
38099





## LE SERVICE TRAITEUR PROFESSIONNEL

Nous vous proposons des outils pour les professionnels du service, comme les collectivités, cafétérias, traiteurs, restaurants, boucheries. Vous trouverez aussi des outils pour mettre en valeur vos plats. Découvrez donc notre sélection d'articles de service aux normes HACCP fabriqués en France avec des manches antidérapants et ergonomiques. Ces ustensiles de service sont repérés par des pastilles de couleur pour répondre aux recommandations HACCP (pour éviter les contaminations croisées). Parmi ces références vous pourrez trouver une gamme complète de serre-jambons avec différentes tailles pour s'adapter au gabarit des pièces exposées sur les comptoirs de service !

### THE CATERING SERVICE PROFESSIONAL

We offer tools for service professionals, such as institutions, cafeterias, caterers, restaurants, butchers. You will also find tools to enhance your dishes. Discover our selection of HACCP-compliant serving utensils made in France with non-slip and ergonomic handles. These serving utensils are marked with coloured dots to comply with HACCP recommendations (to avoid cross-contamination). Among these references you will find a complete range of ham holders with different sizes to fit the size of the pieces displayed on the serving counters!



# UTIL-CHEF®

## OUTILS DE SERVICE HACCP - HACCP USTENSIL RANGE

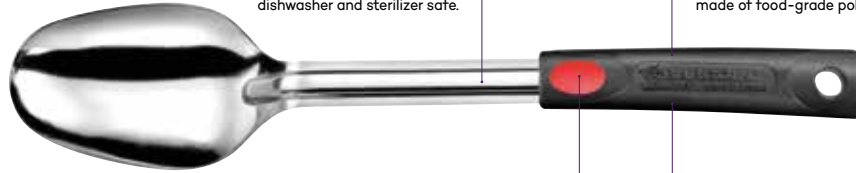
Une gamme spécialement développée pour les professionnels du service, conformément à la réglementation internationale sur les denrées alimentaires, fabriquée en France.

A range specially developed for service professionals in accordance with international food regulations, made in France.



Acier inox de haute qualité, lavable au lave-vaisselle et stérilisateur.  
High quality stainless steel, dishwasher and sterilizer safe.

Manche ergonomique et antidérapant, en polypropylène alimentaire.  
Ergonomic and non-slip handle, made of food-grade polypropylene.



Pastille de couleur HACCP pour personnaliser l'outil selon son utilisation et éviter les contaminations.  
HACCP coloured sticker to personalise the tool according to its use and avoid contamination.

4 encoches anti-glisse, pour maintenir l'outil sur le bord du plat à différents niveaux de hauteur.  
4 anti-slip notches, to hold the tool on the edge of the dish at different height levels.



### PELLE À POISSON - FISH SPATULA

- 559-18 - 18 cm
- 559-24 - 24 cm



### PELLE À STEAK - STEAK SPATULA 11 cm

- 560



### CUILLÈRE À SERVIR - SERVICE SPOON 34 cm

- 2727-28



### CUILLÈRE À OLIVES PERFORÉE 34 cm

- 2726-28



### LOUCHE - SOUP LADLE

- Contenance/Capacity 150 ml - ø 9,5 cm
- 530



### POCHON AVEC BEC VERSEUR

#### POUCH WITH STOUT

- Contenance/Capacity 50 ml - ø 6,5 cm
- 531



### ÉCUMOIRE - SKIMMER

- Rebord hauteur/Edge height: 1,5 cm - ø 12 cm
- 532



**FOURCHETTE PLATE CHEF 32 cm**  
**CHEF FLAT FORK 32 cm**  
● 521-32



**FOURCHETTE CUISINE COURBE**  
**OFFSET KITCHEN FORK**  
● 552-26 - 26 cm  
● 552-32 - 32 cm



**FOURCHETTE CUISINE COURBE 28 cm**  
**OFFSET KITCHEN FORK 28 cm**  
● 543-28



**PELLE À CHOUCROUTE 25 cm**  
**SAUERKRAUT FORK 25 cm**  
● 544-25



**PELLE À HORS-D'ŒUVRE 26 cm**  
**HORS D'ŒUVRE SHOVEL 26 cm**  
● 546-26



**PELLE À HORS-D'ŒUVRE 26 cm**  
**HORS D'ŒUVRE SHOVEL 26 cm**  
● 548-26



**PELLE À HORS-D'ŒUVRE 26 cm**  
**HORS D'ŒUVRE SHOVEL 26 cm**  
● 555-26



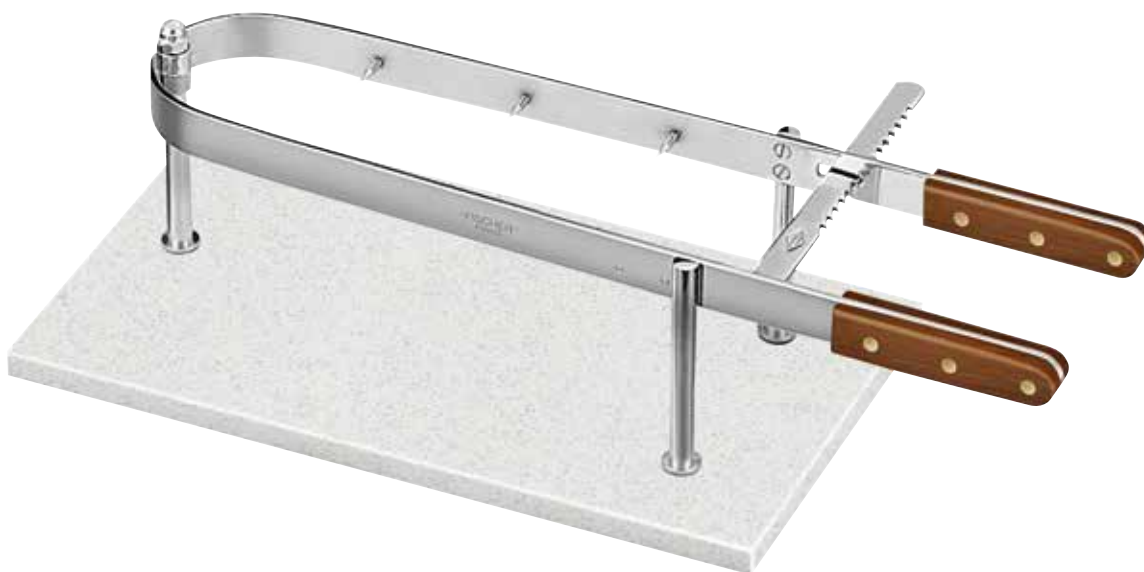
**PELLE À TARTE CRANTÉE**  
**SERRATED PIE & CAKE KNIFE**  
● 557



**PELLE À TERRINE - TERRINE KNIFE**  
Idéale également pour bac à crème glacée - Tranchant  
3 bords. Also ideal for ice cream - 3 edge cutting.  
● 547

# SERRE-JAMBONS

HAM HOLDERS



## SERRE-JAMBON - PLATEAU POLYÉTHYLÈNE MARBRÉ MARBLED POLYETHYLENE TRAY - HAM HOLDER

Socle marbré entièrement en polyéthylène alimentaire.

Poignées en bois compressé. Toutes les pièces sont en acier inox.

Marbled base made entirely of food-grade polyethylene.

Handles in compressed wood. All parts are made of stainless steel.

Dimensions: 62 cm x 26 cm x 18 cm. Poids approx./Approx. weight: 5,16 kg.

Épaisseur/Thickness: 20 mm.

○ 34049



## SERRE-JAMBON - PLATEAU MARBRE MARBLED BASE HAM HOLDER

Socle marbre. Poignées en bois compressé.

Toutes les pièces sont en acier inox. Très robuste, très belle présentation.

Marbled base. Handles in compressed wood. All parts are made of stainless steel. Very

robust, very nice presentation.

Dimensions: 62 cm x 26 cm x 18 cm. Poids approx./Approx. weight: 8,670 kg.

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

○ 34048 🍷





**SERRE-JAMBON - MODÈLE ÉCONOMIQUE - PLATEAU BOIS  
WOODEN TRAY BASE ECONOMIC HAM HOLDER**

Plateau en bois compressé, haute résistance.  
Compressed wood top, high strength.  
Dimensions: 44 cm x 25 cm x 18 cm. Poids/Weight: 5,4 kg.  
● 34495



**SERRE-JAMBON AVEC MONTANT ET SOCLE EN PIN NATUREL  
NATURAL PINE-TREE WOOD HAM HOLDER**

Poignées inox. Stainless steel handles.  
Compressed wood top, high strength.  
Dimensions: 38 cm x 22 cm x 33 cm.  
● 34525



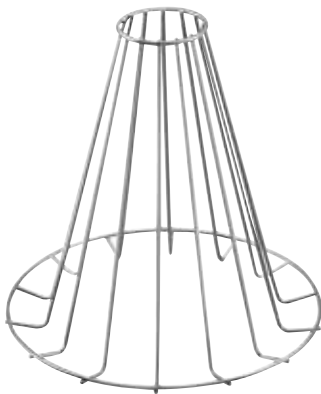
**SERRE-JAMBON ESPAGNOL  
SPANISH HAM HOLDER**

Socle en polyéthylène alimentaire noir.  
Base in black food grade polyethylene.  
Dimensions: 30 cm x 20 cm x 63 cm.  
● 34150



**SAC À JAMBON - HAM BAG**

Dimensions: 59 cm - 68 cm.  
○ 34690



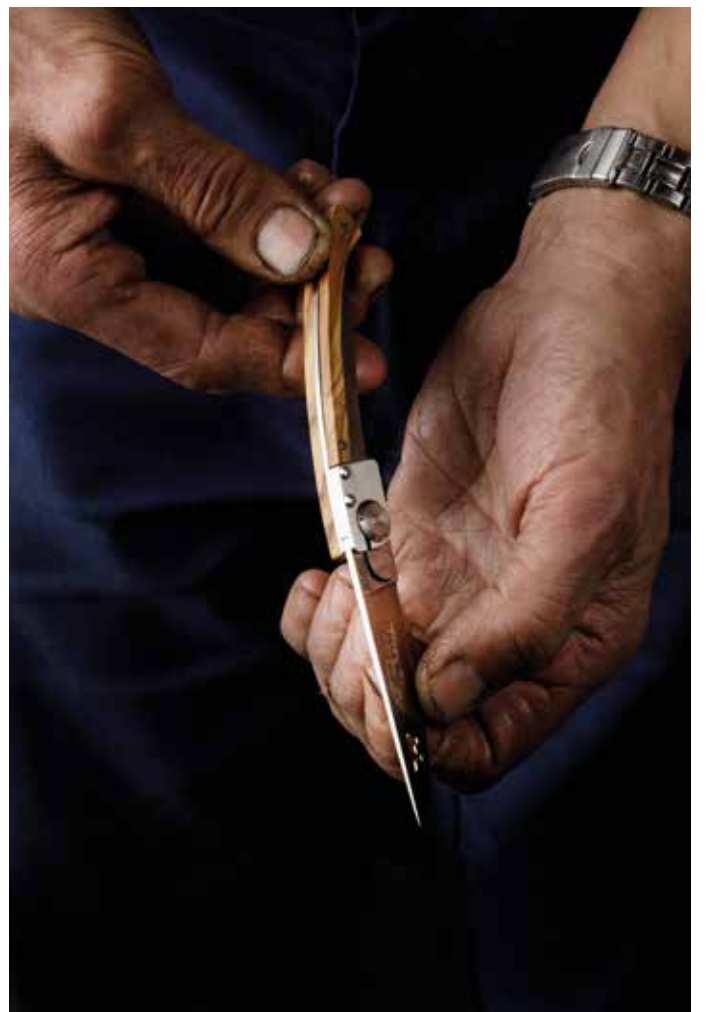
**PRÉSENTOIR À BOUDINS OU SAUCISSES  
STAINLESS STEEL SAUSAGES STAND**

Acier inox/Stainless steel: h 28 cm - ø 28 cm.  
● 31620



**JAMBON FACTICE POUR PRÉSENTATION  
PLASTIC HAM FOR DISPLAY UNIT**

Longueur/Lenght: 50 cm.  
34780









## LE MATÉRIEL PROFESSIONNEL

Dans cette partie, nous vous proposons des outils complémentaires pour les professionnels de la boucherie au détail, avec des planches à découper, des plats en plastique de présentation Altuglas®, des séparateurs pour les plats de présentation ainsi que des guirlandes décoratives pour le point de vente et vitrines réfrigérées. Vous trouverez aussi divers articles pour la pâtisserie, des accessoires pour le service, la présentation de produits et du matériel pour l'emballage alimentaire.

### PROFESSIONAL MATERIAL

In this section, we offer you additional tools for the professional retail butcher, with cutting boards, Altuglas® plastic presentation dishes, dividers for presentation dishes as well as decorative garlands for the point of sale and refrigerated display. You will also find various articles for the pastry industry, accessories for service, product presentation and food packaging material.



# PLANCHES À DÉCOUPER

HACCP DENSITÉ HD500  
CHOPPING BOARDS - HACCP DENSITY HD500



Planche à découper avec pieds en silicone pour une adhérence optimale.  
Cutting board with silicone pads for optimal grip.

## 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 ✓

## PLANCHE À DÉCOUPER CHOPPING BOARD

Lisse à pieds - Smooth with pads

- 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 ✓

## PLANCHE À DÉCOUPER CHOPPING BOARD

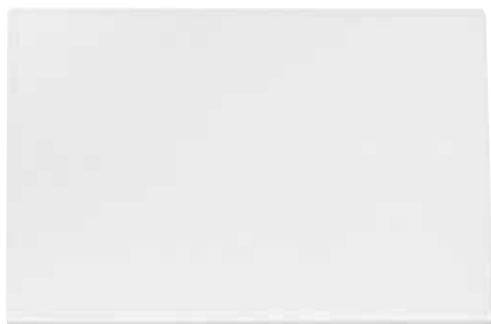
Lisse à pieds - Smooth with pads

- 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

## PLANCHE À DÉCOUPER CHOPPING BOARD

Lisse à pieds - Smooth with pads

- 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



## PLANCHE À DÉCOUPER ÉPAISSE - THICK CHOPPING BOARD

Possibilité d'utiliser les deux faces. Both sides can be used.

- 87060 - 60 x 40 x 2,5 cm
- 87040 - 40 x 30 x 2,5 cm



## RACLOIR POUR PLANCHES PLASTIQUES SCRAPER FOR PLASTIC BOARDS

- 292 ✓

## LAME DE RECHANGE - REPLACEMENT BLADE

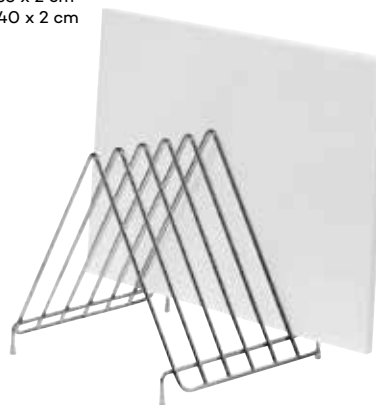
- 304



## PLANCHE À DÉCOUPER - CHOPPING BOARD

À rigole, 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

6 compartiments. 6 places.

- 87000 - 25 x 31 x 27 cm

# PLATS PLASTIQUES ALTUGLAS®

## ALTUGLAS® TRAYS

Nos plateaux sont fabriqués en acrylique-polyméthyl Méthacrylate (PMMA). Ces bacs et plateaux de présentation sont destinés aux professionnels des métiers de bouche : traiteurs, bouchers, charcutiers. Ils sont parfaits à disposer dans vos vitrines, afin de mettre en valeur vos pièces de viande ou vos plats cuisinés (choucroute, blanquette, couscous...).

Our trays are made of acrylic-polymethyl methacrylate (PMMA). These trays are designed for professionals in the food industry: caterers, butchers, delicatessens. They are perfect for displaying in your shop, in order to showcase your pieces of meat or your ready-made meals (sauerkraut, blanquette, couscous, etc.).

### PLATEAUX - DISHES

○ 86322 16,2 x 26,5 x 1,7 cm - 1/4	○ 86346 32,5 x 35,5 x 1,8 cm - 2/3	○ 86146 46,5 x 20,5 x 1,7 cm	○ 86186 76,5 x 21 x 1,7 cm
● 86522 16,2 x 26,5 x 1,7 cm - 1/4	○ 86128 33,5 x 26 x 1,7 cm	● 86546 46,5 x 20,5 x 1,7 cm	● 86586 76,5 x 21 x 1,7 cm ☑
○ 86331 17,6 x 32,5 x 1,7 cm - 1/3	○ 86130 34,5 x 15,5 x 1,7 cm	○ 86149 49,5 x 37 x 1,7 cm	○ 86150 76 x 26,5 x 1,7 cm
● 86531 17,6 x 32,5 x 1,7 cm - 1/3	● 86530 34,5 x 15,5 x 1,7 cm	● 86549 49,5 x 37 x 1,7 cm	● 86550 76 x 26,5 x 1,7 cm
● 86527 20 x 26,5 x 1,7 cm - 1/5	○ 86142 36,5 x 27,5 x 1,7 cm	○ 86152 50 x 17,5 x 1,7 cm	○ 86175 83 x 27 x 1,7 cm
○ 86315 26,5 x 32,5 x 1,7 cm - 1/2	● 86542 36,5 x 27,5 x 1,7 cm	● 86552 50 x 17,5 x 1,7 cm	● 86575 83 x 27 x 1,7 cm ☑
● 86515 26,5 x 32,5 x 1,7 cm - 1/2	○ 86145 38 x 30,5 x 1,7 cm	○ 86184 53,5 x 20,5 x 1,7 cm - 3/5	○ 86301 Egouttoir pour ravier 1/2
● 86587 26,5 x 48,7 x 1,7 cm - 3/4	● 86545 38 x 30,5 x 1,7 cm	● 86584 53,5 x 20,5 x 1,7 cm - 3/5	26,5 x 32,5 cm
○ 86112 27 x 20 x 1,7 cm	○ 86182 41 x 21 x 1,7 cm	○ 86185 53 x 32,5 x 1,7 cm	○ 86303 Egouttoir pour ravier 1/3
○ 86143 29,5 x 22,5 x 1,7 cm	● 86582 41 x 21 x 1,7 cm ☑	● 86553 53 x 32,5 x 1,7 cm	17,6 x 32,5 cm
● 86543 29,5 x 22,5 x 1,7 cm	○ 86144 41 x 30,5 x 1,7 cm	○ 86160 56,5 x 27 x 1,7 cm	
○ 86110 30 x 16 x 1,7 cm	● 86544 41 x 30,5 x 1,7 cm	● 86560 56,5 x 27 x 1,7 cm ☑	
● 86510 30 x 16 x 1,7 cm	○ 86141 41,5 x 26 x 1,7 cm	○ 86180 58 x 21 x 1,7 cm	
○ 86120 31 x 21 x 1,7 cm	● 86541 41,5 x 26 x 1,7 cm	● 86580 58 x 21 x 1,7 cm ☑	● 86111 Plat Triangle noir
● 86520 31 x 21 x 1,7 cm	○ 86140 42 x 30,5 x 1,7 cm	○ 86170 67 x 27 x 1,7 cm	40 x 56,5 x 1,7 cm
○ 86121 32,5 x 22,5 x 1,7 cm	● 86540 42 x 30,5 x 1,7 cm ☑	● 86570 67 x 27 x 1,7 cm	
● 86521 32,5 x 22,5 x 1,7 cm			● 86591 Saladier noir
			ø 180mm / h 85mm

### RAVIERS - RAVIERS

○ 86148 Plat octogonal / Octagonal dish 32,5 x 22,5 x 3 cm
○ 86158 Plat octogonal / Octagonal dish 30 x 40 x 3 cm
○ 86215 20 x 26,5 x 4 cm - 1/5
● 86526 20 x 26,5 x 4 cm - 1/5
● 86585 21 x 53 x 4 cm - 2/5
○ 86220 31 x 18,5 x 4 cm
○ 86222 31 x 21 x 4 cm
○ 86282 41 x 21 x 4 cm
○ 86205 20,5 x 20,5 x 5 cm
● 86505 20,5 x 20,5 x 5 cm
● 86589 26,5 x 48,7 x 5 cm - 3/4
○ 86210 29,5 x 19,5 x 5 cm
● 86535 32,5 x 17,6 x 5 cm
● 86319 32,5 x 26,5 x 5 cm - 1/2
○ 86230 33,5 x 26 x 5 cm

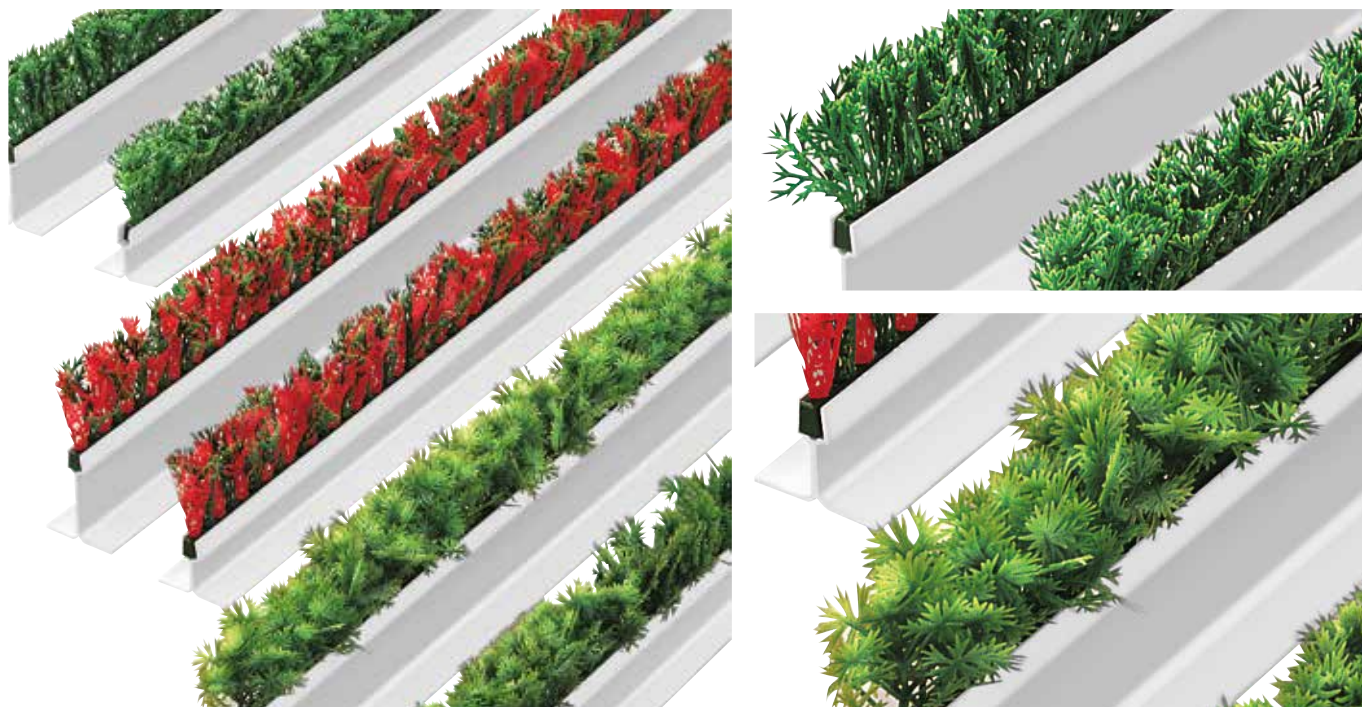
### BACS - TRAYS

○ 86323 16,2 x 26,5 x 8 cm - 1/4
● 86523 16,2 x 26,5 x 8 cm - 1/4
○ 86332 17,6 x 32,5 x 8 cm - 1/3
● 86532 17,6 x 32,5 x 8 cm - 1/3
● 86525 20 x 26,5 x 8 cm - 1/5
○ 86318 26,5 x 32,5 x 8 cm - 1/2
● 86518 26,5 x 32,5 x 8 cm - 1/2
● 86588 26,5 x 48,7 x 8 cm - 3/4
○ 86348 32,5 x 34,5 x 8 cm - 2/3
● 86590 37 x 28 x 8 cm



# SÉPARATEURS

## DIVIDERS



### SÉPARATEURS - DIVIDERS



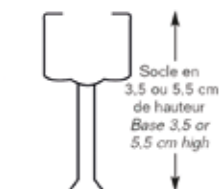
- 82130 L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm Cypès - Green cypress
- 82130N L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm Cypès - Green cypress
- 82140 L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm Cypès - Green cypress
- 82140N L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm Cypès - Green cypress



- 82115 L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm Cypès bicolore - Bicolor cypress
- 82115N L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm Cypès bicolore - Bicolor cypress
- 82125 L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm Cypès bicolore - Bicolor cypress
- 82125N L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm Cypès bicolore - Bicolor cypress



- 82020 L 75 cm x H 10 cm - H Socle - Base 5,5 cm Persil - Parsley
- 82020N L 75 cm x H 10 cm - H Socle - Base 5,5 cm Persil - Parsley
- 82010 L 75 cm x H 7,5 cm - H Socle - Base 3,5 cm Persil - Parsley
- 82010N L 75 cm x H 7,5 cm - H Socle - Base 3,5 cm Persil - Parsley



- 82000 Recharge Cypès L 25 cm
- 82002 Recharge Persil L 25 cm
- 82003 Recharge bicolore L 25 cm
- 82001 Socle H 5,5 cm





**VIANDES - MEATS**  
● 82800 ● 82809



**VIANDES - MEATS**  
○ 82311 ○ 82309



**LÉGUMES - VEGETABLES**  
● 82511 ● 82509



**POISSON - FISH**  
○ 82411 ○ 82409



**TRAITEUR - CARTERER**  
● 82611 ● 82609



**SÉPARATEURS FRISE VERTE - TRIM DIVIDERS GREEN**  
● 82655 ● 82735



**SÉPARATEURS VAGUE WAVY DIVIDERS**  
● 82200

**SÉPARATEURS UNIS - DIVIDERS (ONE COLOUR ONLY)**

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 - GREEN TRIM DIVIDERS**

82655	L 75 x H Socle - Base 5,5 cm	● Blanc-vert / White-green
82735	L 75 x H Socle - Base 3,5 cm	● Blanc-vert / White-green
82699	Recharge L 75 cm	● Vert / Green

**SÉPARATEURS VAGUE - WAVY DEVIDERS**

82200	L 75 x H 32 x 8,5 cm (épaisseur 0,5 cm)	● Bleu translucide
-------	---	--------------------

# BARRETTES DÉCORATIVES ENTRE PLATS POUR VITRINE

## GARNISHES ON BASE

Barrettes de 25 cm de longueur, fixables entre elles. Permet d'obtenir des longueurs de 50 à 75 cm. Conditionnées par boîtes de 12 unités.  
25 cm long bars, which can be fixed together. Allows to obtain lengths from 50 to 75 cm. Packaged in boxes of 12 units.



ROSES ROUGES - RED ROSES ○ 81950 ✓



GARNITURE CYPRÉS VERT ET ROUGE - RED GREEN CYPRES ○ 81963



FLEURS DE TOURNESOL - SUNFLOWERS ○ 81960



ROSES ROUGES - RED ROSES ● 81950 N ✓



MARGUERITES ET ROSES - ROSES AND DAISIES ○ 81955 ✓



FLEURS DE TOURNESOL - SUNFLOWERS ● 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 ET FLEURS

## FLOWERS GARLANDS



**ROSES ROSES - PINK ROSES**  
Longueur/Length: 180 cm.  
81726



**ROSES À PIQUER - PIN ROSES**  
Tige plastique alimentaire.  
Conditionnées par pack de 25 unités.  
Food grade plastic stem. Packed in  
bag of 25 units.  
81200



**MARGUERITES - WHITE DAISIES**  
Longueur/Length: 270 cm.  
81125



**TOURNESOLS - SUNFLOWERS**  
Longueur/Length: 270 cm.  
81728



**ROSES ROUGES - RED ROSES**  
Longueur/Length: 180 cm.  
81627 🍷



**FLEURS DE PRUNIER  
PLUM BLOSSOM**  
Longueur/Length: 270 cm.  
81727



**FLEURS DE LA PASSION  
PASSION FLOWERS**  
Longueur/Length: 270 cm.  
81344



**BAMBOU - BAMBOO**  
Longueur/Length: 270 cm.  
81729

# GUIRLANDES FRUITS, LÉGUMES ET FEUILLAGES

FRUITS, VEGETABLES AND LEAVES GARLANDS



**TOMATES - TOMATOES**  
Longueur/Length: 200 cm.  
81321



**PERSIL - PARSLEY**  
Longueur/Length: 270 cm.  
81725 🍷



**CITRONS ET FEUILLES  
LEMONS WITH LEAVES**  
Longueur/Length: 180 cm.  
81225 🍷



**HOUX - HOLLY**  
Longueur/Length: 180 cm.  
81525



**GRAPPE D'AULX - GARLIC STRING**  
Longueur/Length: 50 cm.  
81242



**FOUGÈRES EXOTIQUES  
EXOTIC FERN**  
Longueur/Length: 270 cm.  
81425



**PIMENTS ROUGES  
RED PEPPERS**  
Longueur/Length: 57 cm.  
81035



**FEUILLAGE D'AUTOMNE  
AUTUMN LEAVES**  
Longueur/Length: 270 cm.  
81626



**LIERRE TOUFFU  
BUSHY IVY**  
Longueur/Length: 270 cm.  
81824 🍷



**VIGNE VERTE  
GREEN GRAPE VINE**  
Longueur/Length: 180 cm.  
81625

# DÉCORATION POISSONNERIE ET DIVERS

MARINE RANGE



**BOUQUET DE PERSIL  
PARSLEY PICK**  
Paquet de 6 unités.  
Pack of 6 units.  
81880



**1/4 DE CITRON  
1/4 LEMON**  
Paquet de 12 unités.  
Pack of 12 units.  
81019



**CITRON ENTIER AVEC FEUILLES  
WHOLE LEMON WITH LEAVES**  
Paquet de 12 unités.  
Pack of 12 units.  
81004/12



**FEUILLE DE FOUGÈRES  
FERN LEAF**  
Paquet de 10 unités.  
Pack of 10 units.  
81002



**FEUILLE DE LAITUE  
LETTUCE LEAF**  
Paquet de 12 unités.  
Pack of 12 units.  
81003



**ÉTOILE DE MER  
STAR FISH**  
Paquet de 2 unités.  
Pack of 2 units.  
81055



**GRAPPE DE MOULES  
AVEC CITRONS  
BUNCH OF MUSSELS WITH LEMONS**  
81050



**CRABE - CRAB**  
81052



**HOMARD - LOBSTER**  
Longueur/Length: 30 cm.  
81051



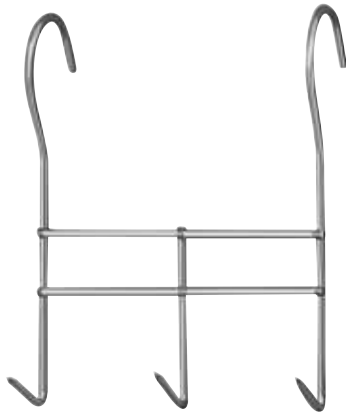
**FILET - FISH NET**  
Dimensions/Size: 2 m x 1,50 m.  
81059



**MOUETTE  
SEAGULL**  
81053

# CROCHETS - ALLONGES

## BUTCHER'S HOOKS



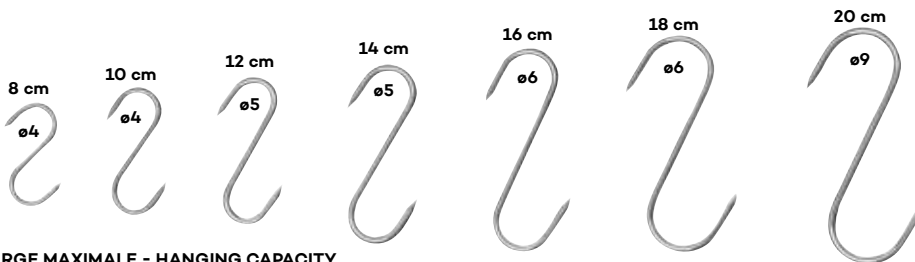
**CROCHET À POITRINE  
BACON HOOK**

3 broches. 3 prongs.  
Paquet de 10 unités. Pack of 10 units.  
● 296/10 - ø4 - 45 kg



**TIRE-CARCASSE - HAND HOOK**

Inox - Manche plastique. Stainless steel hook - Plastic handle.  
Charge max/Hanging capacity: 60 kg.  
● 31037



**CHARGE MAXIMALE - HANGING CAPACITY**

ø4 → 45 kg cm / ø5 → 60 kg / ø6 → 70 kg / ø9 → 140 kg / ø10 → 180 kg / ø12 → 230 kg

**ESSES 2 POINTES - MEAT HOOKS 2 TIPS**

En boîte de 10 unités. Box of 10 units.

- 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 1 POINTE - MEAT HOOK 1 TIP**

Charge max/Hanging capacity: 150 kg.  
En boîte de 10 unités. Box of 10 units.  
● 2531-10/10 - ø10 - 22 cm  
● 2531-12/10 - ø12 - 25 cm



**ALLONGE TOURNANTE  
REVOLVING MEAT HOOK**

Charge max/Hanging capacity: 120 kg.  
● 2532 - ø10 - 24 cm



**CROCHET POUR BARRES DE 15 MM  
MEAT HOOK FOR 15 MM HOLDER**

Charge max/Hanging capacity: 150 kg.  
● 2533-9 - ø9 - 12 cm  
● 2533-12 - ø12 - 14 cm



**CROCHET TOURNANT POUR BARRES DE 15 MM  
REVOLVING MEAT HOOK FOR 15 MM HOLDER**

Charge max/Hanging capacity: 150 kg.  
● 2534 - ø12 - 28,5 cm



**ALLONGE BEEFSTEAK - MEAT HOOK**

En boîte de 10 unités. Box of 10 units.  
● 297/10 - ø4 - 14,5 cm - Charge max/Hanging capacity: 20 kg.  
● 298/10 - ø5 - 16,5 cm - Charge max/Hanging capacity: 24 kg.  
● 2530/10 - ø6 - 17 cm - Charge max/Hanging capacity: 40 kg.

# BARRES AIMANTÉES ET DIVERS BOUCHERIE

MAGNETIC RACKS AND ANCILLARY PRODUCTS



**BARRE AIMANTÉE SURPUISSANTE  
EXTRA-STRONG MAGNETIC KNIFE RACK**

- 4001-35 - 35 cm
- 4002-50 - 50 cm



**BARRE AIMANTÉE DESIGN EN ALUMINIUM  
DESIGN ALUMINIUM MAGNETIC KNIFE RACK**

- 76760 - 30 cm
- 76761 - 45 cm



**BARRE AIMANTÉE - MAGNETIC KNIFE RACK**

- 4003-34 - 34 cm
- 4003-47 - 47 cm
- 4003-62 - 62 cm



**RACLOIR DE PLOT 17 cm  
SCRAPER FOR WOODEN PLOT 17 cm**

- 295



**BATTE CÔTELETTES  
MEAT TENDERIZER**

- 286-12 - ø10 cm - 1100 g



**ATTENDRISEUR AMERICAIN - AMERICAN TENDERIZER**

51 lames. 51 blades.

- 288



**APLATISSEUR - MEAT POUNDER**

- 287-PM - ø8,5 cm - 1000 g
- 287-GM - ø11 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.

Undo the removable strap and turn the glove inside out, and reposition the strap.



### GANT EN COTTE DE MAILLE INOX STAINLESS STEEL PROTECTIVE GLOVE

- 77000 • N°0 marron XXS 5-5 1/2 - Taille 8 - brown.
- 77001 • N°1 vert XS 6-6 1/2 - Taille 8,5 - green.
- 77002 • N°2 blanc S 7-7 1/2 - Taille 9 - white.
- 77003 • N°3 rouge M 8-8 1/2 - Taille 10 - red. ☹️
- 77004 • N°4 bleu L 9-9 1/2 - Taille 10,5 - blue. ☹️
- 77005 • N°5 orange XL 10 - Taille 11 - orange.



### GAUCHERS

Défaire la sangle amovible et retourner le gant sur lui-même, et repositionner la sangle.

Undo the removable strap and turn the glove inside out, and reposition the strap.



### GANT EN COTTE DE MAILLE INOX - MANCHETTE 15 cm STAINLESS STEEL PROTECTIVE GLOVE WITH ARM PROTECTION 15 cm

- 77100 • N°0 marron XXS 5-5 1/2 - Taille 8 - brown.
- 77101 • N°1 vert XS 6-6 1/2 - Taille 8,5 - green.
- 77102 • N°2 blanc S 7-7 1/2 - Taille 9 - white.
- 77103 • N°3 rouge M 8-8 1/2 - Taille 10 - red.
- 77104 • N°4 bleu L 9-9 1/2 - Taille 10,5 - blue.
- 77105 • N°5 orange XL 10 - Taille 11 - orange.



### SOUS GANT COTON RAW COTTON UNDERGLOVE

Couleur écreu tricoté - Ecreu knitted colour.

Paquet de 24 unités - Pack of 24 units.

○ 77201/24



### SACHET DE 100 FIXE-GANTS PACK OF 100 WHITE GLOVES TIGHTENERS

Couleur blanc - Taille M - Colour white - Size M.

○ 77200



### GANTS ANTI-COUPURE FOOD SAFE CUT RESISTANT GLOVES

○ 77012 • Liseret blanc - Taille S/7 - Size S/7.

○ 77013 • Liseret rouge - Taille M/8 - Size M/8.

○ 77014 • Liseret bleu - Taille L/9 - Size L/9.



### TABLIER DE PROTECTION CHAINMESH PROTECTIVE APRON

En cote de maille inox - In stainless steel chain mail.

Dimensions/Size: 55 x 80 cm.

● 77302



### TABLIER NITRILE WHITE WORK APRON - NITRILE RUBBER

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/Size: L/W 90 cm x H 115 cm.

○ 77303



### TABLIER POLYURÉTHANE WHITE POLYURETHANE APRON

Montage standard - Standard assembly

Epaisseur/thickness: 300µ (± 30)

Grammage: 370 g/m<sup>2</sup>

Dimensions/Size: L/W 90 cm x H 115 cm.

○ 77304



# GAINES À COUTEAUX - CASIER INOX

## KNIFE SCABBARDS AND HOLDER



### GAINÉ D'ABATTOIR PLASTIQUE - PLASTIC SHEATH

Pour 5 couteaux - For 5 knives.  
Longueur/Length: 32 cm.

○ 76605

Pour 4 couteaux - For 4 knives.  
Longueur/Length: 32 cm.

○ 76604

Pour 3 couteaux - For 3 knives.  
Longueur/Length: 32 cm.

○ 76603

### CEINTURE EN PLASTIQUE - PLASTIC BELT

Conforme aux normes d'hygiène.  
Complies with hygiene standards.

○ 76610



### GAINÉ À COUTEAUX - PLASTIC SCABBARD

Pour 4 couteaux - 4 cases démontables.  
For 4 knives - 4 removable cases.

○ 76704



### CEINTURE ET PORTE-FUSILS PLASTIC BELT WITH STEEL STRAP

○ 76620

### ÉTUI À COUTEAUX - FLAT SCABBARD

Pour 2/3 couteaux - Modèle plat - 39 x 15 cm.  
For 2/3 knives - Flat model - 39 x 15 cm.

○ 76701

Pour 3/4 couteaux - Modèle plat XL - 40 x 20 cm.  
For 3/4 knives - Flat XL model - 40 x 20 cm.

○ 76703

Pour 1 couteau - Modèle plat - 32 x 20 cm.  
For 1 knife - Flat Model - 32 x 20 cm.

○ 76705



### CASIER À COUTEAUX - KNIVES RACK

Pour 5 couteaux ou 4 couteaux et 1 fusil.  
For 5 knives or 4 knives and 1 sharpening steel.  
Dimensions/Size: 530 x 170 x 65 mm.

● 76405

# APPAREILS À STEAK ET HAMBURGERS

## CHOPPED MEAT PRESSING MACHINES FOR HAMBURGERS



### RECONSTITUEUR DE STEAK HACHÉ INOX OVALE STAINLESS STEEL OVAL STEAK FORMER

Tout inox - Poids du steak environ 150 g.  
Stainless steel serving tool - For steak around 150 g.

● 73230

### PELLETTE INOX, POIGNÉE PLASTIQUE POUR STEAK OVALE STAINLESS STEEL SPARE SPATULA FOR OVAL BURGER WITH PLASTIC HANDLE

● 73245



### RECONSTITUEUR DE STEAK HACHÉ ROND Ø 10 cm STAINLESS STEEL ROUND STEAK FORMER Ø 10 cm

Tout inox - Poids du steak environ 100 g.  
Stainless steel serving tool - For steak around 100 g.

● 73330

### PELLETTE INOX POIGNÉE PLASTIQUE POUR STEAK ROND SPARE SPATULA FOR ROUND BURGER WITH PLASTIC HANDLE

● 73345



### 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

Ø 100 mm - Par 1000.  
Ø 100 mm - Pack of 1000.

○ 73100



### 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



### MODÈLE TEFLON ROND Ø 10 cm ROUND BURGER PRESS FOR STEAK Ø 10 cm

Poids du steak 100 g.  
Steak's weight: 100 g.

● 73105



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

#### N°12 mod. EL/160 Elegant - Electric mincer n°12

Puissance/Power: 600W.  
Capacité/Capacity: 80-120 kg/heure-hour.  
Ø plaque/ Ø plate: 70 mm - Trous/Holes: 6 mm.

● 93412

#### N°22 mod. Elegant Plus - Electric mincer n°22

Puissance/Power: 600W.  
Capacité/Capacity: 160-180 kg/heure-hour.  
Ø plaque/ Ø plate: 82 mm - Trous/Holes: 8 mm.

● 93422

# PLAQUES ET COUTEAUX POUR HACHOIRS

BLADES AND PLATES FOR MEAT MINCERS

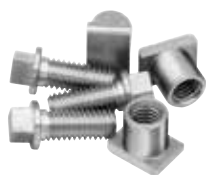
## SYSTÈME UNGER - UNGER SYSTEM

Plaques acier inoxydable trempé (encoche détrompeur carrée) et couteaux 3 ailes aux lames démontables et interchangeables.  
Hardened stainless steel plates (with square slot) and 3-wings cutters with replaceable blades.



CLÉ DE MONTAGE - WRENCH  
● 91020

TYPE HACHOIR / Ø plaques MINCER TYPE	PLAQUES BSI® - PLATES												COUTEAUX BSI® CUTTERS	LAMES BSI® RECHANGE (PAR 9) SPARE BLADES (set of 9 pcs)	LICOSWISS®	
	Ø des trous (mm) / holes diameter (mm)														COUTEAUX CUTTERS	LAMES (PAR 9) BLADES (9-pcs)
	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	6	8	10	13	PLAQUE- COUTEAU (N°0)				
R / 70 MM	91720	91725	91730	91735	91740	91745	91750	91760	91780	91710	91713	91700	91770	91709	90170	90070
H / 82 MM	91820	91825	91830	91835	91840	91845	91850	91860	91880	91810	91813	91800	91882	91809	90182	90082
A / 90 MM	91620	91625	91630	91635	91640	91645	91650	91660	91680	91610	91613	91600	91690	91609	90190	90090
B / 98 MM	91920	91925	91930	91935	91940	91945	91950	91960	91980	91910	91913	91900	91998	91909	90198	90098
D / 114 MM	91520	91525	91530	91535	91540	91545	91550	91560	91580	91510	91513	91500	91590	91509	900114	90114



SACHET DE 3 VIS INOX  
POUR LAMES BSI  
STAINLESS STEEL SCREWS  
FOR BSI CUTTERS  
● 91015



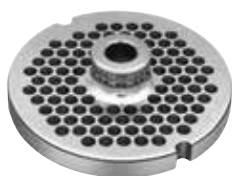
PLAQUE COUTEAU N°0  
KNIFE PLATE N°0



Les couteaux sont livrés avec les lames déjà montées ainsi qu'une clé spécifique (tels que sur la photo du haut). Les paquets de 9 lames ne comprennent pas les vis qui sont avec le couteau ! Penser à bien les conserver lors du changement de lames ! Cutters are delivered with 3 blades already mounted, as well as the mounting wrench (as in picture). The 9-pcs spare blades sets DO NOT include the fixing screws ! Please be careful when changing blades !

## SYSTÈME ENTREPRISE - ENTERPRISE SYSTEM

Plaques acier inoxydable trempé (encoches détrompeurs arrondies) et couteaux 4 ailes aux lames affûtées directement dans l'acier monobloc.  
Hardened stainless steel plates (with round slots) and 4 blades cutters (blades sharpened, not replaceable individually).



PLAQUES EN ACIER  
INOXYDABLE TREMPÉ  
HARDENED STAINLESS STEEL  
PLATES



COUTEAUX EN ACIER  
INOXYDABLE TREMPÉ  
MONOBLOC  
HARDENED STAINLESS STEEL  
BLADES

TYPE HACHOIR / Ø plaques MINCER TYPE	PLAQUES BSI® - PLATES										COUTEAUX CUTTERS
	Ø des trous (mm) / holes diameter (mm)										
	2	3	3,5	4	4,5	5	6	8	10	13	
8 / 62 MM	92620	92630	-	92640	-	92650	92660	92680	-	-	92601
12 / 70 MM	92720	92730	92735	92740	92745	92750	92760	92780	92710	92713	92701
22 / 82 MM	92820	92830	92835	92840	92845	92850	92860	92880	92810	92813	92801
32 / 98 MM	92920	92930	92935	92940	92945	92950	92960	92980	92910	92913	92901

# DIVERS BOUCHERIE

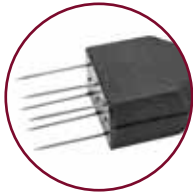
## MISCELLANEOUS BUTCHERS' ITEMS



### PIQUE SAUCISSES - SAUSAGE PRICKERS

Manche plastique 3 pointes inox inarrachables.  
Plastic handle, 3 stainless steel pricks.  
Boîte de 12 pièces - Box of 12 pieces.

● 32045/12



### PIQUE SAUCISSES - SAUSAGE PRICKERS

Manche plastique 6 pointes inox inarrachables.  
Plastic handle, 6 stainless steel pricks.  
Boîte de 12 pièces - Box of 12 pieces.

● 32040/12

● 32040.01 - Sur carte - On cardboard.



### CLOCHE À GRATTER - SCRAPPING COVER

Modèle acier inox poli avec mousqueton.  
Polished stainless steel model with snap hook.

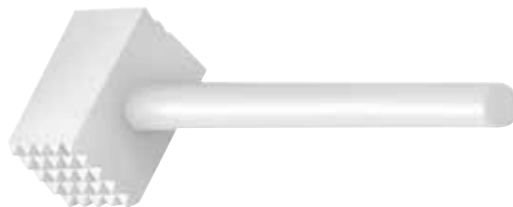
● 33044



### BROSSE - BRUSH

Manche plastique, garnissage fils inox.  
Plastic handle, stainless steel wire trim.

○ 30155



### APLATISSEUR - STEAK HAMMER

Modèle tout plastique.  
Full plastic version.

○ 30200



### KIT POUR ÔTER LA MËLLE 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

Poignée plastique, lame inox 14 mm.  
Plastic handle, 14 mm stainless steel blade.

○ 31200

### LAMES DE RECHANGE POUR TIRE-CÔTES 14 mm BLADES FOR RIB PULLER 14 mm

Par paquet de 5 lames.  
Pack of 5 spare blades.

● 31214

# AIGUILLES - LARDOIRES À MANCHE BROCHETTES

NEEDLES - LARDING NEEDLES WITH HANDLE - SKEWERS



## AIGUILLE À LARDER - LARDING NEEDLE

Acier inox - Longueur : 25 cm - En vrac.  
Stainless steel - Length: 25 cm - In bulk.  
● 42150



## LARDOIRE À MANCHE LARDING NEEDLE WITH HANDLE

Manche plastique - Lame inox.  
Plastic handle - Stainless steel blade.  
● 41134 - 25 cm  
● 41234 - 30 cm  
● 41434 - 40 cm



## AIGUILLE À BRIDER - TRUSSING NEEDLE

Droite acier inox - Straight stainless steel.

	Sachet de 25 pces. Bag of 25 pces	Carte de 5 pces. Card of 5 pces
15 cm / Ø 3 mm	● 45615/25	● 45615,05
20 cm / Ø 3 mm	● 45620/25	● 45620,05
25 cm / Ø 4 mm	● 45625/25	● 45625,05
30 cm / Ø 3,4 mm	● 45630/25	● 45630,05

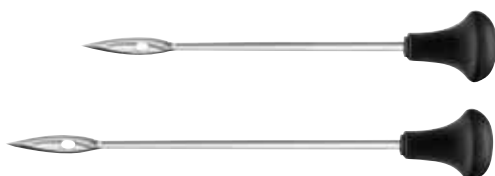


## AIGUILLE À BRIDER - TRUSSING NEEDLE

Courbée acier inox - Curved stainless steel

Conditionnées en sachet de 25 pces.  
Disponibles à la pièce.  
Packaged in bags of 25 pcs.  
Available by piece.

15 cm / Ø 3 mm	● 45650
20 cm / Ø 3 mm	● 45651
25 cm / Ø 4 mm	● 45652
30 cm / Ø 3,4 mm	● 45653



## AIGUILLE INOX À MANCHE STAINLESS STEEL NEEDLE WITH HANDLE

● 47260 - 20 cm - Œil fermé - Closed eye.  
● 47265 - 25 cm - Œil fermé - Closed eye.  
● 47270 - 30 cm - Œil fermé - Closed eye.



## CHACHLICK INOX FORT CHACHLICK STAINLESS STEEL

● 44555 - 42 cm - Manche en bois - Wooden handle.



## CHACHLICK INOX FORT TORSADÉ CHACHLICK TWISTED STAINLESS STEEL

● 44556 - 60 cm - Manche en bois - Wooden handle.



## BROCHETTE INOX - STAINLESS STEEL SKEWER

Par carton de 1000 pièces - Per box of 1000 pieces.  
● 44625 - ECO - 25 cm  
● 2891-25 - ECO - Sachet de 6 pces. - Bag of 6 pces.  
● 44630 - ECO - 30 cm  
● 44635 - ECO - 35 cm  
● 2891-35 - ECO - Sachet de 6 pces. - Bag of 6 pces.



QUALITÉ ALIMENTAIRE - FABRIQUÉ EN FRANCE - FOOD QUALITY - MADE IN FRANCE.



## BROCHETTE EN BOIS DE HÊTRE SKEWER IN BEECH WOOD

Par carton de 1000 pièces - Per box of 1000 pieces.  
● 44125 - 25 cm - Ø 3,7 mm  
● 44054 - 29 cm - Ø 3,7 mm

# CISEAUX ET SÉCATEURS

SCISSORS AND SHEARS



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

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



**CISEAUX MULTI SERVICE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE 22 cm  
HIGH QUALITY MULTI-PURPOSE SCISSORS 22 cm**

- 71801 - Gaucher - Left-handed.



**CISEAUX DE MÉNAGE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE 19 cm  
HIGH QUALITY HOUSEHOLD SCISSORS 19 cm**

- 71810



**CISEAUX DE CUISINE SÉRIE SOFT  
KITCHEN SCISSORS SOFT SERIES**

- 71921 - 21 cm
- 71924 - 24 cm



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



**SÉCATEURS CHROMÉS**  
**CHROMIUM-PLATED POULTRY SHEARS**  
● 52



**SÉCATEUR INOXYDABLE, MANCHE PLASTIQUE**  
**STAINLESS PRUNING SHEARS, PLASTIC HANDLE**  
● 61



**CISEAUX POINTUS TOUT INOX 17 cm**  
**STAINLESS STEEL POINTED SCISSORS 17 cm**  
● 33

# ACCESSOIRES DE PÂTISSERIE

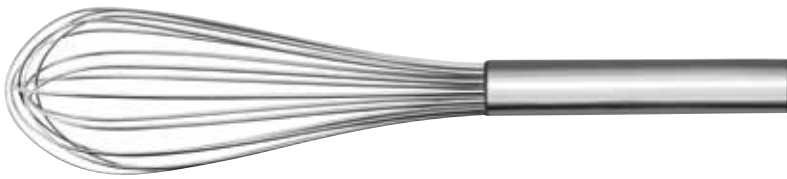
## BAKERY ACCESSORIES



**EMPORTE-PIÈCE  
ROUND PLAIN CUTTER**  
8 pièces unies de Ø 2 à Ø 9 cm.  
8 plain pieces from Ø 2 to Ø 9 cm.  
● 78457



**PINCE À PÂTE INOX  
STAINLESS STEEL PASTRY TONG**  
Unité en sachet pegbordable.  
Unit in peg bag.  
● 3809701  
En sachet de 12 pièces.  
In bag of 12 pieces.  
● 38097/12



**FOUET TOUT INOX FLEXIBLE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE  
HIGH QUALITY FLEXIBLE STAINLESS STEEL WHISK**  
● 2403-25 - 25 cm  
● 2403-30 - 30 cm  
● 2403-35 - 35 cm



**FOURCHETTE À CHOCOLAT, MANCHE PLASTIQUE 21 cm  
CHOCOLATE CHIPPER, PLASTIC HANDLE 21 cm**  
● 2477-3



**SPATULE À CHOCOLAT 16 cm  
CHOCOLATE PEEL 16 cm**  
● 255-15



**10 DOUILLES INOX ASSORTIES  
SET OF 10 STAINLESS STEEL  
NOZZLES**  
5 unies et 5 cannelées.  
5 plain and 5 star nozzles.  
Ø 6 - Ø 10 - Ø 12 - Ø 14 - Ø 16  
● 2454-55



**10 DOUILLES COPOLYESTER  
ASSORTIES  
SET OF 10 COPOLYESTER  
NOZZLES**  
5 unies et 5 cannelées.  
5 plain and 5 star nozzles.  
Unies/plain: Ø 5 - Ø 8 - Ø 10 - Ø  
12 - Ø 14. Cannelées/Star: A8 - B8 -  
C8 - D8 - E8  
● 2450-51



**POCHE À CRÈME NYLON SANS  
COUTURE AVEC CROCHET DE  
SUSPENSION  
NYLON PASTRY BAG WITH  
HANGING LOOP**  
Lot de 10 pièces - Set of 10 pieces.  
○ 2440-40  
○ 2440-50



**POCHE À CRÈME JETABLE  
SINGLE-USE PASTRY BAG**  
Boîte de 100 pièces.  
Box of 100 pieces.  
○ 2445-40  
○ 2445-55





**MARYSE EN SILICONE - SILICON SPATULA**

- 2478-25 - 25 cm
- 2478-30 - 35 cm



**SPATULE EN PLASTIQUE - PLASTIC SPATULA**

- 2481-30 - 30 cm
- 2481-35 - 35 cm
- 2481-40 - 40 cm
- 2481-50 - 50 cm



**ROULEAU À PÂTISSERIE EN POLYÉTHYLÈNE  
POLYETHYLENE ROLLING PIN**

- 31148 - Ø 4,8 cm - 50 cm



**ROULEAU À PÂTISSERIE EN BOIS DE HÊTRE  
BEECH WOOD ROLLING PIN**

- 4400-42 - Ø 4,5 cm - 42 cm
- 4400-50 - Ø 5 cm - 50 cm



**PINCEAU À PÂTISSERIE - VIROLE INOX,  
MANCHE EN PLASTIQUE  
PASTRY BRUSH WITH STAINLESS STEEL FERRULE,  
PLASTIC HANDLE**

- 2423-30 - 30 cm
- 2423-40 - 40 cm



**BROSSE DE COMPTOIR 1/2 TÊTE - MANCHE EN BOIS  
FLOUR BRUSH WITH WOODEN HANDLE**

- 2474



**GRIGNETTE - BAKER'S BLADE**

- 2482F



**CORNE À PÂTISSERIE  
DOUGH SCRAPER**

- 799

# THERMOMÈTRES

## THERMOMETERS



**THERMOMÈTRE DE CONFISEUR +80°C / +200°C 35 cm**  
**CANDY THERMOMETER +80°C / +200°C 35 cm**  
 ● 76013 - Gaine nylon - Nylon sheath

**THERMOMÈTRE DE CHARCUTIER -10°C / +120°C 35 cm**  
**MEAT THERMOMETER -10°C / +120°C 35 cm**  
 ○ 76011 - Gaine nylon - Nylon sheath



**SONDE À JAMBON / FOIE GRAS +30°C / +100°C 24 cm**  
**HAM PROBE +30°C / +100°C 24 cm**  
 ○ 76032



**THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR**  
**RÉFRIGÉRATEUR COMPACT -40°C / +40°C 16 cm**  
**FRIDGE FREEZER THERMOMETER -40°C / +40°C 16 cm**  
 ○ 76022



**THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE**  
**À SONDE INOX HACCP -50°C /**  
**+200°C 19 cm**  
**ELECTRONIC THERMOMETER**  
**WITH STAINLESS STEEL PROBE**  
**-50°C / +200°C 19 cm**  
 ○ 76052



**THERMOMÈTRE STYLO INOX**  
**DE PRÉCISION SPÉCIAL**  
**INDUCTION 22 cm**  
**STAINLESS STEEL PEN**  
**THERMOMETER PRECISION**  
**FOR INDUCTION 22 cm**  
 Certifié Norme EN 13485.  
 Certified according to EN 13485.  
 ○ 76057



**BALANCE ÉLECTRONIQUE 5 KG**  
**AVEC ÉCRAN TACTILE**  
**5 KG ELECTRONIC SCALE WITH TOUCH SCREEN**  
 Dimensions: 205 x 165 mm.  
 ● 76010



**THERMOMÈTRE**  
**À SONDE FILAIRE POUR**  
**CUISSON À CŒUR AU FOUR**  
**-25°C / +250°C 1 m**  
**WIRE PROBE THERMOMETER**  
**FOR CORE BAKING**  
**-25°C / +250°C 1 m**  
 ● 76072



**THERMOMÈTRE INFRAROUGE À**  
**VISÉE LASER -50°C / +555°C**  
**INFRARED THERMOMETER WITH**  
**LASER SIGHTING -50°C / +555°C**  
 Certifié Norme EN 13485.  
 Certified according to EN 13485.  
 ● 76077

# ACCESSOIRES ET SERVICE

## SERVING ITEMS AND ACCESSORIES



**OUVRE-BOÎTE - CAN OPENER**  
● 4207



**OUVRE-BOÎTE - CAN OPENER**  
● 4208



**OUVRE-BOÎTE INOX  
STAINLESS STEEL CAN OPENER**  
● 794F



**LIMONADIER  
CORKSCREW**  
● 684



**COUPEAU SOMMELIER 3 PIÈCES  
WINE OPENER 3 PIECES**  
Lame micro denture, levier double étage  
(Tb téflon), manche plastique.  
Micro-serrated blade, double stage lever  
(Tb Teflon), plastic handle.  
● 686



**RAMASSE MIETTES  
TABLE CRUMBER**  
● 2448F



**PINCE À GÂTEAU 23 cm  
CAKE TONG 23 cm**  
● 2449



**ROUE À PIZZA - PIZZA WHEEL**  
● 719C - Ø 6,5 cm  
● 11648 - Ø 10 cm



**COUPEAU À PIZZA - PIZZA KNIFE**  
Lame ajourée - Openwork blade.  
Boîte de 12 unités - Box of 12 units.  
● 52571/B12



**PINCE À SERVIR INOX - STAINLESS STEEL UTILITY TONG**  
● 39024 - 24 cm  
● 39040 - 40 cm

# PORTE-ÉTIQUETTES ET PIQUE-FICHES

LABEL HOLDERS AND PAPER SPIKES



## PORTE-ÉTIQUETTE SUR SOCLE LABEL HOLDER ON STAND

Avec tube servant de fourreau pour le pique-étiquette ou de support à la pince. Boîte de 10 pièces.  
With tube as a sleeve for the label clamps or as a holder for the pliers. Box of 10 pieces.

- 37005/B10 - Hauteur/Height: 5 cm
- 37007/B10 - Hauteur/Height: 7 cm
- 37009/B10 - Hauteur/Height: 9 cm

Pince étiquette en paquet de 10 pinces.  
Label clip in pack of 10 clips.  
● 37900



## PIQUE-FICHE PAPER SPIKE

Sur socle marbre - Square marble stand.  
● 35920

Sur socle acier massif - Metal stand.  
● 35922



## PORTE-ÉTIQUETTE ACIER INOX STAINLESS STEEL LABEL HOLDER

Porte-étiquette en paquet de 10 pièces.  
Label holder in pack of 10 pieces.

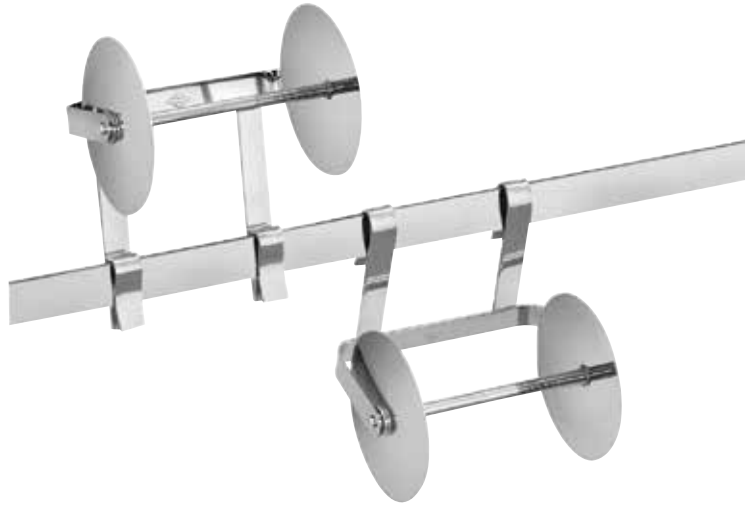
- 37093X10 - Hauteur/Height: 5 cm
- 37094X10 - Hauteur/Height: 7 cm
- 37095X10 - Hauteur/Height: 9 cm
- 37096X10 - Hauteur/Height: 12 cm

# PORTE-ROLLE, BOLDUCS, DÉROULEUR À PAPIER

TAPE AND PAPER REELS

**PORTE-ROLLS INOX  
STAINLESS STEEL STRING  
HOLDERS**  
À SUSPENDRE  
HANGING MODEL

Modèle haut - Upper model.  
● 21011



**PORTE-ROLLS INOX  
STAINLESS STEEL STRING  
HOLDERS**  
À SUSPENDRE  
HANGING MODEL

Modèle inversé - Reverse model.  
● 21051



**PORTE-ROLLS INOX  
STAINLESS STEEL STRING HOLDERS**  
À VISSER - TO SCREW

● 21031



**PORTE-ROLL INOX  
STAINLESS STEEL STRING HOLDERS**  
SUR SOCLE - ON STAND

Socle inox - Coupe fil, tige guide ficelle.  
Stainless steel base - Wire cutter, string guide rod.  
● 2102C



**FICELLE BOUCHERIE RAYONNE - 2 BRINS - 1 KG**  
**BUTCHER REEL, WHITE STRING - 2 SPRINGS - 1 KG**  
○ 21005



**DÉROULEUR À PAPIER - PAPER REEL**  
**MODÈLE LAQUÉ BLANC - WHITE LAQUERED MODEL**

Largeur/Width: 35 cm  
○ 26135 - De comptoir - For counter.  
○ 26235 - Mural - To screw.  
Largeur/Width: 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 : L 0,50 m x H 2 m x P 0,40 m.  
Conditions : consulter le service commercial.  
Delivered with single and double hooks.  
Dimensions: W 0,50 m x H 2 m x D 0,40 m.  
Terms: see with our marketing department.

PRES-GM



## PANNEAU FISCHER® - FISCHER® BOARD

Dimensions : L 75 cm x H 30 cm.  
Dimensions: W 75 cm x H 30 cm.

PAN-FIS



## MINI PRÉSENTOIR DE COMPTOIR COUTEAUX ET OUTILS DE DÉCORATION COUNTER DISPLAY FOR KNIVES AND DECORATIONS

Dimensions : L 30 cm x l 21 cm x H 8 cm.  
Dimensions: W 30 cm x l 21 cm x H 8 cm.

PRES-CT



**PRÉSENTOIR DE COMPTOIR FISCHER®  
FISCHER® SMALL COUNTER SALES DISPLAY**

Dimensions : H 75 cm x l 35 cm x P 30 cm.  
Dimensions: H 75 cm x l 35 cm x D 30 cm.

PRES-MM



**VITRINE COFFRET ZEN® PLEXI TRANSPARENTE  
AVEC BARRE AIMANTÉE ET SERRURE  
TRANSPARENT PLEXIGLASS ZEN® SET LOCKABLE  
DISPLAY WITH MAGNETIC RACK**

Dimensions : H 75 cm x l 35 cm x P 30 cm.  
Dimensions: H 75 cm x l 35 cm x D 30 cm.

PREZ-PX



**PRÉSENTOIR DE  
COMPTOIR POUR FUSILS  
SMALL COUNTER  
DISPLAY STAND  
FOR SHARPENING  
STEELS**

Dimensions : H 60 cm x  
P 25 cm.  
Dimensions: H 60 cm x D  
25 cm.

PRES-PM

**LE THIERS® PAR FISCHER® - KNIFE LE THIERS® BY FISCHER®**



**COFFRET 160 ANS ÉDITION LIMITÉE  
LIMITED EDITION 160<sup>TH</sup> ANNIVERSARY BOX**

Conçu à l'occasion des 160 ans de la société, ce coffret en édition limitée comprend en plus du couteau un mini-fusil diamanté et un livret commémoratif anniversaire. This Limited Edition box, created for the 160<sup>th</sup> anniversary of our company, includes the knife, a diamond-coated sharpening steel and a booklet.

THIERS160



THIERS001 - Manche Micarta® - Micarta® handle.



THIERS002 - Manche Bois d'Olivier - Olive wood handle.



**COUTEAU LE THIERS® PAR FISCHER®  
POCKET KNIFE LE THIERS® BY FISCHER®**

Ce couteau pliant au système breveté K-Lock® est un condensé de Fischer® dans votre poche. This folding knife, with the patented K-Lock® system, represents the best of Fischer® in your pocket.

THIERS001 - Manche Micarta® - Micarta® handle.  
THIERS002 - Manche Bois d'Olivier - Olive wood handle.  
THIERS002C - Manche Bois d'Olivier en pochette cuir  
Olive wood handle in leather pocket.

# TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE - ALPHABETICAL CONTENTS

<b>A</b>		CUILLERE A SERVIR ..... 86	<b>K</b>		POISSON CRANTE ..... 68
ABATTRE ..... 24	CUISINE ..... 46 à 65	CUISINE MITRE ALU ..... 51	KEBAB ..... 55	PORTES ETIQUETTES ..... 116	PORTES ROLLS ..... 117
AIGUILLES A BRIDER ..... 109	CURETTE A HOMARD ..... 69		KIT MOELLE EPINIÈRE ..... 108	PRESENTOIR A BOUDIN ..... 89	PROFINOX ..... 16-17-18
AIGUILLES A LARDER ..... 109		<b>D</b>			<b>R</b>
AIGUILLES A MANCHE ..... 109		DECOR MELON ..... 60	<b>L</b>		
AIGUISEURS MANUEL ..... 41		DECORATIONS VITRINES ..... 98 à 100	LAMES POUR SCIE A RUBAN ..... 27		RACLETTE A FROMAGE ..... 76
AIGUISEURS RAPIDE ..... 40-41		DENERVER ..... 15-16-21	LARDOIRE A MANCHE ..... 109		RACLOIR DE PLANCHE ..... 94
ALLONGES ..... 102		DEROULEUR A PAPIER ..... 117	LIMONADIER ..... 115		RACLOIR DE PLOT ..... 103
APPAREILS À STEAK ..... 106		DESOSSEUR ..... 14-16-17-20	LOUCHE ..... 86		RAMASSE MIETTES ..... 115
APLATISSEURS ..... 108		DOUILLES ..... 112	LYRE A FROMAGE ..... 75		RANGE PLANCHE
ATTENDRISEUR ..... 103			LYRE A FOIE GRAS ..... 75		A DECOUPER ..... 94
			LYRE A GENOISE ..... 75		RASE LEGUMES ..... 61
<b>B</b>		<b>E</b>			RECONSTITUEURS
BALANCE ..... 114		ECAILLEUR ..... 68	<b>M</b>		DE STEAKS HACHES ..... 106
BANDES D'AFFUTAGE ..... 42		EMPORTE PIECES ..... 112	MACHINE A AIGUISER		REDSTEEL ..... 40-41
BARRES AIMANTEE ..... 103		EPLUCHEUR ..... 60	PROFESSIONNELLE ..... 42-43		ROQUEFORTAISE ..... 76
BARRETTES ENTRE PLATS ..... 98		ESSES ..... 102	MALLETTE CHASSE ..... 57		ROUE/ROULETTE A PIZZA ..... 115
BARGOIN ..... 20-21		ETUI A COUTEAUX ..... 105	MALLETTE GARNIE ..... 63		ROULEAUX A PATISSERIE ..... 113
BARGOIN CUISINE ..... 51			MALLETES VIDES ..... 63		
BATTE COTELETTE ..... 103		<b>F</b>	MARYSE ..... 113		<b>S</b>
BBR ..... 48-49-50-51		FENDOIR ..... 25	MOULE A POMMES ..... 60		SAC A JAMBON ..... 89
BERCEUSE ..... 61		FEUILLES ..... 22-23-24			SACRIFICATEUR ..... 15
BLOC ..... 57		FEUILLE A PATE ..... 24	<b>O</b>		SAIGNER ..... 15-16-18-20
BOUCHER ..... 13 à 28		FEUILLES RENFORCEES ..... 23	OFFICE ..... 54-56		SAIGNER VOLAILLE ..... 11
BOULANGER SUR SOCLE ..... 81		FICELLE ..... 117	ORIGINAL ..... 58		SANDVIK ..... 14-15
BRIE ..... 74		FILET DE POISSON ..... 68	OUVRE BOITE/BOCAL ..... 115		SAUMON FORGE ..... 49
BROCHETTES ..... 109		FILET DE SOLE ..... 46-48-55-68			SCIES ..... 26
BROSSE ..... 108-113		FILS A BEURRE ..... 75	<b>P</b>		SECATEURS A VOLAILLE ..... 111
		FILS A FROMAGE ..... 75	PAIN ..... 80-81		SEPARATEURS ..... 96-97
<b>C</b>		FISCHROM ..... 33	PAMPLEMOUSSE ..... 60		SERRE JAMBONS ..... 88-89
CANNELEUR ..... 60		FISCHER KIDS ..... 57	PAPIER A STEAK ..... 106		SOMMELIER ..... 115
CASIER A COUTEAUX INOX ..... 105		FIXE GANT ..... 104	PAREUR ..... 15		SONDE A FROMAGE ..... 75
CEINTURE PLASTIQUE ..... 105		FOUET ..... 112	PARMESAN ..... 76		SOUS GANTS ..... 104
CHACHLICK ..... 109		FOURCHETTES ..... 61-87-112	PATE CROUTE ..... 80		SPATULES PATISSERIE ..... 112
CHASSE ..... 28-57		FOURCHETTE CHOCOLAT ..... 112	PELLE A GLACONS/FARINE ..... 70		SPATULE TRIANGLE ..... 83
CISAILLE COUPE OURSIN ..... 70		FOURCHETTE HUITRE ..... 69	PELLE A OMELETTE ..... 61		STEAK ..... 59
CISEAUX DE CUISINE ..... 110-111		FROMAGE ..... 74-75-76	PELLE A POISSON ..... 86		
CISEAUX A POISSON ..... 70		FUSIL BI MATIERE ..... 32	PELLE A HORS D'ŒUVRE ..... 87		<b>T</b>
CLOCHE A GRATTER ..... 108		FUSIL DE BOUCHER ..... 32 à 35	PELLE A STEAK ..... 86		TABLIERS DE BOUCHER ..... 104
COFFRE PLASTIQUE ..... 64		FUSIL DIAMANT ..... 37	PELLE A TARTE CRANTEE ..... 87		THERMOMETRES ..... 114
COFFRE METALLIQUE ..... 64		FUSIL MENAGE ..... 38	PELLE A TERRINE ..... 87		TIRE CARCASSE ..... 102
COQUILLE ST JACQUES ..... 69		FUSIL POUR CUISINIER ..... 36-37	PELLETES POUR		TIRE COTES ..... 108
COQUILLEUR À BEURRE ..... 60			RECONSTITUEURS ..... 106		TOMATE ..... 54-81
CORNE À PÂTISSERIE ..... 113		<b>G</b>	PIERRE A AIGUISER ..... 39		TRANCHELARDS ..... 15-16-21
COUPE PÂTE ..... 83		GAINE D'ABATTOIRS	PINCE A ARETES ..... 69		TRIPIER ..... 15
COUPE VOLAILLE ..... 111		PLASTIQUE ..... 105	PINCE A HOMARD ..... 69		TROUSSES EN CUIR ..... 47-49-50
COUPERET ..... 25		GANTS ..... 104	PINCE A PATE ..... 112		
COUPEUSE A FROMAGE ..... 76		GENOISES ..... 55-80	PINCE A GATEAU ..... 115		<b>V</b>
COUTEAU A CHAIR ..... 24		GOUGE A JAMBON ..... 18	PINCE A SERVIR ..... 115		VALISES BOUCHER ..... 28
COUTEAU A DEGUSTATION ..... 74		GRIGNETTE ..... 113	PINCEAU ..... 113		VIDE POMMES ..... 60
COUTEAUX A FROMAGE ..... 74		GUIRLANDES ..... 99-100	PIQUE BIGORNEAUX ..... 69		
COUTEAU A PARER LE THON ..... 68			PIQUE FICHE SUR SOCLE ..... 116		<b>Z</b>
COUTEAU A PIZZA ..... 115		<b>H</b>	PIQUE SAUCISSE ..... 108		
COUTEAUX MANCHE		HACHOIR A VIANDE ..... 106	PLANCHE A DECOUPER ..... 94		ZEN ..... 46-47
BI MATIERE ..... 14-15-68		HUITRE ..... 69	PLAQUE POUR HACHOIR ..... 107		ZESTEUR ..... 60
COUTEAUX DES PTITS CHEFS ..... 57			PLATS PLASTIQUES ..... 95		
COUTEAUX LAME SANDVIK ..... 14-15		<b>J</b>	POCHES A CREME ..... 112		
COUTEAUX POISSON ..... 68		JAMBON ..... 21-55	POCHETTES GARNIES ..... 62		
COUTEAUX POUR HACHOIR ..... 107		JAMBON FACTICE ..... 89	POCHETTES VIDES ..... 64		
CROCHET ..... 102			POCHONS ..... 86		
CREATIVE CHEF ..... 54-55-56					
CUILLERE A OLIVES ..... 86					



# TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE - ALPHABETICAL CONTENTS

<b>A</b>		<b>F</b>		<b>M</b>		SAUSAGE STAND ..... 89
AABRASIVE BELT ..... 42	FILLET ..... 46-48-55-68	MAGNETIC KNIFE RACK ..... 103	SAW ..... 26			
APPLE CORER ..... 60	FISCHROM ..... 33	MARINE RANGE ..... 101	SCALE ..... 114			
APRON ..... 104	FISCHER KIDS ..... 57	MEAT MINCER ..... 106	SCOOP, FLOUR ..... 70			
	FISH KNIFE ..... 68	MEAT POUNDER ..... 103	SEA-URCHIN SCISSORS ..... 70			
	FISH SCALER ..... 68	MEAT TENDERIZER ..... 103	SERVICE TOOL ..... 115			
<b>B</b>	FISH SCISSORS ..... 70	MELON BALLER ..... 60	SHARPENING STEEL ..... 36			
BAG FOR KNIVES ..... 64	FISH SHEARS ..... 70		SHARPENING STONE ..... 39			
BAKER'S BLADE ..... 113	FISHBONE TWEEZERS ..... 69	<b>N</b>	SHEARS ..... 111			
BAND SAW BLADE ..... 27	FISHERY	NEEDLE WITH HANDLE ..... 109	SHELL FISH PIKES ..... 69			
BBR ..... 48-49-50-51	(DECORATION) ..... 105	NOZZLES ..... 112	S-HOOK ..... 102			
BELT ..... 105	FORK ..... 61-69-87		SKEWER ..... 109			
BLOCK ..... 57	FORK, OYSTER ..... 69	<b>O</b>	SKIMMER ..... 86			
BONING ..... 14-16-17-20	FRUIT CUTTER,	ORIGINAL ..... 58	SKINNING KNIFE ..... 15-16-21			
BOX, METALLIC ..... 64	V-SHAPED ..... 60	OYSTER OPENER ..... 69	SLICER, HAM ..... 21-55			
BOX, PLASTIC ..... 64			SLICER, SALMON ..... 49			
BREAD KNIFE ..... 80-81	<b>G</b>		SPATULA ..... 82-83			
BRUSH ..... 108-113	GARLAND ..... 99-100	<b>P</b>	SPATULA, TRIANGULAR ..... 83			
BURGER PRESS ..... 106	GARNISH ..... 98	PAPER REEL ..... 117	SPOON, PERFORATED ..... 86			
BUTCHER KNIFE ..... 14 to 21	GLOVE ..... 104	PAPER SPIKE ..... 116	SPOON, SERVICE ..... 86			
BUTCHER REEL ..... 117	GLOVE TIGHTENER ..... 104	PARING ..... 55-56	STEAK KNIFE ..... 59			
BUTCHER'S CASE ..... 28	GRAPEFRUIT KNIFE ..... 60	PARMESAN KNIFE ..... 76	STEAK PAPER ..... 106			
BUTTER CURLER ..... 60	GRINDING MACHINE ..... 42-43	PASTRY BAG ..... 112	STRING HOLDER ..... 117			
BUTTER WIRES ..... 75		PASTRY CUTTER ..... 83				
	<b>H</b>	PASTRY KNIFE ..... 55-80	<b>T</b>			
<b>C</b>	HAM BAG ..... 89	PASTRY TONG ..... 112	TABLE CRUMBER ..... 115			
CAN OPENER ..... 115	HAM BONER ..... 18	PASTRY WHEEL ..... 115	TASTING KNIFE ..... 74			
CASE, COMBINATION ..... 62-63-64	HAM HOLDER ..... 88-89	PEELER ..... 60	TENDERIZER ..... 103			
CASE, EMPTY ..... 63	HAND HOOK ..... 102	PIE KNIFE ..... 87	THERMOMETER ..... 114			
CERAMIC STEEL ..... 37	HOOK ..... 102	PIZZA KNIFE ..... 115	TOMATO KNIFE ..... 54-81			
CHACHLICK ..... 109	HUNTING ..... 28-57	PIZZA WHEEL ..... 115	TRIPES KNIFE ..... 15			
CHEESE CUTTER ..... 75		PLASTIC APRON ..... 104	TRUSSING NEEDLE ..... 109			
CHEESE KNIFE ..... 76	<b>K</b>	PLASTIC BELT ..... 105				
CHEESE TESTER ..... 75	KIDS KNIFE ..... 57	PLASTIC DISH ..... 95	<b>U</b>			
CHEESE WIRES ..... 75	KITCHEN ..... 46 to 55	POULTRY SHEARS ..... 111	UNDERGLOVE ..... 104			
CHEF'S SHARPENING STEEL ..... 36-37	KITCHEN SCISSORS ..... 110	PROTECTIVE APRON ..... 104				
CHOCOLATE CHIPPER ..... 112	KNIFE HOLDER ..... 89	PROFINOX ..... 16-17-18	<b>W</b>			
CHOCOLATE PEEL ..... 112	KNIFE SHARPENER ..... 32-33		WHETSTONE ..... 39			
CHOPPING BOARD ..... 94		<b>R</b>	WHISK ..... 112			
CREATIVE CHEF ..... 54-55-56	<b>L</b>	REDSTEEL ..... 40-41	WINE OPENER ..... 115			
CLEAVER ..... 22	LABEL HOLDER ..... 105	REEL HOLDER ..... 117				
CORKSCREW ..... 115	LADLE ..... 86	RIB PULLER ..... 108	<b>Z</b>			
	LARDING NEEDLE ..... 109		ZEN ..... 46-47			
<b>D</b>	LEATHER CASE ..... 47-49-50	<b>S</b>	ZESTER ..... 60			
DIAMOND	LOBSTER FORK ..... 69	SANDVIK ..... 14-15				
SHARPENING STEEL ..... 37	LOBSTER PRONGS ..... 69	SAUSAGE PRICKERS ..... 108				
DIVIDER ..... 96-97						
DOUGH SCRAPER ..... 113						

# INDEX NUMÉRIQUE - NUMERICAL INDEX

REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE
9-25	38	38196	83	81051	101	86520	95	125-12/B3	58
33	111	39024	115	81052	101	86521	95	1280-24	23
52	111	39040	115	81053	101	86522	95	1280-26	23
61	111	41134	109	81055	101	86523	95	1280-26R	23
159	70	41234	109	81059	101	86525	95	1280-28	23
160	70	41434	109	81125	99	86526	95	1280-28R	23
231	69	42150	109	81200	99	86527	95	1281-24	23
288	103	44054	109	81225	100	86530	95	1281-26	23
289	24	44125	109	81242	100	86531	95	1281-28	23
292	94	44555	109	81321	100	86532	95	1284-32	25
295	103	44556	109	81344	99	86535	95	1335V	63
304	94	44625	109	81425	100	86540	95	140-10	56
322	18	44630	109	81525	100	86541	95	140-8	56
386	74	44635	109	81625	100	86542	95	144-20	81
387	76	45650	109	81626	100	86543	95	151-20	58
389	74	45651	109	81627	99	86544	95	151-32	58
412	68	45652	109	81725	100	86545	95	157-10	83
512	69	45653	109	81726	99	86546	95	157-15	83
514	69	47260	109	81727	99	86549	95	157-20	83
519	69	47265	109	81728	99	86550	95	157-24	83
530	86	47270	109	81729	99	86552	95	157-28	83
531	86	52073	75	81824	100	86553	95	158-11	83
532	86	52074	75	81880	101	86560	95	158-15	83
547	87	52076	75	81950	98	86570	95	158-20	83
557	87	52078	75	81952	98	86575	95	158-25	83
560	86	52079	75	81953	98	86580	95	158-30	83
659	70	52081	76	81954	98	86582	95	158-34	83
684	115	52084	76	81955	98	86584	95	1610-23	17
686	115	53001	75	81956	98	86585	95	1610-23	21
690	74	53002	75	81960	98	86586	95	1610-25	17
790	61	71800	110	81961	98	86587	95	1610-25	21
799	113	71801	110	81963	98	86588	95	1610-30	17
1303	28	71805	110	81964	98	86589	95	1610-30	21
1320	63	71806	110	82000	96	86590	95	170-35	26
1322	64	71810	110	82001	96	86591	95	187 INOX	25
1329	64	71825	111	82002	96	87000	94	200/B12	61
1335	28	71921	110	82003	96	87040	94	208-8/B12	56
1457	57	71924	110	82010	96	87060	94	210-10/B12	56
1510	63	73050	106	82020	96	87101	94	2102C	117
1570	64	73100	106	82115	96	87102	94	2103I	117
1571	62	73105	106	82125	96	87103	94	2105I	117
1580	64	73115	106	82130	96	87104	94	211/B12	60
1582	62	73230	106	82140	96	87105	94	211C	60
1583	28	73245	106	82200	97	87140	94	215/B12	60
1583	57	73330	106	82309	97	87150	94	215C	60
1590	64	73345	106	82311	97	87160	94	218-8/B12	56
1591	62	75400	43	82405	97	87201	94	220-10/B12	59
1592	62	75600	43	82409	97	87202	94	222-11/B4	59
2449	115	75702	43	82411	97	87203	94	223-11/B4	59
2474	113	75711	43	82412	97	87204	94	225-10/B12	59
2532	102	75712	43	82509	97	87301	94	2330-23	55
2534	102	75713	43	82511	97	87302	94	2330-23	81
2535	57	75731	43	82609	97	87401	94	2337-10	54
2537	57	75930	41	82611	97	87402	94	2337-20	55
2621	39	76010	114	82614	97	87501	94	2337-26	55
2723	61	76011	114	82655	97	87502	94	240-10	51
2724	61	76013	114	82699	97	87601	94	240-15	51
2725	61	76022	114	82735	97	87602	94	240-20	51
3103	18	76032	114	82800	97	91015	107	240-23	51
4207	115	76052	114	82809	97	91020	107	240-26	51
4208	115	76057	114	86110	95	93412	106	240-30	51
4900	70	76072	114	86111	95	93422	106	2403-25	112
6410	69	76077	114	86112	95	1010-14	17	2403-30	112
6412	68	76405	105	86120	95	1010-17	17	2403-35	112
11648	115	76603	105	86121	95	1010-20	17	240-8	51
12317	26	76604	105	86128	95	1010-23	17	2423-30	113
12320	26	76605	105	86130	95	1010-25	17	2423-40	113
12325	26	76610	105	86140	95	1010-28	17	2440-40	112
13317	26	76620	105	86141	95	1010-30	17	2440-50	112
13320	26	76701	105	86142	95	1010-35	17	2445-40	112
13325	26	76703	105	86143	95	1015-14	16	2445-55	112
21005	117	76704	105	86144	95	1015-17	16	2448F	115
21011	117	76705	105	86145	95	1020-11	16	2450-51	112
26135	117	76760	103	86146	95	1020-14	16	245-10	83
26150	117	76761	103	86148	95	1020-17	16	2454-55	112
26235	117	77000	104	86149	95	1020-20	16	246-17	68
26250	117	77001	104	86150	95	1020-23	16	246-20	68
30155	108	77002	104	86152	95	1024-17	18	247-11	68
30200	108	77003	104	86158	95	1025-13	17	247-11	82
31037	102	77004	104	86160	95	1025-15	17	247-15	82
31148	113	77005	104	86170	95	1027-13	17	247-20	82
31200	108	77012	104	86175	95	1027-15	17	247-24	82
31214	108	77013	104	86180	95	1030-11	17	247-29	82
31400	108	77014	104	86182	95	1030-14	17	247-34	82
31620	89	77100	104	86184	95	1030-17	17	2477-3	112
33044	108	77101	104	86185	95	1033-17	16	2478-25	113
34048	88	77102	104	86186	95	1033-20	16	2478-30	113
34049	88	77103	104	86205	95	10332-18	57	248-11	82
34150	89	77104	104	86210	95	10337-10	54	2481-30	113
34495	89	77105	104	86215	95	1040-20	18	2481-35	113
34525	89	77200	104	86220	95	1040-22	18	248-14	82
34690	89	77201	104	86222	95	1040-25	18	2481-40	113
34780	89	77302	104	86230	95	1050-16	18	2481-50	113
35920	116	77303	104	86282	95	1075-28	55	248-17	82
35922	116	77304	104	86301	95	1075-33	55	248-20	82
36100	69	78457	112	86303	95	1075-55	55	248-23	82
36150	69	79147	69	86315	95	1076-28	16	248-26	82
36200	69	79576	39	86318	95	1077-28	55	2482F	113
37005	116	79750	39	86319	95	1077-33	55	248-	

# INDEX NUMÉRIQUE - NUMERICAL INDEX

REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE
259-22	70	337-10CP	54	5010-25	17	718C	60	G695N	34
265-30	24	337-15	55	5010-30	17	719C	115	H1030	38
267-10	56	337-20	55	5015-14	16	721/B12	60	H1133	36
267-6	56	337-23	55	5015-17	16	721C	60	H223N	33
267-8	56	337-26	55	5020-14	16	723/B12	60	H422R	33
2726-28	86	337-30	55	5020-17	16	723C	60	H422R	33
2727-28	86	337-8	54	5025-15	17	728/B12	60	I1250	36
273-40	26	338-20	55	5033-20	16	728C	60	I1250R	36
273-45	26	338-8	54	51070X10	75	7337-10	54	I1260	36
273-50	26	339-10/S3	56	51071X10	75	7337-20	55	I223N	33
275-45	26	340-11/B6	59	511/B12	69	7337-26	55	I2333	36
275-50	26	340-11C/B6	59	513/B12	69	73-40	26	I245B	32
275-55	26	340-18	55	515/B12	69	73-45	26	I245J	32
276-35	26	341-32	61	517/B12	69	73-50	26	I245N	32
280-24	22	342-26	61	51720X10	75	74011-10H	50	I245R	32
280-26	22	346-17	55	51721X10	75	74016-12H/PC6	50	I245V	32
280-28	22	346-17	68	51722X10	75	74016-18H	50	I2529	33
280-30	22	346-20	55	51723X10	75	74041-20H	50	I422R	33
281-24	22	346-20	68	51724X10	75	74041-25H	50	J223N	33
281-26	22	374-28	80	51740X10	76	74046-12H	50	J245B	32
281-28	22	374-33	80	51743X10	75	74046-20H	50	J245J	32
282-23	24	375-33	21	51745X10	75	75011-10N	48	J245N	32
282-25	24	375-38	21	51756X10	75	75013-7N	48	J245R	32
283-23	24	376-28	21	51778X10	75	75015-13N	49	J245V	32
285-17	24	376-33	21	51780X10	75	75016-12N	49	L110M	36
286-12	103	377-28	51	520-7	68	75016-12N/PC6	49	L2136	35
287-GM	103	377-33	51	521-32	87	75027-13B	14	L290P	34
287-PM	103	379-28	80	52571/B12	115	75041-15N	48	L295B	34
2891-25	109	379-33	80	5337-10	54	75041-20N	48	L440R	34
2891-35	109	380-28	80	5337-15	55	75041-25N	48	L545R	34
291-GM	25	380-33	80	5337-20	55	75046-20N	49	M295B	34
291-MM7	25	380-38	80	5337-23	55	75503-25	42	N1250	36
296/10	102	3805001	69	5337-26	55	75503-30	42	N1250B	36
297/10	102	38050/B12	69	5337-30	55	75503-FBK	42	N1250R	36
298/10	102	3809701	112	5337-8	54	75619-18N	49	N1250V	36
299-08/B10	102	38097/12	112	5338-8	54	75677-30N	49	N1260	36
299-10/B10	102	381-17	25	5385-25	74	75801-20	42	N223N	33
299-12/B10	102	382-19	25	5395-33	74	75801-30	42	N2333	36
299-14/B10	102	383-21	25	5395-40	74	75801-FBK	42	N245B	32
299-16/B10	102	385-25	74	543-28	87	75811-40	42	N245J	32
299-18/B10	102	391-1L	61	544-25	87	75812-20	42	N245N	32
299-20/B10	102	391-2L	61	546-26	87	75812-30	42	N245R	32
3010-14	17	391-3L	61	548-26	87	75812-FBK	42	N245V	32
3010-17	17	395-33	74	552-26	87	758F	76	N422R	33
3010-20	17	395-40	74	552-32	87	78010-16GB	15	O1250	36
3010-23	17	395-50	74	555-26	87	78010-20GB	15	O1260	36
3010-25	17	396-33	74	559-18	86	78010-23GB	15	O223N	33
3010-28	17	397-35	74	559-24	86	78010-25GB	15	O2333	36
3010-30	17	4001-35	103	6010-20	17	78010-28GB	15	O422R	33
3010-35	17	4002-50	103	6010-23	17	78010-30GB	15	P1250	36
3015-14	16	4003-34	103	6010-30	17	78010-35GB	15	P223N	33
3015-17	16	4003-47	103	6010-35	17	78010-42GB	15	P245B	32
3020-11	16	4003-62	103	6015-14	16	78012-20GB	15	P245J	32
3020-14	16	4010-14	17	6015-17	16	78015-14GB	14	P245N	32
3020-17	16	4010-17	17	6020-14	16	78020-12GB	14	P245R	32
3020-20	16	4010-20	17	6020-17	16	78020-14GB	14	P245V	32
3025-13	17	4010-23	17	6025-15	17	78020-17GB	14	P422R	33
3025-15	17	4010-25	17	6030-11	17	78020-20GB	14	PAN-FIS	118
3027-13	17	4010-28	17	6030-14	17	78020-23GB	14	PRES-CT	118
3027-15	17	4010-30	17	6030-17	17	78021-20GB	15	PRES-GM	118
3030-11	17	4010-35	17	6032D	18	78022-30GB	15	PRES-MM	119
3030-14	17	4015-14	16	6032G	18	78025-13GB	14	PRES-PM	119
3030-17	17	4015-17	16	6033-20	16	78025-15GB	14	PREZ-PX	119
3033-20	16	4020-11	16	620-12/B4	46	78027-13GB	14	Q140M	38
3076-28	16	4020-14	16	620-12/B4	46	78027-15GB	14	Q140R	38
310-14	21	4020-17	16	620-12/B4	59	78027-17GB	14	R145M	38
310-17	21	4020-20	16	627-19	46	78028-13GB	14	R145R	38
310-20	21	4025-13	17	6337-10	54	78030-11GB	14	S1130R	38
310-23	21	4025-15	17	6337-20	55	78030-14GB	14	S1135R	38
310-25	21	4027-13	17	6337-26	55	78033-20GB	15	S1141	38
310-28	21	4027-15	17	6337-8	54	78035-15GB	14	S1145	38
310-30	21	4030-11	17	6339-10/S3	56	78040-20GB	15	S1165	38
310-35	21	4030-14	17	6346-17	55	78040-22GB	15	S1195	38
310-40	21	4030-17	17	6346-17	68	78040-25GB	15	S500R	35
315-14	20	4033-20	16	6346-20	55	78045-25GB	15	THIERS001	119
315-17	20	430-18	81	6346-20	68	78050-30GB	15	THIERS002	119
315-17C	20	430-23	81	63816-12C/PC6	47	78076-28GB	15	THIERS160	119
319-13	54	430-25	81	63855-99C/PC4	47	78315-20GB	15	TS-17	35
319-13	81	4337-10	54	641-10	46	78315-20GB	68	U1120	36
320-10/B6	54	4337-20	55	641-20	46	78333-19GB	68	U1120	61
320-10/B6	59	4337-26	55	6412-2	68	78640-20GB	15	U1125	36
320-11	20	4385-25	74	641-25	46	78640-25GB	15	U1125	61
320-14	20	4395-33	74	642-15	46	79424/B6	69	W4050	40
320-17	20	4395-40	74	644-24	46	79427/B6	69	W4055	40
320-20	20	4395-50	74	645-17	46	794F	115	W4060	40
320-23	20	4397-35	74	645-2	47	79750B	70	W4065	40
3204001	108	4400-42	113	6513/B12	69	81950N	98	W4065	41
32040/12	108	4400-50	113	68283-23NR	24	81954N	98	W4068	41
32045/12	108	4480-28	55	68283-23R	24	81955N	98	W4070	40
325-10/B6	54	4480-28	80	68383-22NR	18	81960N	98	W4075	40
325-10/B6	59	45615.05	109	68383-22R	18	82115N	96	W4076	40
3280-26	22	45615/25	109	68411-35B	68	82125N	96	W4100	41
330-11	20	45620.05	109	68411-42B	68	82130N	96	W4105	41
330-14	20	45620/25	109	68413-30B	68	82140N	96	W5025	37
330-17	20	45625.05	109	68413-35B	68	8337-10	54	W5123	37
330-23	55	45625/25	109	68413-42B	68	8339-10/S3	56	W5130	35
330-23	81	45630.05	109	700-20	60	87049H	47	W5135	35
3320-10/B6	54	45630/25	109	701-30	60	9335-10	57	W6326	37
3320-10/B6	59	480-25	55	702/B12	60	9337-10	54	W6327	37
3325-10/B6	54	480-25	80	702C	60	C110M	36	W7220	37
3325-10/B6	59	480-28	55	707C	60	C290P	34	W7325	37
333-17	21	480-28	80	708/B12	60	C295B	34	W9200	38
333-20	21	480-33	55	708C	60	C440R	34		
3337-10	54	480-33	80	711C	60	C545R	34		
3337-20	55	480-38	55	712/B12	60	D295B	34		
3337-26	55	480-38	80	712C	60	F545R	35		
3337-8	54	481-26	55	716/B12	60	G221N	33		
337-10	54	481-26	80	716C	60	G250R	34		
337-10C/B6	54	5010-20	17	718/B12	60	G300	35		



**FISCHER**<sup>®</sup>  
COUTELIER DEPUIS 1859

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

ZI du Breuil - CS 70022 - 63306 - Thiers Cedex - 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



10-31-3162 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / [pefc-france.org](http://pefc-france.org)