

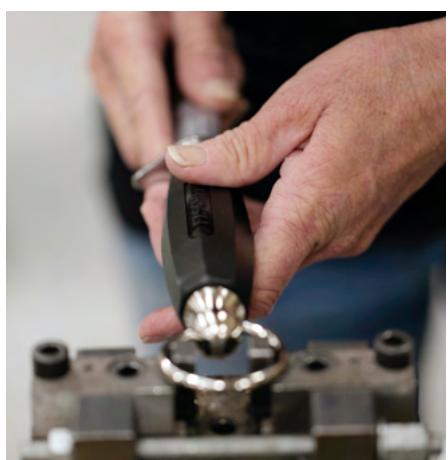


FISCHER®
COUTELIER DEPUIS 1859



CATALOGUE







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.





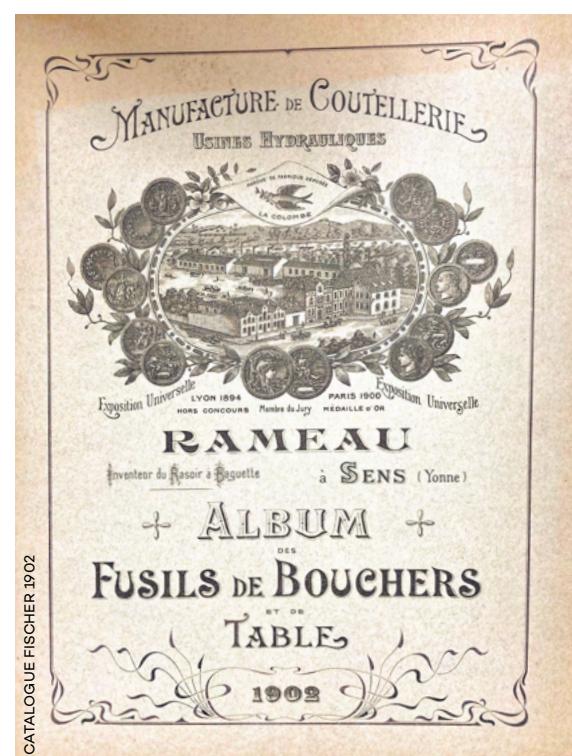
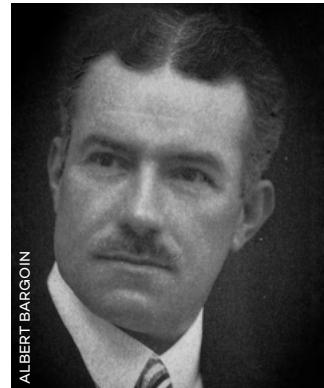
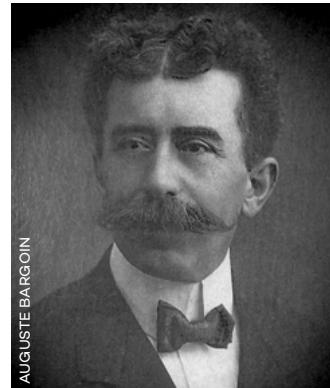
1859

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.





LIONEL RAYNAUD PRÉSIDENT - CEO



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 : Crédit 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 discharge 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 MATERIEL 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 PATISSERIE
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



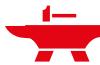


LA BOUCHERIE PROFESSIONNELLE

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.

SANDVIK

Aacier suédois 12C27 d'une dureté importante et supérieure (56-57 HRC) : inoxydable, pouvoir de coupe exceptionnel, tenue du fil supérieure à celle des lames fabriquées dans un acier standard, fréquence d'affûtage divisée par deux.

Swedish steel 12C27 with a superior hardness (56-57 HRC): stainless, exceptional cutting performance, longer-lasting edge (comparing to standard steels), decreased sharpening rate.

Plastique polypropylène apportant une étanchéité parfaite entre la lame et le manche.

Polypropylene brings a perfect junction between blade and handle.

Plus de 80% du manche est recouvert d'élastomère, plus souple, pour une excellente adhérence et un confort optimal.

Over 80% of the handle covered with smooth elastomer, for better grip and comfort.



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.

DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 13 cm

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

DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 15 cm

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

DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 17 cm

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



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

- 78035-15B - Rigide/Stiff blade



DÉSOSSEUR LAME USÉE - BONING KNIFE

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



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

- 78015-14B ☑



SAIGNER - BONING KNIFE

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



**COUTEAU À FILET 20 cm
FILETTING KNIFE 20 cm**

● 78315-20B



**ÉPLUCHEUR / DÉNERVER - SKINNING KNIFE 20 cm
BONING KNIFE LARGE TIP FLEXIBLE BLADE 20 cm**

● 78033-20B ☺



PIÈCEUR DROIT - BUTCHER SLICING KNIFE 30 cm

● 78050-30B



**PAREUR DROIT 25 cm
BUTCHER KNIFE WITH NARROW BLADE 25 cm**

● 78045-25B



**COUTEAU À PARER LAME COURBE
BUTCHER KNIFE WITH CURVED BLADE**

● 78040-20B - 20 cm
● 78040-22B - 22 cm ☺
● 78040-25B - 25 cm



**COUTEAU À PARER LAME COURBE ALVÉOLÉE
BUTCHER KNIFE WITH HOLLOW EDGE**

● 78640-20B - 20 cm
● 78640-25B - 25 cm



**BOUCHER MINCE 20 cm
BUTCHER KNIFE WITH NARROW BLADE 20 cm**

● 78012-20B ☺



BOUCHER TRANCHEUR - BUTCHER SLICER KNIFE

● 78010-16B - 16 cm	● 78010-28B - 28 cm
● 78010-20B - 20 cm ☺	● 78010-30B - 30 cm ☺
● 78010-23B - 23 cm ☺	● 78010-35B - 35 cm
● 78010-25B - 25 cm	



**BOUCHER "SACRIFICATEUR" 42 cm
BUTCHER KNIFE RITUAL SLAUGHTERING KNIFE 42 cm**

● 78010-42B



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

● 78022-30B



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

● 78021-20B



TRANCHELARD - SLICER 28 cm

● 78076-28B

FISCHER PROFINOX®

MACHES 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.
Polypropylene with fiber handle
for a better grip.



Afnor Cert. 88555

Affûtage robotisé.
Robotically made
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



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

- 1076-28
- 3076-28



DÉSOSSEUR LAME DROITE BONING KNIFE STRAIGHT HANDLE

- | | |
|-----------|-----------|
| 14 cm | 17 cm |
| ● 1015-14 | ● 3015-17 |
| ● 3015-14 | ● 4015-17 |
| ● 4015-14 | ● 5015-17 |
| ● 5015-14 | ● 6015-17 |
| ● 6015-14 | |



DÉSOSSEUR LAME USÉE 11 cm
BONING KNIFE WORN BLADE 11 cm

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

DÉSOSSEUR LAME USÉE 14 cm
BONING KNIFE WORN BLADE 14 cm

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

DÉSOSSEUR LAME USÉE 17 cm
BONING KNIFE WORN BLADE 17 cm

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



DÉSOSSEUR LAME COURBÉE
BONING KNIFE CURVED BLADE

Rigide/Stiff blade
13 cm

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

Rigide/Stiff blade
15 cm

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

Semi-flexible/Semi-flex blade
13 cm

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

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



COUTEAU À PARER - BUTCHER KNIFE

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



**COUTEAU À DÉPOUILLER 16 cm
SKINNING KNIFE 16 cm**

- 1050-16 ☺



TRIPIER - GUT AND TRIPE KNIFE 17 cm

Lame équipée d'une boule de protection pour éviter de percer les veines 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

Aacier 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.



COUTEAU À PARER - BUTCHER KNIFE

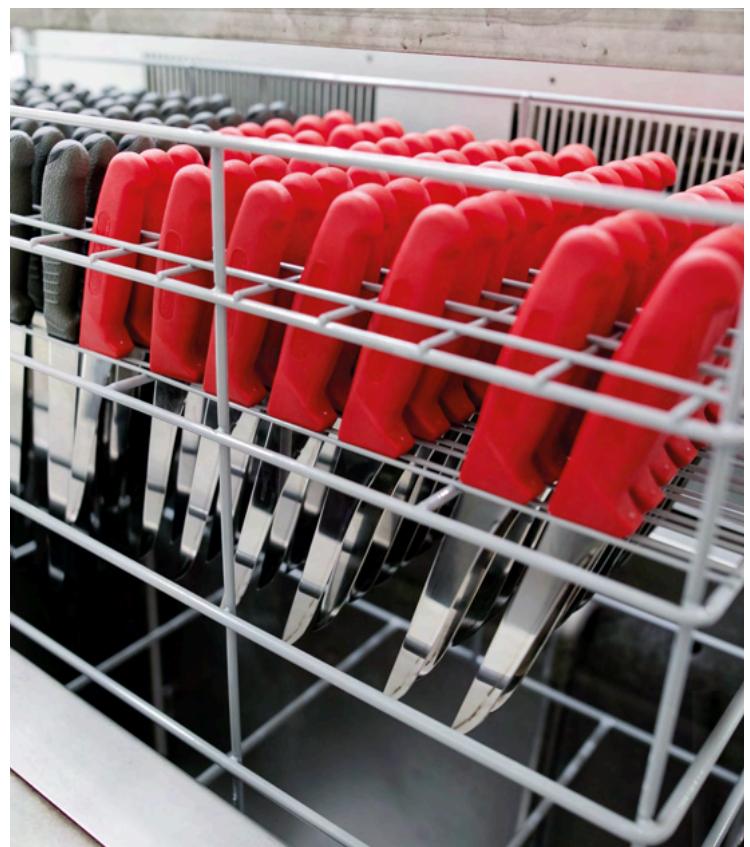
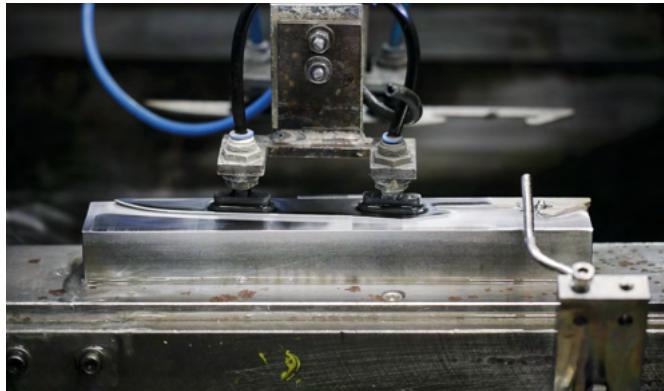
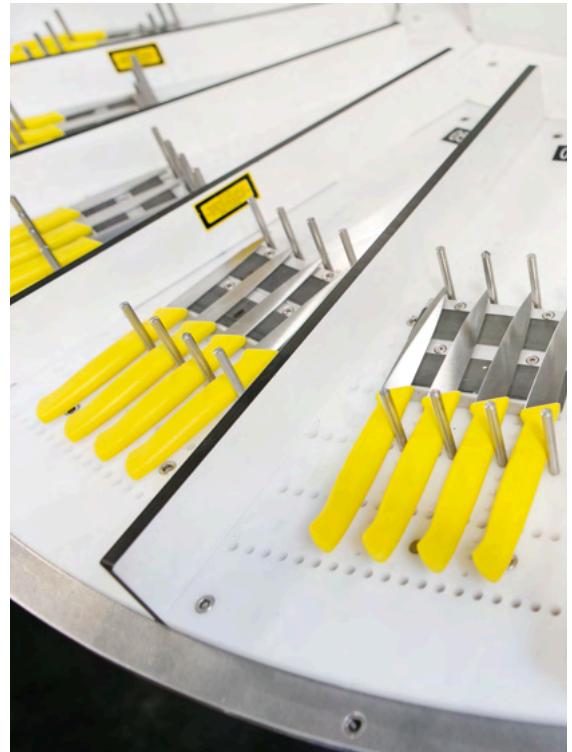
- 6032D - Modèle droitier/Right-handed model ☺
- 6032G - Modèle gaucher/Left-handed model



**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.



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



**DÉSOSSEUR 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



**DÉSOSSEUR 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



TRANCHELARD - 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 COUTEAU À PELEZ 17 cm

PÂTÉ KNIFE 17 cm

Poids environ/Approx. weight: 225 g

● 285-17

Longueur couteau 23 cm. Knife length 23 cm.



COUTEAU 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

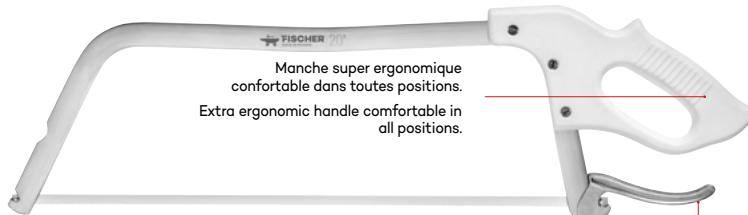
Lame inox/ Stainless steel blade

Manche plastique/Plastic handle: 49 cm.

Poids environ/Approx. weight: 2 800 g

SCIÉS DE BOUCHERIE

BUTCHER'S SAW



SCIE FORME AMÉRICAINE - AMERICAN STYLE SAW

13317 - 45 cm - 17,5"

13320 - 50 cm - 20" ☑

13325 - 63 cm - 25"

Montant Inox - Stainless steel frame.



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

SCIE FORME AMÉRICAINE - AMERICAN STYLE SAW

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.



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



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

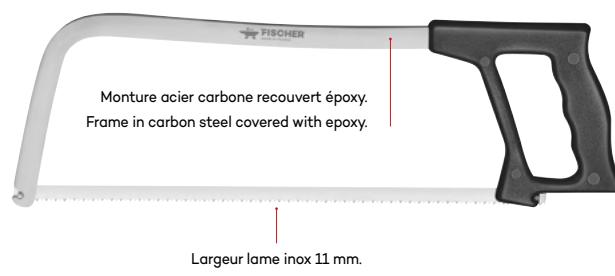
blade for 40 cm saw

275-50 pour scie de 45 cm

blade for 45 cm saw

275-55 pour scie de 50 cm

blade for 50 cm saw



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

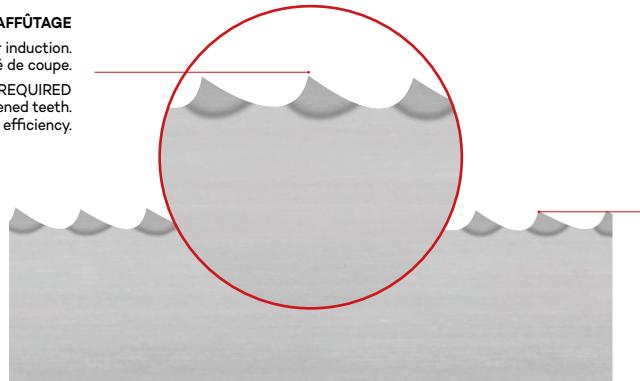
276-35 pour scie de 35 cm

blade for 35 cm saw

LAMES POUR SCIES À RUBAN

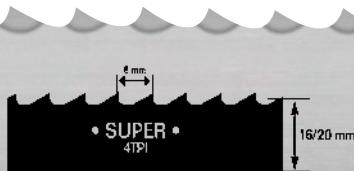
BANDSAW BLADES

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



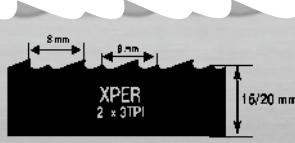
Toutes les dents de scie sont avoyées avec précision. La durée d'utilisation est plus longue qu'une lame non trempée.
 (DENTURE : distance en mm entre chaque pointe de dents.).

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.
 Trempée par induction.
 2x3 TPI sharpened blade with thin setting.
 16 or 20 mm width available.
 Tempered by induction.

Il est possible de livrer des lames pour tous les types et toutes les tailles de scies à ruban. Stock permanent dans les longueurs les plus courantes, pour toutes autres dimensions, nous consulter.
 All types and sizes of band saw blades available. On stock for standard lengths - contact us for other lengths.



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.
Dénérer 3033-20 / 20 cm / Skinning knife 20 cm.
Désosseur 3030-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm.
Fusil oval bi-matière I245R / 30 cm /
Oval sharpening steel 30 cm.
Scie américaine 13320 / 20 " / 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.
Dénérer 333-20 / 14 cm / Skinning knife 20 cm.
Feuille 280-26 / 26 cm / Cleaver 26 cm.

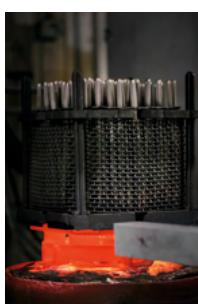
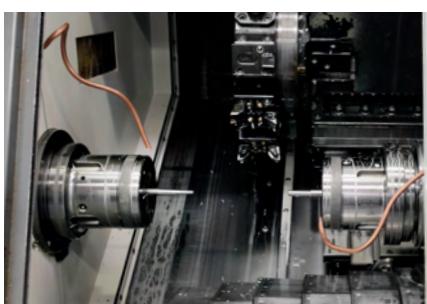
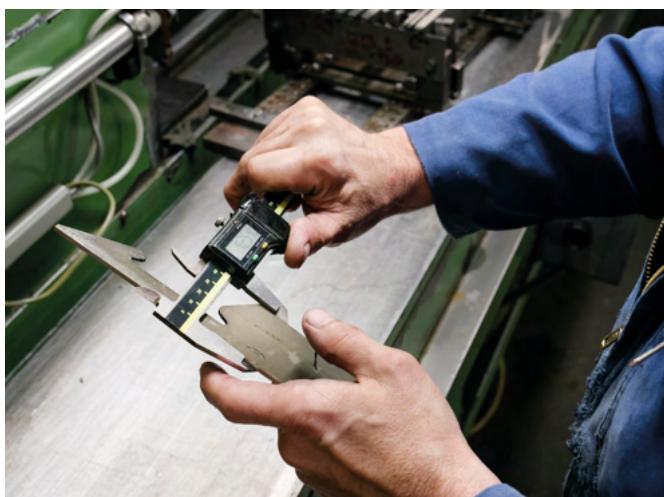


**MALLETTE CHASSE
HUNTING BAG**

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.
Dénérer 3033-20 / 20 cm / Skinning knife 20 cm.
Désosseur lame courbée 3027-13 / 13 cm /
Boning knife curved blade 13 cm.
Lot de 2 esses 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".

SHARPENING

Over time and with use, even the best-quality knives lose their cutting edge. Using a honing steel will give your knives the cutting edge that they need.

The **MATERIAL selected to sharpen** : steel with high carbon content with chrome, manganese and silicon.

Steel used : FILE steel 100 C6 (1 % carbon content)

The heat treatment gives the hardness. Thanks to our very efficient material, FISCHER insures this essential point of the production of sharpening steels. A treatment insuring hardness from 64 to 66 HRC, enables the sharpening of all knives currently on the market.

- The coating : protection against corrosion with a HARD CHROME coating from 8 to 10 microns. This micro coating increases the superficial hardness of the edge from 3 to 4HRC.
- The magnetization keeps the tiny particles of the grinding process on the steel in order to protect food.

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.



Mèche
ronde
Round steel



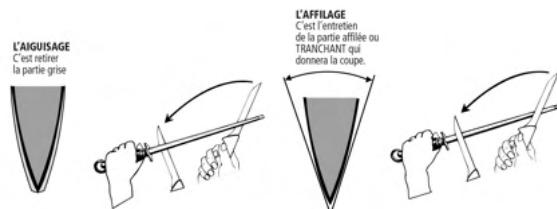
Mèche
ovale
Oval steel



Mèche XL
Flat steel

UTILISATION DU FUSIL À AIGUISER

Passer le tranchant de la lame du couteau sur toute la longueur de l'affiloir en appuyant légèrement selon le mouvement indiqué sur le dessin, puis recommencer de l'autre côté de l'affiloir pour aiguiser l'autre tranchant de la lame. Recommencer plusieurs fois l'opération en alternant les deux côtés de la lame. Il faut tenir le couteau légèrement incliné en donnant un angle de 15° à 20°.



CONSEILS D'ENTRETIEN

- Chaque jour, nettoyer à l'eau avec des détergents peu agressifs.
- Sécher à l'aide d'un chiffon.
- Conserver dans un endroit sec.
- Ne pas s'en servir comme outil ou levier.



POLISH



EXTRA-FIN



FIN



STANDARD



DIAMANT



DIAMANT +

• 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.

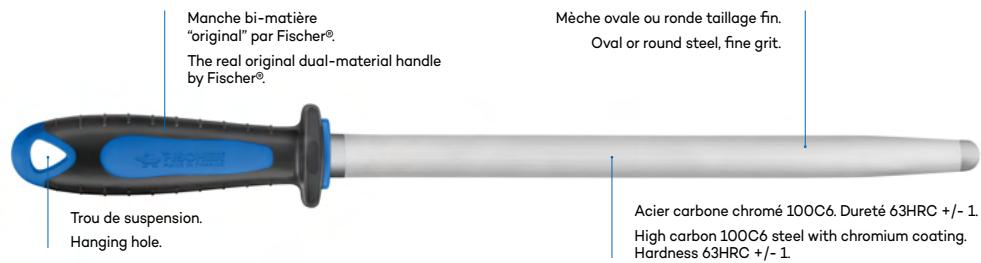
USE: Slide the full length of the knife blade along to the full length of the sharpening steel with gentle pressure in the direction shown by the drawing. Then, guide the blade along the whole length of the opposite side of the steel. Repeat the process several times on both sides. It is very important to maintain the same angle of 15° to 20°.

FUSILS DE BOUCHERS

MACHES 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.



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"

35 cm / 14"

N245B

P245B

I245B

J245B

N245R

P245R

I245R

J245R

N245N

P245N

I245N

J245N

N245J

P245J

I245J

J245J

N245V

P245V

I245V

J245V

FUSILS DE BOUCHERS

GAMME POUR L'INDUSTRIE BUTCHER'S STEEL INDUSTRY RANGE



L'AIGUISAGE • SHARPENING



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

25 cm / 10"
30 cm / 12"
35 cm / 14"

O223N
N223N
P223N

H223N
I223N
J223N



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

25 cm / 10"
30 cm / 12"
35 cm / 14"

O422R
N422R
P422R

H422R
I422R



EXTRA LARGE

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

28 cm / 11" XL

G221N



INOX STÉRILISABLE - STERILISABLE STAINLESS STEEL

INDUSTRY INOX
Stainless steel.

30 cm / 12"

I2529

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

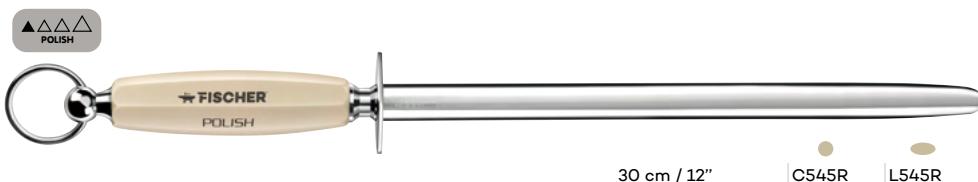
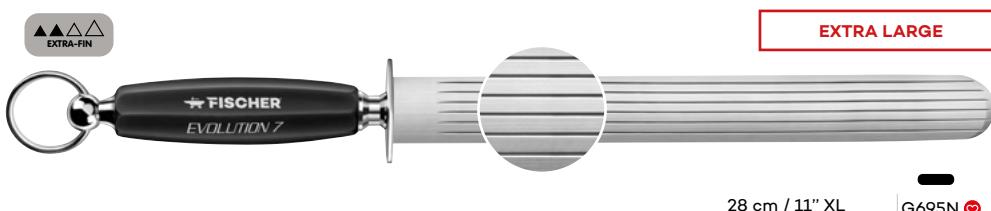
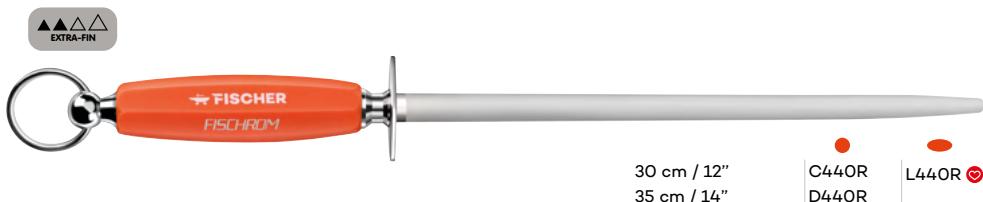
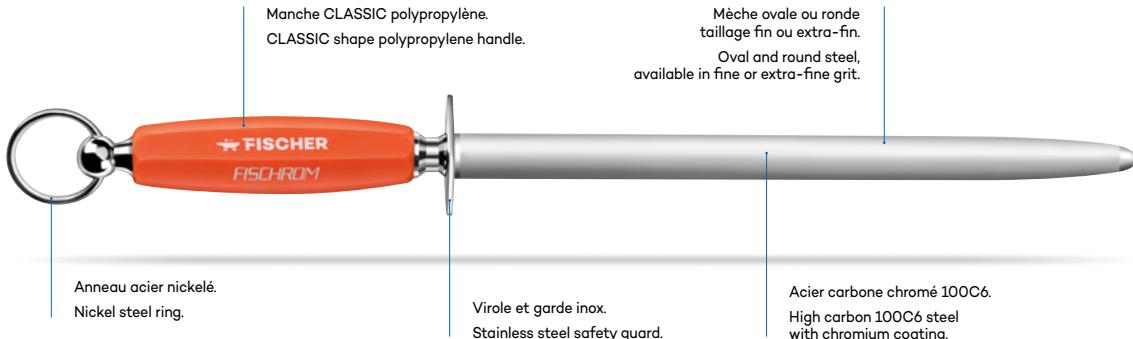
The first sharpening steel which combines the hardness for the sharpening and great powers of resistance to corrosion required for hygiene.

CHARACTERISTICS: The blade of the sharpening steel is made of stainless steel with high chromium and molybdenum content necessary to resist oxidation. The use of this product is especially recommended to food industries and slaughterhouses.

FUSILS DE BOUCHERS

GAMME CLASSIC BUTCHER'S STEEL - CLASSIC RANGE

L'AIGUISAGE + SHARPENING



FUSILS DE BOUCHERS

BUTCHER'S STEEL



FUSIL • TITANIUM II
Nouvelle technologie.
New technology.

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



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



MANCHE STAMINA
STAMINA WOODEN HANDLE



TYPE BALKAN • EXTRA LARGE
BALKAN STYLE • FLAT STEEL



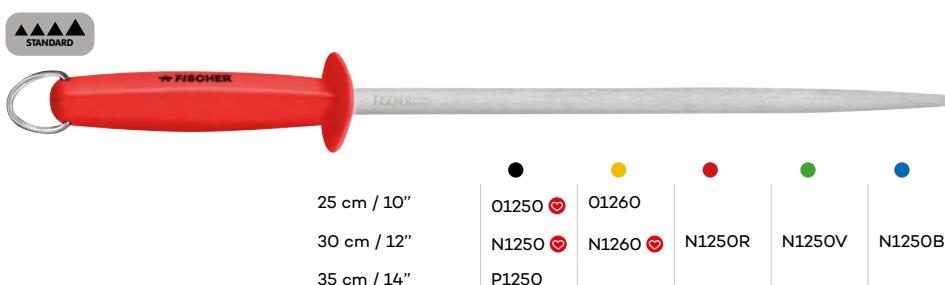
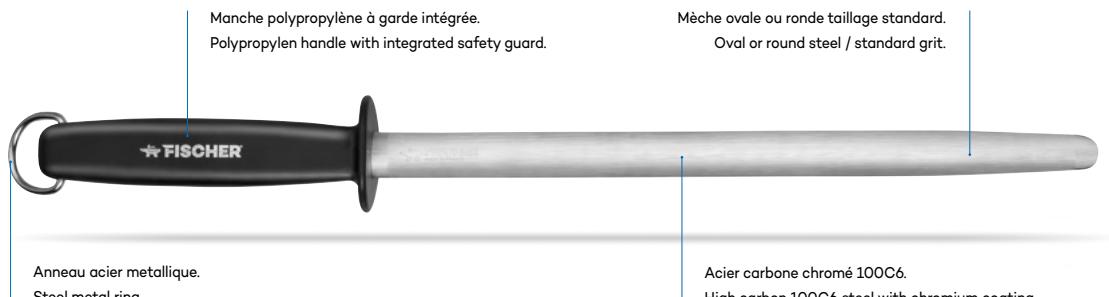
MÈCHE POLISSOIR
PETIT MODÈLE - ACIER CARBONE
POLISHING BLADE
SMALL MODEL
HIGH CARBON STEEL



FUSIL CARRÉ DUALCHROME
DUALCHROME SQUARE
SHARPENING STEEL

FUSILS POUR LES CHEFS

SHARPENING STEELS FOR CHEFS



FUSILS POUR LES CHEFS

TAILLAGE SPÉCIAL
SHARPENING STEELS FOR CHEFS - SPECIAL RODS



FUSIL - REVÊTEMENT DIAMANT
DIAMOND SHARPENING STEEL

23 cm / 9"

| W7220

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.

L'AIGUISAGE - SHARPENING



FUSIL - REVÊTEMENT DIAMANT
DIAMOND SHARPENING STEEL

25 cm / 10"

| W7325

27 cm / 11"

| W6327

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

27 cm / 11"

| W6326

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

25 cm / 10"

| W5025

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

23 cm / 9"

| W5123

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

L'AILGUSAGE • SHARPENING



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.

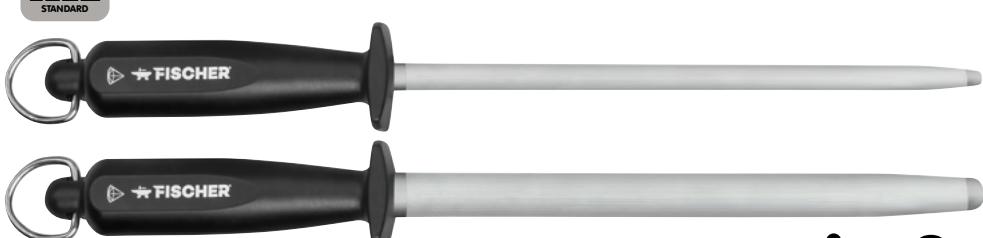


20 cm / 8"
25 cm / 10"

S1141
S1145

FUSIL MÉNAGE AVEC ANNEAU
HOUSEHOLD STEEL WITH HANGING RING

Mèche ø 10 mm - Manche plastique Santoprene 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-PROFESSIONNAL 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 laitonnée.
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 SYNTHÉTIQUE

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.
Livrée 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

L'AIGUISAGE • SHARPENING



REDSTEEL® "POLISH"

- Utilisation simple sans formation
- Permet de garder l'angle constant de 30 degrés 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 kinfe (used). Recommended for catering, restaurant.



REDSTEEL®

AIGUISEUR RAPIDE KNIVES SHARPENING SYSTEM



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

Protections additionnelles.
Additional protections.

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'affilat et céramique pour la finition.
Poignée ergonomique revêtement mat anti-glisser.
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 démorphilage 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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE SEMI-PROFESSIONNEL SEMI PROFESSIONNAL 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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE SEMI-PROFESSIONNEL SEMI-PROFESSIONNAL 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



AIGUISEUR PROFESSIONNEL À BANDES PROFESSIONAL KNIFE SHARPENER WITH BELTS

Facile à utiliser : guidage de la lame et angle d'affûtage toujours conservé.
• Efficacité "redoutable" grâce à son système de bandes abrasives.

- Moteur puissant avec couple important.
 - Bandes de rechange disponibles en 3 grains pour optimiser et personnaliser son aiguisage.
- CE : Conforme aux normes européennes en matière de sécurité et d'environnement.
- Easy to use: blade guiding and sharpening angle always kept "Exceptional" efficiency thanks to the abrasive belts system.
- Powerful motor with important torque.
 - Replacement belts available to optimize and personalize your sharpening.
- CE : Compliant with the European standards for safety and environment.
- 75702

PIÈCES DÉTACHÉES AIGUISEUR PROFESSIONNEL À BANDES SPARE PARTS FOR PROFESSIONAL KNIFE SHARPENER



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

GRAIN ÉPAIS (120) ROUGH GRIT

75731

GRAIN MOYEN (240) MEDIUM GRIT

75712

GRAIN FIN (480) FINE GRIT

75713

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



LA CUISINE

CHEFS AND COOKS

LA QUALITÉ DES COUTEAUX - KNIVES QUALITY

FABRICATION DE HAUTE QUALITÉ

Nos couteaux sont le fruit d'un process de fabrication impliquant une quinzaine d'opérations.

La qualité de coupe dépend de 3 critères essentiels :

1 - Un acier de qualité :

Pour les professionnels des métiers de bouche, l'acier le plus couramment utilisé est un acier inoxydable au carbone. Pour cela, l'acier doit comporter à partir de 13 % de chrome et entre 0,40 % et 0,80 % de carbone. Le chrome apportant l'inoxidabilité et le carbone la dureté, élément déterminant pour la qualité de coupe. **La qualité Fischer Bargoin** : Nos couteaux sont fabriqués à partir d'acières français et suédois mondialement reconnus constitués de 0,40 % de carbone (minimum), 13 % de chrome et de molybdène, élément améliorant la résistance à la corrosion.

2 - Un bon traitement thermique :

Le traitement thermique a pour but de donner à la lame de la dureté pour une coupe efficace.

La qualité Fischer Bargoin : Nos lames ont une dureté comprise entre 52 et 54 HRC* pour les couteaux en acier classique, entre 56 et 57 HRC* pour les

couteaux en acier suédois et jusqu'à 60 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. Chromium makes the steel stainless and carbon gives it hardness, which is a determining factor for cutting quality.

Fischer Bargoin quality: our knives are made from internationally-renowned french and swedish steels that contain 0.40 % carbon, 13 % chromium, and molybdenum, an element that improves resistance to corrosion.

2 - Proper heat treatment

The aim of heat treatment is to make the blade hard enough to cut effectively.

Fischer Bargoin quality: Our blades have a hardness between 52 and 54 HRC* for our classical steel knives, 56-57 HRC* for our swedish steel, and up to 60 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.

Mitre en fonte d'acier inoxydable.
Stainless steel cast bolsters.

Manche en Micarta®
pour résister à la chaleur et à l'humidité.
Micarta® handle: heat and water resistant.

Acier SANDVIK® 14C28 cryogénisé.
14C28 SANDVIK® steel, nitrogenous
tempered blade.

Affûtage manuel en 3 étapes.
Manual 3 steps sharpening process.

Culot serti "à l'enclume".
Sealed handle for perfect
balance.

OFFICE - PARING KNIFE 10 cm
641-10 ☺

SANTOKU - SANTOKU KNIFE 17 cm
645-17 ☺

DÉSOSSEUR - 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 KNIVES 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.



Aacier 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 couturières.

+ 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.



Affûtage manuel.
Manual sharpening.

Acier inoxydable X50CrMoV15.
X50CrMoV15 stainless steel.

Mitre ronde.
Round bolster.

Manche POM - 3 rivets.
POM 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 BEC D'OISEAU 7 cm
PEELING KNIFE 7 cm
● 75013-7N



OFFICE - PARING KNIFE 10 cm
● 75011-10N



COUTEAU À STEAK 12 cm
STEAK KNIVES 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



LA CUISINE • CHEFS AND COOKS



DÉSOSSEUR 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.



Aacier 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 KNIVES 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 TRADITIONAL CHEF KNIFE SERIE WITH ALUMINIUM BOLSTER

Des couteaux de cuisine fabriqués en France, avec des lames épaisse 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.

Acier inoxydable X50CrMoV15.
X50CrMoV15 stainless steel.

Manche 3 rivets surmoulé large et résistant.
Moulded 3 rivets large and strong handle.



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 ☺

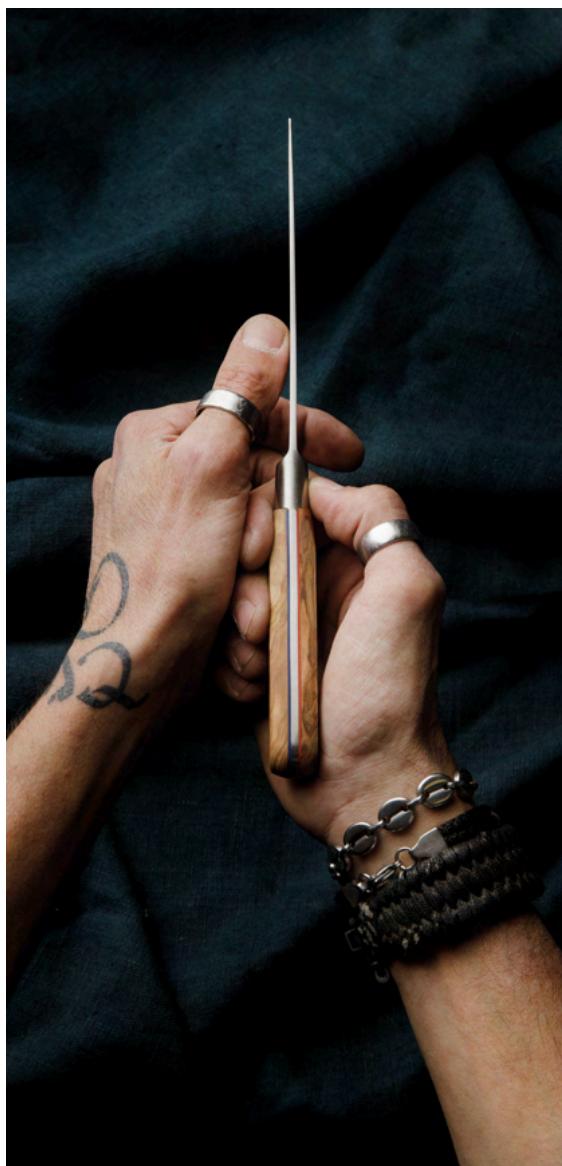
Largeur 24 mm - Width 24 mm.



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



COUTEAU STEAK LISSE 10 cm STEAK KNIFE BLADE 10 cm

En boîte de 6 pièces - Box of 6 pieces.

- 320-10/B6
- 3320-10/B6



COUTEAUX STEAK MICRODENTÉS 10 cm STEAK KNIVES MICRO-SERRATED BLADE 10 cm

En boîte de 6 pièces - Box of 6 pieces.

- 325-10/B6 ☺
- 3325-10/B6
- 11325-10/B6



COUTEAUX À TOMATE CRANTÉS 10 cm TOMATO SERRATED KNIVES 10 cm

En boîte de 6 pièces - Box of 6 pieces.

- 337-10C/B6 ☺



PAIN OU COUTEAU 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
- 6346-17 - 17 cm

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

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

- 330-23
- 2330-23

**COUTEAU 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

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

- 481-26

**COUTEAU À JAMBON - HAM SLICER**

- 1075-28 - 28 cm
- 1075-33 - 33 cm

Lame large 30 mm - 30 mm Wide blade.

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

- 1078-28

Lame large 24 mm - 24 mm Wide blade.

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

- 1077-28 - 28 cm
- 1077-33 - 33 cm

Lame large 24 mm - 24 mm Wide blade.

**COUTEAU À KEBAB - KEBAB KNIFE 55 cm**

- 1075-55

Longueur lame 55 cm.

Blade length 55 cm.

OFFICES PROFESSIONNELS

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 2 RIVETS - PARING 2 RIVETS

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



OFFICE À VIROLE - PARING KNIFE WITH BOLSTER
 ● 140-8 - 8 cm
 ● 140-10 - 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



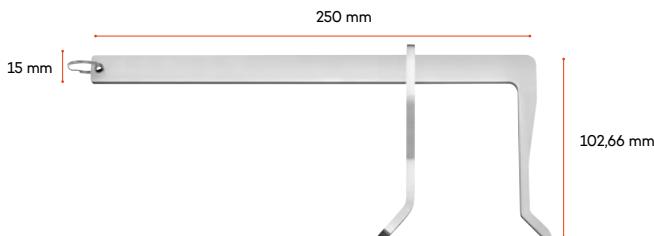
BLOC 6 COUTEAUX
"CREATIVE CHEF"
"CREATIVE CHEF"
6 KNIVES BLOCK
1457 - 6 pièces - 6 pieces.

COMPOSITION / COMBINATION

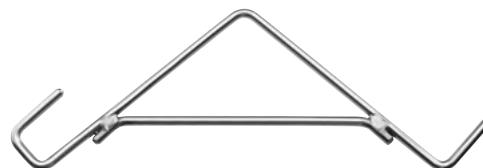
Office 337-10 / 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Tomate cranté 337-10C / 10 cm.
Tomate serrated knife 10 cm.
Couteau de chef 337-15 / 15 cm.
Chef knife 15 cm.
Couteau à pain 330-23 / 23 cm.
Bread knife 23 cm.
Filet de sole 346-17 / 17 cm.
Filleting knife 17 cm.
Santoku 340-18 / 18 cm.
Santoku knife 18 cm.

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

Epaisseur : 8 mm / Thickness: 8 mm
Largeur : 370 mm / Largeness: 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.
Dénérer 3033-20 / 20 cm / Skinning knife 20 cm.
Désosseur lame courbée 3027-13 / 13 cm /
Boning knife curved blade 13 cm.
Lot de 2 esses 299-16/S2 / 16 mm / Meat hooks 2 pieces.

ORIGINAL®

SÉRIE 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.



COUTEAU DÉSOSSEUR 13 cm
BONING KNIFE 13 cm

● 115-13



COUTEAU À SAIGNER 16 cm
STICKING KNIFE 16 cm

● 120-16



COUTEAU DE BOUCHER
BUTCHER'S KNIFE SLICER

● 112-20 - 20 cm
● 110-26 - 26 cm



COUTEAU 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

● 151-32



COUTEAU 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



COQUEILLEUR 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

FLUTTED 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

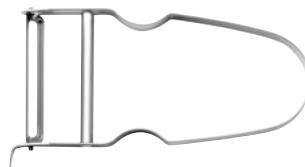
USTENSILES DE CUISINE

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
SLOTTED SPATULA 17 cm

Manche plastique - Plastic handle.
2725

Manche bois - Wooden handle.
2723



PELLE COUDÉ
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 - 7 pièces - 7 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 pin.
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 POCHE POUR 21 ARTICLES

LARGE BAG FOR 21 ITEMS

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



TROUSSE 8 COUTEAUX ET 2 POCHES 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

● 78333-19B



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

● 78315-20B



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



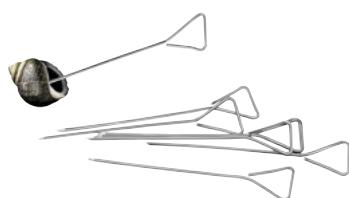
COQUILLE SAINT-JACQUES - SCALLOP KNIFE
● 519



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 ARÈTES - 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

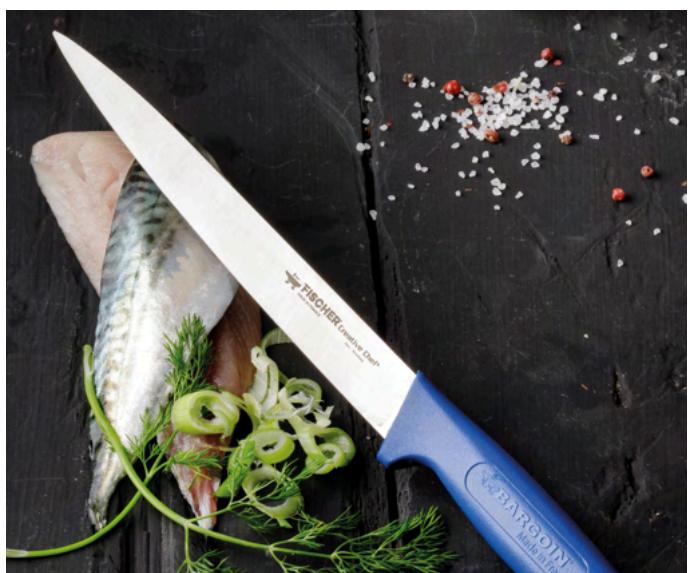
● 4900



PELLE À GLAÇONS OU FARINE
ALUMINIUM ICE SCOOP OR FLOUR SCOOP

● 79750B - 30 cm

● 79751 - 35 cm



Les grands
classiques





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 ☺

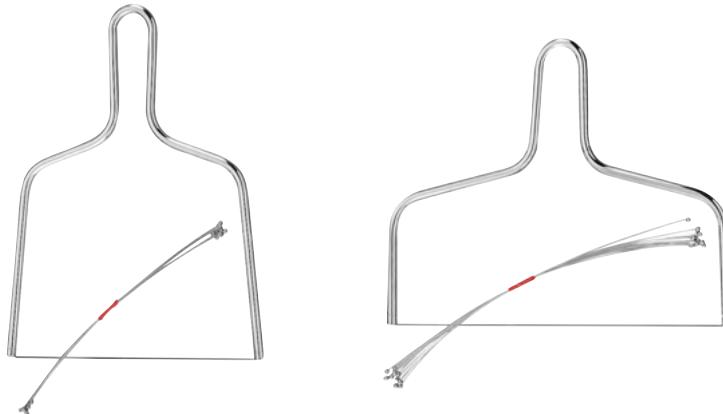


COUTEAU DE DÉGUSTATION 11 cm
TASTING CHEESE KNIFE 11 cm

○ 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

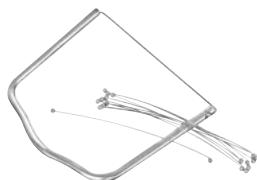
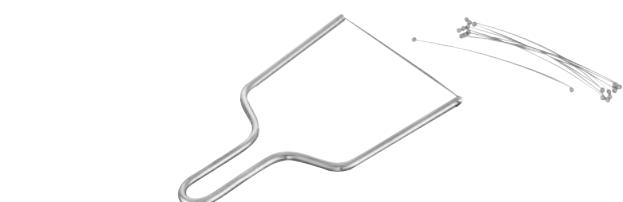
Paquet de 10 unités.
Package of 10 units.
51745x10

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



COUTEAU 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 PÂTÉ-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 | ● 480-33 - 33 cm |
| ● 480-28 - 28 cm | ● 480-38 - 38 cm |
| ● 4480-28 - 28 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



COUTEAU À PAIN - BREAD KNIFE 23 cm
● 330-23 ☺
○ 2330-23



COUTEAU 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 indémantable, 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.



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.

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

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
PERFORATED SERVICE SPOON 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 CHOUCRUTE 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.
Epaisseur/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.

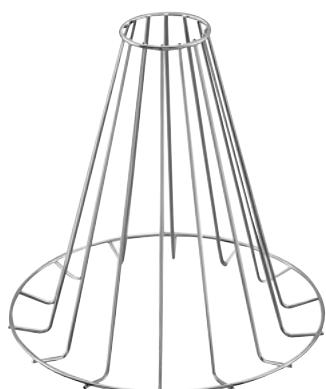
● 34525



SAC À JAMBON - HAM BAG

Dimensions: 59 cm - 68 cm.

○ 34690



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

Aacier inox/Stainless steel: h 28 cm - ø 28 cm.

● 31620



**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.

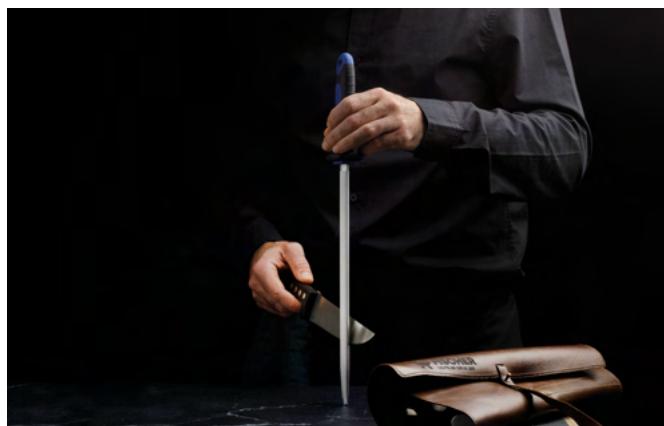
● 34150



**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

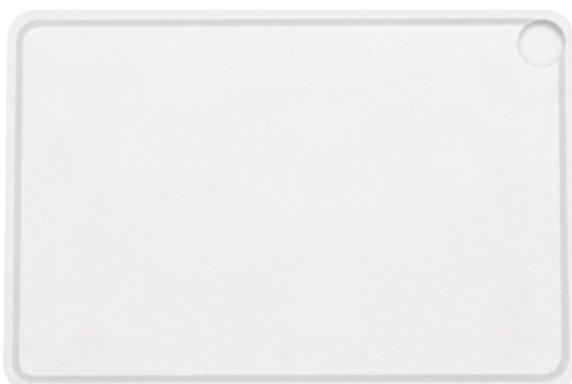
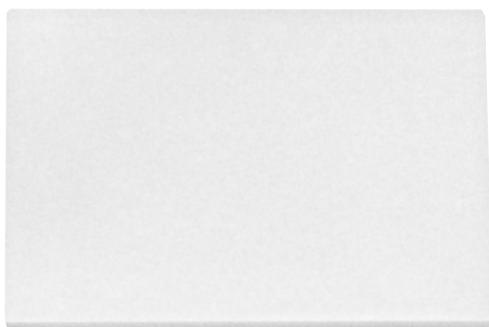


PLANCHE À DÉCOUPER ÉPAISSE - THICK CHOPPING BOARD

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 26,5 x 32,5 cm
● 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	○ 86303	Egouttoir pour ravier 1/3 17,6 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	● 86111	Plat Triangle noir 40 x 56,5 x 1,7 cm
○ 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	● 86591	Saladier noir ø 180mm / h 85mm
● 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 ☺		
● 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		
○ 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						

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



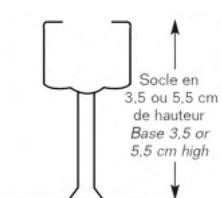
○ 82130	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm	Cyprès - Green cypress
● 82130N	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm	Cyprès - Green cypress
○ 82140	L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm	Cyprès - Green cypress
● 82140N	L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm	Cyprès - Green cypress



○ 82115	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm	Cyprès bicolore - Bicolor cypress
● 82115N	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm	Cyprès bicolore - Bicolor cypress
○ 82125	L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm	Cyprès bicolore - Bicolor cypress
● 82125N	L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm	Cyprès 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 Cyprès	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	<input checked="" type="radio"/> Rouge / Red
82412	L 40 x H 15 cm	<input type="radio"/> Translucide / Clear
82311	L 75 x H 15 cm	<input type="radio"/> Blanc / White
82511	L 75 x H 15 cm	<input checked="" type="radio"/> Vert / Green
82611	L 75 x H 15 cm	<input checked="" type="radio"/> Rouge / Red
82800	L 75 x H 15 cm	<input checked="" type="radio"/> Noir / Black
82411	L 75 x H 15 cm	<input type="radio"/> Translucide / Clear
82309	L 75 x H 9 cm	<input type="radio"/> Blanc / White
82509	L 75 x H 9 cm	<input checked="" type="radio"/> Vert / Green
82609	L 75 x H 9 cm	<input checked="" type="radio"/> Rouge / Red
82809	L 75 x H 9 cm	<input checked="" type="radio"/> Noir / Black
82409	L 75 x H 9 cm	<input type="radio"/> Translucide / Clear

SÉPARATEURS AVEC FRISE VERTE - GREEN TRIM DIVIDERS

82655	L 75 x H Socle - Base 5,5 cm	<input checked="" type="radio"/> Blanc-vert / White-green
82735	L 75 x H Socle - Base 3,5 cm	<input checked="" type="radio"/> Blanc-vert / White-green
82699	Recharge L 75 cm	<input checked="" type="radio"/> Vert / Green

SÉPARATEURS VAGUE - WAVY DIVIDERS

82200	L 75 x H 32 x 8,5 cm (épaisseur 0,5 cm)	<input type="radio"/> Bleu translucide
-------	---	--

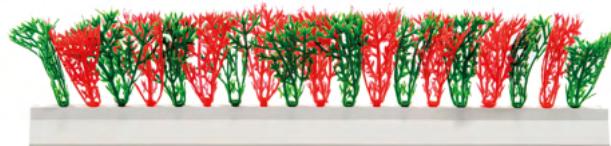
BARRETTES DÉCORATIVES ENTRE PLATS POUR VITRINE

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

WITH 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



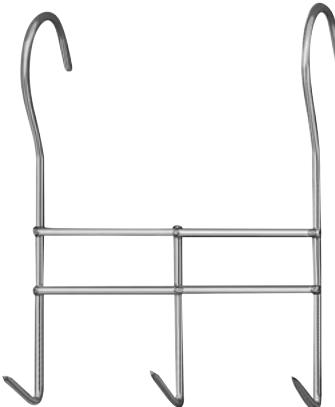
MOUETTE

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

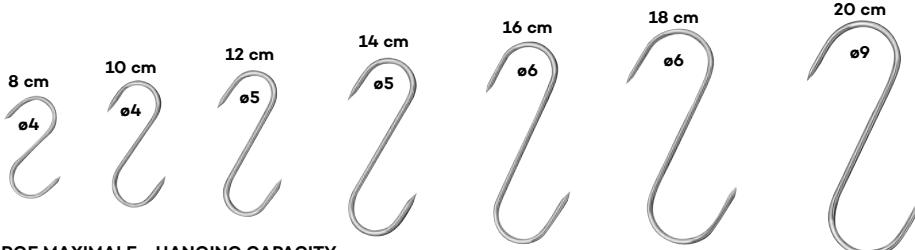


TIRE-CARCASSE - HAND HOOK

Inox - Manche plastique. Stainless steel hook - Plastic handle.

Charge max/Hanging capacity: 60 kg.

● 31037



CHARGE MAXIMALE - HANGING CAPACITY

ø4 → 45 kg / 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

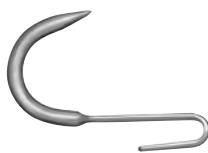


ALLONGE TOURNANTE

REVOLVING MEAT HOOK

Charge max/Hanging capacity: 120 kg.

● 2532 - ø10 - 24 cm

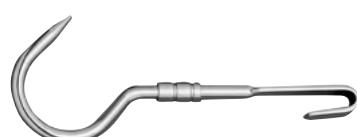


CROCHET POUR BARRES DE 15 MM

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 SURPUSSIANTE
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



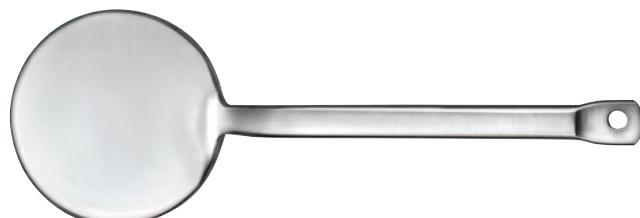
BARRE AIMANTÉE - MAGNETIC KNIFE RACK

- 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



ATTENDRISSEUR 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.



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.

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 écrù tricoté - Ecru 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-COUPE 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 cotte 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/m².
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/m²
Dimensions/Size: L/W 90 cm x H 115 cm.
○ 77304

GAINES À COUTEAUX - CASIER INOX

KNIFE SCABBARDS AND HOLDER



Gaine 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



Gaine 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 ☺



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 ☺



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 - Trou/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 - Trou/Holes: 8 mm.

● 93422 ☺

PLAQUES ET COUTEAUX POUR HACHOIRS

BLADES AND PLATES FOR MEAT MINCERS

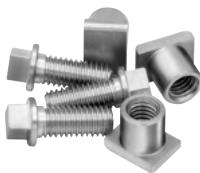
SYSTÈME UNGER - UNGER SYSTEM

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	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

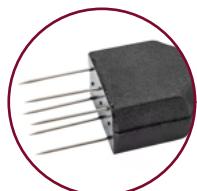


COUTEAUX EN ACIER
INOXYDABLE TREMPÉ
MONOBLOC
HARDENED STAINLESS STEEL
BLADES

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.



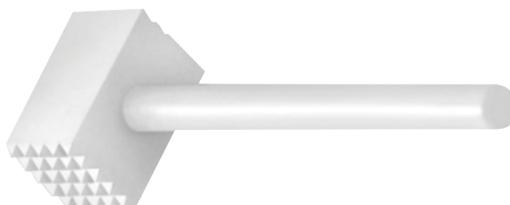
CLOCHE À GRATTER - SCRAPPING COVER

Modèle acier inox poli avec mousqueton.
Polished stainless steel model with snap hook.
● 33044



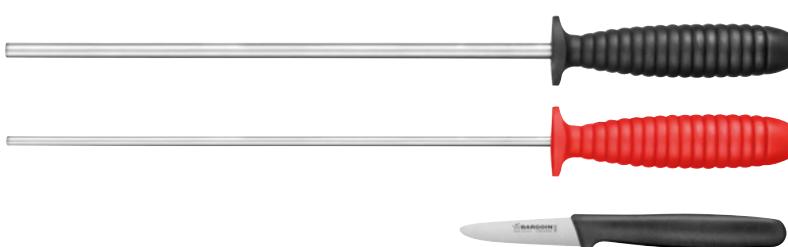
BROSSE - BRUSH

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 MŒILLE 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.

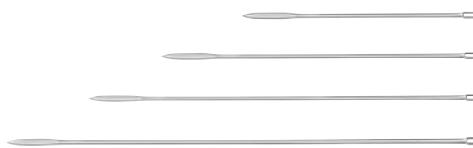
- 42150



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. Carte de 5 pces.
Bag of 25 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 |

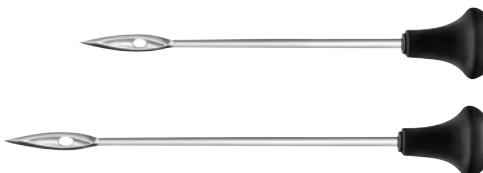


AIGUILLE À BRIDER - TRUSSING NEEDLE

Courbée acier inox - Curved stainless steel

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

- | | |
|------------------|---------|
| 15 cm / Ø 3 mm | ● 45650 |
| 20 cm / Ø 3 mm | ● 45650 |
| 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

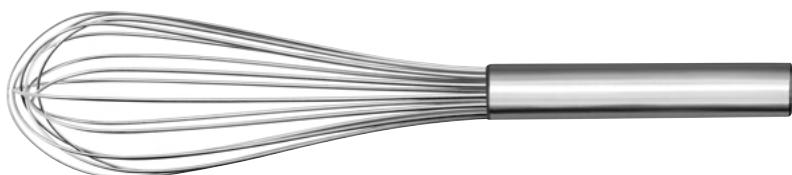
BAKERY ACCESSORIES



**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.
● 38097.01
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



COUTEAU 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



COUTEAU 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.

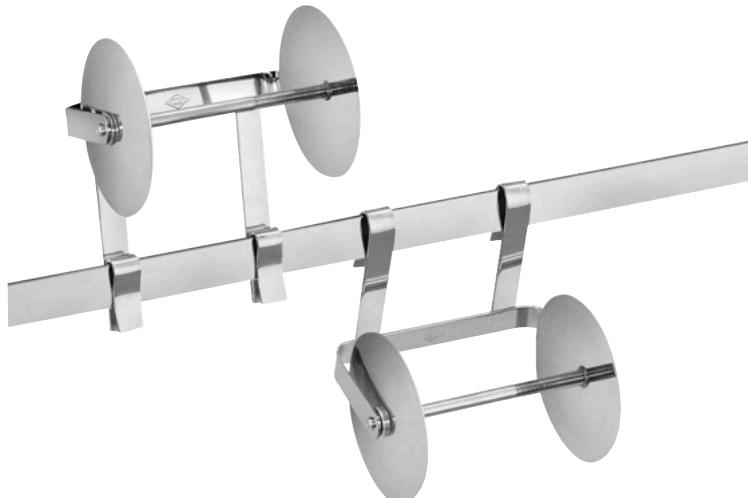
- 37093X10 - Hauteur/Height: 5 cm
- 37094X10 - Hauteur/Height: 7 cm
- 37095X10 - Hauteur/Height: 9 cm
- 37096X10 - Hauteur/Height: 12 cm

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

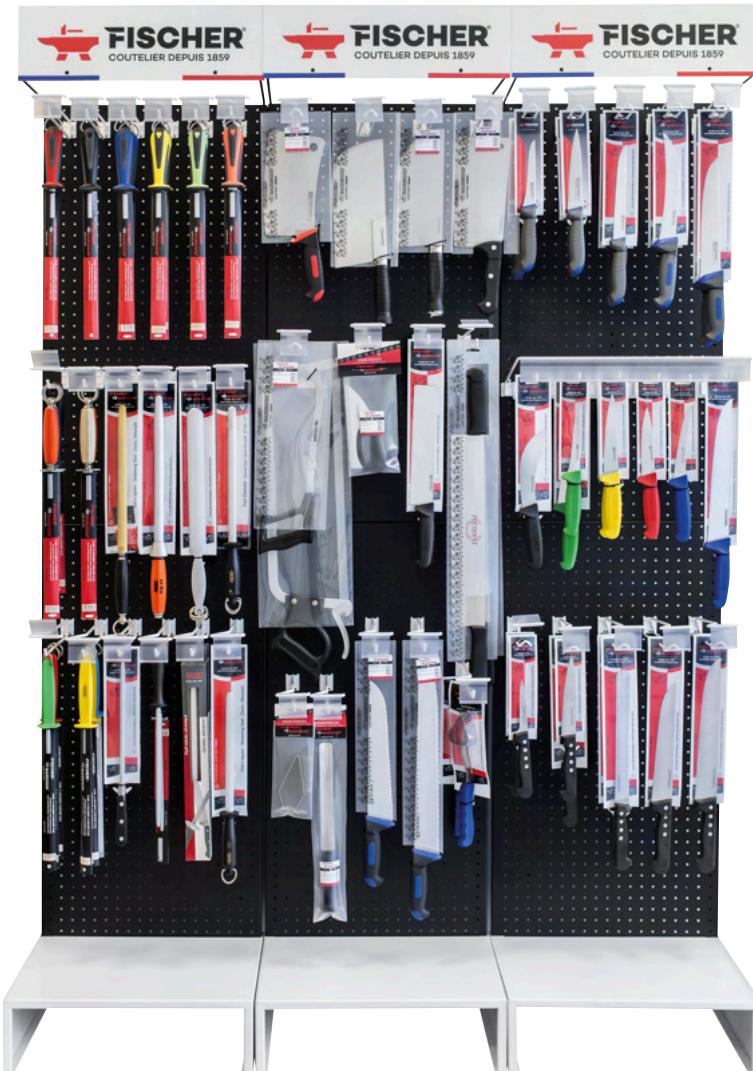
- 26135 - De comptoir - For counter.
- 26235 - Mural - To screw.

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 I 21 cm x H 8 cm.
Dimensions: W 30 cm x I 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 160TH 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 160th 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

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

TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE - ALPHABETICAL CONTENTS

A	F	M	S AUSAGE STAND
ABRASIVE BELT	42	FILLET	46-48-55-68
APPLE CORER	60	FISCHROM	33
APRON	104	FISCHER KIDS	57
		FISH KNIFE	68
		FISH SCALER	68
		FISH SCISSORS	70
BAG FOR KNIVES	64	FISH SHEARS	70
BAKER'S BLADE	113	FISHBONE TWEEZERS	69
BAND SAW BLADE	27	FISHERY	
BBR	48-49-50-51	(DECORATION)	105
BELT	105	FORK	61-69-87
BLOCK	57	FORK, OYSTER	69
BONING	14-16-17-20	FRUIT CUTTER,	
BOX, METALLIC	64	V-SHAPED	60
BOX, PLASTIC	64		
BREAD KNIFE	80-81	G	
BRUSH	108-113	GARLAND	99-100
BURGER PRESS	106	GARNISH	98
BUTCHER KNIFE	14 to 21	GLOVE	104
BUTCHER REEL	117	GLOVE TIGHTENER	104
BUTCHER'S CASE	28	GRAPEFRUIT KNIFE	60
BUTTER CURLER	60	GRINDING MACHINE	42-43
BUTTER WIRES	75		
		H	
CAN OPENER	115	HAM BAG	89
CASE, COMBINATION	62-63-64	HAM BONER	18
CASE, EMPTY	63	HAM HOLDER	88-89
CERAMIC STEEL	37	HAND HOOK	102
CHACHLICK	109	HOOK	102
CHEESE CUTTER	75	HUNTING	28-57
CHEESE KNIFE	76		
CHEESE TESTER	75	K	
CHEESE WIRES	75	KIDS KNIFE	57
CHEF'S SHARPENING STEEL	36-37	KITCHEN	46 to 55
CHOCOLATE CHIPPER	112	KITCHEN SCISSORS	110
CHOCOLATE PEEL	112	KNIFE HOLDER	89
CHOPPING BOARD	94	KNIFE SHARPENER	32-33
CREATIVE CHEF	54-55-56		
CLEAVER	22	L	
CORKSCREW	115	LABEL HOLDER	105
		LADLE	86
DIAMOND		LARDING NEEDLE	109
SHARPENING STEEL	37	LEATHER CASE	47-49-50
DIVIDER	96-97	LOBSTER FORK	69
DOUGH SCRAPER	113	LOBSTER PRONGS	69
		M	
MAGNETIC KNIFE RACK		MARINE RANGE	101
MEAT MINCER		MEAT POUNDER	103
MEAT TENDERIZER		MELON BALLER	60
		N	
NEEDLE WITH HANDLE		NOZZLES	112
		O	
OYSTER OPENER		ORIGINAL	58
		P	
PAPER REEL		PAPER SPIKE	116
PARING		PARING	55-56
PARMESAN KNIFE		PARMESAN KNIFE	76
PASTRY BAG		PASTRY CUTTER	83
		PASTRY KNIFE	55-80
PASTRY TONG		PASTRY WHEEL	115
		PEELER	60
PIE KNIFE		PIE KNIFE	87
PIZZA KNIFE		PIZZA KNIFE	115
PIZZA WHEEL		PLASTIC APRON	104
		PLASTIC BELT	105
PLASTIC DISH		PLASTIC DISH	95
		R	
POULTRY SHEARS		PROFINOX	16-17-18
PROTECTIVE APRON			
REDSTEEL		S	
REEL HOLDER		RIB PULLER	108
REEL HOLDER		Z	
		REDSTEEL	40-41
		REEL HOLDER	117
		ZEN	46-47
		S	
		ZESTER	60
		W	
		WHETSTONE	39
		WHISK	112
		WINE OPENER	115
		Z	
		ZESTER	60



FISCHER®

COUTELIER DEPUIS 1859

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

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