

Fourchette, plate

FLAT FORK - GABEL FLACH - TENEDOR CHEF

521 - 32



CUISINE COURBE

OFFSET KITCHEN FORK - KÜCHENGABEL - GEBOGEN - TENEDOR CURVADO

552 - 26



552 - 32



CUISINE COURBE

OFFSET KITCHEN FORK - KÜCHENGABEL - GEBOGEN - TENEDOR CURVADO

543 - 28



CHOUCROUTE

FORK - 4 PRONGS,
GABEL
TENEDOR - 4 DIENTES

544 - 25



PELLES A HORS D'ŒUVRE

HORS D'ŒUVRE - PALETEN FÜR VORSPEISEN - ENTREMESES

546 - 26



548 - 26



555 - 26



PELLE A POISSON

FISH SPATULA - FISCH-PALETTE
ESPÁTULA PARA PESCADO

559 - 18



559 - 24



PELLE A STEAK

STEAK SPATULA
STEAK-PALETTE
ESPÁTULA PARA BISTEC

560 (11 cm)



PELLE A TARTE CRANTÉE

PIE & CAKE KNIFE
SERRATED ON SIDE
TORTENMESSER
ESPÁTULA DE
TORTA DENTADA

557F



Disponible Avril
Available April 2014

PELLE A TERRINE

TERRINE KNIFE
ESPÁTULA DE TERRINA

547



IDÉALE ÉGALEMENT POUR BAC DE CRÈME GLACÉE
ALSO SUITABLE FOR ICE CREAM
AUCH FÜR EISKREM GEEIGNET
USO POSIBLE PARA HELADOS

tranchant sur 3 bords
3-side edge
Schneide auf 3 Seiten
3 lados cortantes

CUILLERE A SERVIR

SERVICE SPOON
SERVIERLÖFFEL
CUCHARA DE SERVIR

2727 - 28



CUILLERE A OLIVES

PERFORATED SPOON
CUCHARA
DE SERVIR

2726 - 28



Util-Chef®

La série d'outils de services HACCP pour les PROS
HACCP utensils for the professional end user
HACCP-Kochwerkzeuge für Profis
Una serie de utensilios de servicio HACCP para profesionales

FISCHER®
BARGOIN®

Util-Chef® : la série d'outils de service HACCP pour les PROS

Cafétérias, collectivités, restaurants, traiteurs, boucherie, etc ...

HACCP utensils for the professional enduser. Ideal for the Foodservice industry, butchers, supermarkets...

HACCP -Kochwerkzeuge für Profis. Ideal für Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung, Metzgereien und Supermärkte...

Una serie de utensilios de servicio HACCP para PROFESIONALES. Cafeterías, colectividades, restaurantes, catering, carnicería...



ANTIDÉRAPANT
NON SLIP HANDLE
RUTSCHFEST
ANTIDESLIZANTE



Encoches anti-glisse :

Pour une meilleure hygiène et éviter que l'outil glisse dans le plat.

Non-slip indentations :

For a higher level of hygiene and safety, each handle has indentations to avoid falling of the tool in the food.

Anti-Rutsch-Vertiefungen :

Für verbesserte Hygiene und Arbeitssicherheit hat jeder Griff Vertiefungen, die das Abrutschen in die Lebensmittel verhindern.

Muescas antideslizantes :

Para una higiene óptima y evitar el útil desliza dentro de la bandeja.



MANCHE ERGONOMIQUE
ERGONOMIC HANDLE
ERGONOMISCHER GRIF
MANGO ERGÓNOMICO

Une pastille de couleur :

Pour répondre aux recommandations HACCP (éviter les contaminations croisées) ou différencier les outils de service à votre guise, par équipe ou par personne, un sachet de pastilles de différents coloris est fourni avec l'ustensile. (Noir, vert, rouge, bleu, jaune)

Coloured clips :

To comply with HACCP regulations, or to differentiate teams, departments etc., each utensil is supplied with a choice of coloured clips. Once clipped on, the clip will help to identify the tool's usage and stay in place.

Farbige Clips :

Um den HACCP-Bestimmungen zu entsprechen, unterschiedliche Abteilungen oder Teams zu unterscheiden, wird jedes Werkzeug mit einer Auswahl farbiger Clips ausgeliefert. Einmal eingeklickt, ist der Clip fixiert und dient der Differenzierung.

Bolitas de color :

Para cumplir con las exigencias de HACCP (evitar contaminación cruzada) o diferenciar los útiles según el equipo o por persona, una bolsita de bolitas de color está entregada con el útil. (Negro, verde, rojo, azul, amarillo)

Follow us on :

facebook YouTube



Votre revendeur / Your dealer