



FISCHER®

MANUFACTURE FRANÇAISE

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.





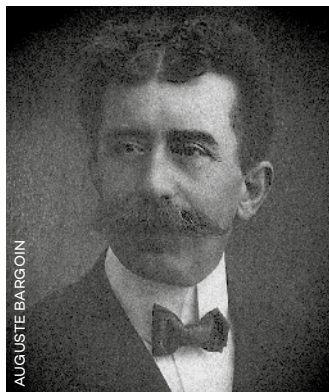
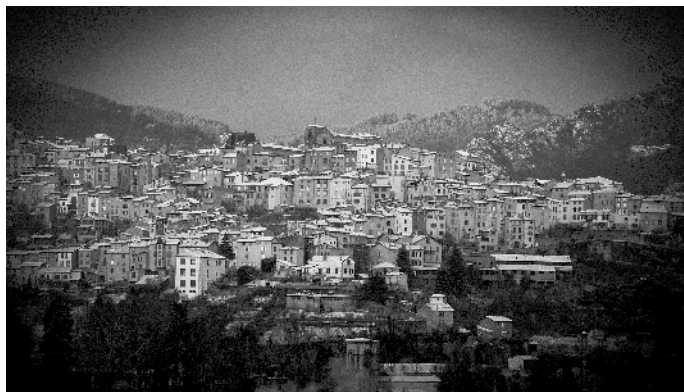
1859

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.

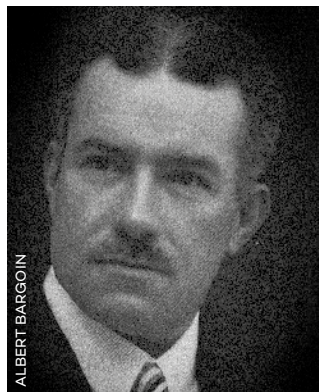
1859

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.





AUGUSTE BARGOIN



ALBERT BARGOIN



CENTENAIRE DE L'ENTREPRISE EN 1959.



CATALOGUE FISCHER 1902

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 : Création des établissements Rameau par M. Rameau, artisan en taillanderie à Sens. Un compagnon suisse maître-ouvrier dans la fabrication de limes sollicite son aide pour fabriquer des fusils à aiguiser, la technique de réalisation de ces outils étant assez proche de celle des limes. Il s'appelait M. Fischer et son nom donne naissance à la marque.

1978 : Achat de la société Fischer par André Bargoin ainsi que Jean et Andrée Raynaud, artisans bouchers. Marie-Christine Raynaud, fille d'André, et son époux Jacques Raynaud, fils de Jean et Andrée, prennent la direction de l'entreprise qu'ils transfèrent à Thiers pour se rapprocher du bassin coutelier.

1986 : Fischer achète Castet, société de fabrication de petit matériel pour les métiers de l'alimentation.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

2010 : Fischer rachète la société Bargoin. Les deux entreprises fusionnent et prennent le nom de Fischer-Bargoin. L'entreprise devient alors une des plus prestigieuses coutelleries françaises, proposant la gamme la plus large de petits matériels pour les métiers de bouche. Lionel Raynaud, petit fils d'André Bargoin et fils de Marie-Christine et Jacques Raynaud, en devient Président.

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

THE THREAD OF SIX GENERATIONS

A KNIFE STORY

1859: Etienne Bargoin, helped by his son Auguste, set up his own workshop in Thiers, specialised in professional knives manufacturing.

1948: André Bargoin (Auguste's grandson) joins the family business.

1969: Bargoin bought Taillanderie Fieux, an edge-tool industry, so to give an undeniable complement to its range. Building of the new plant: the company industrializes its production.

A SHARPENING STEEL STORY

1849: The Rameau company was set up by Mr. Rameau, an artisan blacksmith in Sens. A Swiss master craftsman making files came to see Mr. Rameau one day, to help him in making sharpening steels. The technique for making those tools was very similar to that used for files. The Swiss man was called Mr. Fischer, and his name was the genesis of the brand.

1978: The firm Fischer was bought out by André Bargoin as well as by Jean and Andrée Raynaud, artisan butchers. André Bargoin's daughter (Marie-Christine Raynaud), and her husband (Jacques Raynaud, the son of Jean and Andrée Raynaud), took over the management of the business, which they transferred to Thiers to place it closer to the knife-making area.

1986: Fischer bought Castet, a company making small items of equipment for the food trades.

A FAMILY STORY

2010: Fischer bought the firm Bargoin. The two businesses merged and took the name Fischer-Bargoin, with the new company becoming one of the largest knife manufacturer in France. Lionel Raynaud, grandson of André Bargoin and son of Marie-Christine and Jacques Raynaud, becomes Chairman.

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





CERTIFICATION

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

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

ENVIRONNEMENT

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

PRÉVENTION

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

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

SÉCURITÉ

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

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

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

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

ENVIRONMENT

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

PREVENTION

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

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

SAFETY

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

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





DES PARTENARIATS DE CONFIANCE

A TRUSTING PARTNERSHIP



Partenariat officiel conclu fin 2020 entre la “Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs” et FISCHER. Parce que de nombreux bouchers ont “débuté avec un fusil signé par l’équipementier auvergnat et lui sont restés fidèles tout au long de leur carrière”. L’entreprise fabrique des produits conçus pour ceux dont le couteau représente “le prolongement de la main de l’artisan, son meilleur compagnon, le garant d’une exécution parfaite.”, Jean-François Guihard, Président de la CFBCT. FISCHER aura le plaisir de participer en 2025 au WBC qui se dérouleront à Paris en Mars.

Official partnership concluded at the end of 2020 between the “Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs” and FISCHER. Because many butchers “started out with a rifle signed by the Auvergne-based equipment manufacturer and have remained loyal to it throughout their careers”. The company manufactures products designed for those whose knife represents “the extension of the craftsman’s hand, his best companion, the guarantor of perfect execution”, Jean-François Guihard, President of the CFBCT. FISCHER will have the pleasure of participating in the 2025 WBC, which will take place in Paris in March.



Nous partageons de nombreux points communs avec la CNCT, notamment notre attachement au savoir-faire français, aux traditions, à la transmission et à la gastronomie. Notre vision de la collaboration repose sur une relation bilatérale, dans laquelle les engagements et les bénéfices sont partagés de manière équitable. Nous aspirons tous deux à construire des relations durables, et c’est dans cet esprit que nous souhaitons pérenniser cette collaboration. Nous sommes fiers d’être, depuis 2023, un nouveau partenaire.

We share many common values with the CNCT, particularly our commitment to French know-how, traditions, transmission, and gastronomy. Our vision of collaboration is based on a bilateral relationship, where commitments and benefits are shared equitably. We both aspire to build sustainable relationships, and it is with this spirit that we aim to ensure the long-term success of this collaboration. We are proud to have been a new partner of the CNCT since 2023.



Partenaire depuis plus de 3 ans de l’association “Les Toques d’Auvergne”. L’association représentée par Rodolphe Regnaud 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 12-31



L'AIGUISAGE SHARPENING

PAGES 32-45



LA CUISINE CHEFS AND COOKS

PAGES 46-67



LA POISSONNERIE PROFESSIONNELLE PROFESSIONAL FISHMONGER

PAGES 68-73



LA FROMAGERIE PROFESSIONNELLE PROFESSIONAL CHEESEMONGER

PAGES 74-79



LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE PROFESSIONAL BAKERY AND PASTRY

PAGES 80-85

LE MATÉRIEL PROFESSIONNEL - PROFESSIONAL MATERIAL



LE SERVICE TRAITEUR PROFESSIONNEL THE CATERING SERVICE PROFESSIONAL

PAGES 86-91



PLANCHES ET PLATS BOARDS AND TRAYS

PAGES 96-97



SÉPARATEURS ET DÉCORATIONS VITRINE DIVIDERS AND DISPLAY DECORATION

PAGES 98-103



BOUCHERIE DIVERS BUTCHERY MISCELLANEOUS

PAGES 104-111



CISEAUX, ACCESSOIRES PÂTISSERIE SCISSORS, PASTRY ACCESSORIES

PAGES 112-117

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

PAGES 118-121

TABLE DES MATIÈRES TABLE OF CONTENTS

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 SWE-STEEL

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

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

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

Polypropylene brings a perfect junction between blade and handle.

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

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



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

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

Affûtage ultra-précis réalisé par robot spécialisé.

Ultra-precise robotically made sharpening.

Structure antidérapante.

Non-slip striation.

Forme ergonomique adaptée à toutes les tailles et formes de mains, étudiée pour la prise en main spécifique du travail des professionnels de la viande.

Ergonomic shape for all sizes and shapes of hands, specifically designed for the professionals of the meat processing.

DÉOSSSEUR - BONING KNIFE 13 cm

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

DÉOSSSEUR - BONING KNIFE 15 cm

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

DÉOSSSEUR - BONING KNIFE 17 cm

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



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

- 78035-15GB - Rigide/Stiff blade



DÉOSSSEUR LAME USÉE - BONING KNIFE

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



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

- 78015-14GB



SAIGNER - BONING KNIFE

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



COUTEAU À FILET 20 cm
FILETTING KNIFE 20 cm
 ● 78315-20GB



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



PIÈCEUR DROIT - BUTCHER SLICING KNIFE 30 cm
 ● 78050-30GB ✓



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



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



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



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



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



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



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



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

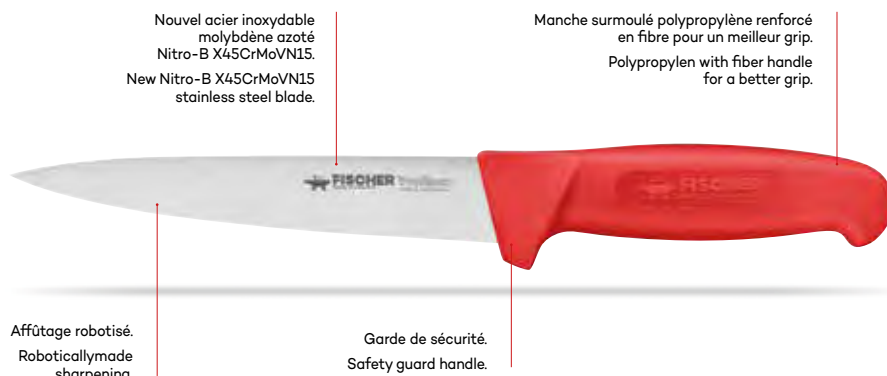


TRANCHELARD - SLICER 28 cm
 ● 78076-28GB

FISCHER PROFINOX®

MANCHES COULEURS - HACCP HACCP COLOURED BUTCHER KNIVES

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



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

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

Affûtage robotisé.
Robotically made sharpening.

Garde de sécurité.
Safety guard handle.



Afnor Cert. 88555



SAIGNER - BONING KNIFE 11 cm

- 1020-11
- 3020-11
- 4020-11

SAIGNER - BONING KNIFE 14 cm

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

SAIGNER - BONING KNIFE 17 cm

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

SAIGNER - BONING KNIFE 20 cm

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

SAIGNER - BONING KNIFE 23 cm

- 1020-23



DÉNERVER FLEXIBLE 17 cm FLEXIBLE SKINNING KNIFE 17 cm

- 1033-17



DÉNERVER FLEXIBLE - FLEXIBLE SKINNING KNIFE 20 cm

- 1033-20
- 3033-20
- 4033-20
- 5033-20
- 6033-20



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

- 1076-28
- 3076-28


DÉSOSSEUR LAME DROITE
BONING KNIFE STRAIGHT HANDLE

14 cm

- 1015-14 ✓
- 3015-14 ✓
- 4015-14
- 5015-14
- 6015-14

17 cm

- 1015-17
- 3015-17
- 4015-17
- 5015-17


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

Semi-flexible/Semi-flex blade
13 cm

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

Rigide/Stiff blade
15 cm

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

Semi-flexible/Semi-flex blade
15 cm

- 1027-15 ✓
- 3027-15
- 4027-15


BOUCHER - BUTCHER KNIFE 14 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 17 cm

- 1010-17
- 3010-17 ✓
- 4010-17

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 20 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 23 cm

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


BOUCHER - BUTCHER KNIFE 25 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 28 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 30 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 35 cm

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



BOUCHER LAME ALVÉOLÉE
BUTCHER KNIFE WITH HOLLOW EDGE

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



COUPEAU À PARER - BUTCHER KNIFE

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



COUPEAU À DÉPOUILLER 16 cm
SKINNING KNIFE 16 cm

- 1050-16



TRIPIER - GUT AND TRIPE KNIFE 17 cm

- 1024-17

Lame équipée d'une boule de protection pour éviter de percer les vicères de l'animal.
Blade equipped with a protective ball to avoid piercing the animal's veins.



SPÉCIAL VOLLAILLE - SPECIAL POULTRY

SAIGNER VOLAILLE INOX 9 cm
STAINLESS POULTRY BONING KNIFE 9 cm

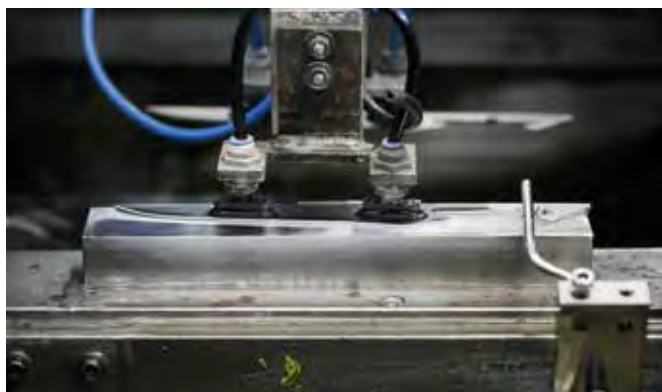
- 322



SPÉCIAL VOLLAILLE - SPECIAL POULTRY

SAIGNER VOLAILLE INOX 10 cm
STAINLESS POULTRY BONING KNIFE 10 cm

- 2300-10



B-PRO®

UNE NOUVELLE GAMME DÉVELOPPÉE AVEC UN ACIER NITRO-B X45CrMoVN15
ET UN MANCHE ERGONOMIQUE BI-MATIÈRE
A NEW RANGE DEVELOPED WITH NITRO-B X45CrMoVN15
STAINLESS STEEL BLADE AND ERGONOMIC BI-MATERIAL HANDLE.

Découvrez notre dernière innovation avec l'introduction de la "pointe sécurisée" désormais disponible en option sur nos désosseurs 13 cm, 15 cm et 17 cm.
Discover our latest innovation with the introduction of the "secure tip", now available as an option on 13 cm, 15 cm and 17 cm boning knife.



DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 13 cm

- 58025-13N - Lame Rigide/Stiff blade
- 58027-13N - Semi flexible/Semi flexible blade

DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 15 cm

- 58025-15N - Lame Rigide/Stiff blade
- 58027-15N - Semi flexible/Semi flexible blade

DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 17 cm

- 58027-17N - Semi flexible/Semi flexible blade



DÉSOSSEUR POINTE SÉCURISÉE 13 cm BONING KNIFE SECURE TIP 13 cm

- 58025-13NPS - Lame Rigide/Stiff blade
- 58027-13NPS - Semi flexible/Semi flexible blade

DÉSOSSEUR POINTE SÉCURISÉE 15 cm BONING KNIFE SECURE TIP 15 cm

- 58025-15NPS - Lame Rigide/Stiff blade
- 58027-15NPS - Semi flexible/Semi flexible blade

DÉSOSSEUR POINTE SÉCURISÉE 17 cm BONING KNIFE SECURE TIP 17 cm

- 58027-17NPS - Semi flexible/Semi flexible blade



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

- 58015-14N



SAIGNER - BONING KNIFE 17 cm

- 58020-17N



DÉNERVER - SKINNING KNIFE 20 cm
● 58033-20N



PAREUR DROIT 25 cm
SKINNING KNIFE - NARROW BLADE 25 cm
● 58045-25N



COUPEAU À PARER LAME COURBE 20 cm
BUTCHER KNIFE - CURVED BLADE 20 cm
● 58040-20N



COUPEAU À PARER LAME COURBE 22 cm
BUTCHER KNIFE - CURVED BLADE 22 cm
● 58040-22N



COUPEAU À PARER LAME COURBE 25 cm
BUTCHER KNIFE - CURVED BLADE 25 cm
● 58040-25N



BOUCHER MINCE 20 cm
BUTCHER KNIFE - NARROW BLADE 20 cm
● 58012-20N



BOUCHER TRANCHEUR 20 cm
BUTCHER SLICE KNIFE 20 cm
● 58010-20N

BARGOIN 4 RIVETS

LA SÉRIE CLASSIQUE THE CLASSICAL BUTCHER'S KNIFE SERIES



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

Acier inoxydable X50CrMoV15.
Molybden vanadium stainless steel
X50CrMoV15.

Soie longue apparente.
Long visible tang.

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



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



SAIGNER - STICKING KNIFE 11 cm
● 320-11

SAIGNER - STICKING KNIFE 14 cm
● 320-14

SAIGNER - STICKING KNIFE 17 cm
● 320-17

SAIGNER - STICKING KNIFE 20 cm
● 320-20

SAIGNER - STICKING KNIFE 23 cm
● 320-23



**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 ET HACHOIR

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



HACHOIR DE BOUCHERIE BI-MATIÈRE DUAL MATERIAL HANDLE CLEAVER

Poids environ/Approx. weight: 800 g

● 68383-22R

FEUILLES ET ABATTRE

CHOPPERS AND SPLITTING KNIFE



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 BELGE - BELGIAN CHOPPER
 Poids environ/Approx. weight: 700 g
 ● 282-23 - 23 cm
 Poids environ/Approx. weight: 710 g
 ● 282-25 - 25 cm



FEUILLE À PÂTÉ OU COUTEAU À PELER 17 cm
PÂTÉ KNIFE 17 cm
 Poids environ/Approx. weight: 225 g
 ● 285-17

Longueur couteau 23 cm. Knife length 23 cm.



Longueur lame 13 cm. Blade length 13 cm.

COUTEAU À CHAIR - MEAT KNIFE
 Poids environ/Approx. weight: 200 g
 ● 289



ABATTRE - CHEF SPLITTING KNIFE 30 cm
 Poids environ/Approx. weight: 750 g
 Épaisseur lame/Blade thickness: 5,5 mm.
 ● 265-30

COUPERETS, FENDOIR, GOUGE & SÉPARATEUR

CLEAVERS, HAM BONER AND ANATOMIC KNIFE



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

Épaisseur/Thickness: 7 mm.

Poids environ/Approx. weight: 1 800 g

● 291-GM

Épaisseur/Thickness: 8 mm.



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



GOUGE À JAMBON - HAM BONER 22 cm

● 31039

Acier inox - Manche plastique ergonomique.

Lame de 22 cm, épaisseur renforcée acier 3 mm.

Stainless steel - Ergonomic plastic handle.

22 cm blade, 3 mm steel reinforced thickness.



SÉPARATEUR ANATOMIQUE - ANATOMIC KNIFE

● 6032D - Modèle droitier/Right-handed model

● 6032G - Modèle gaucher/Left-handed model

SCIES DE BOUCHERIE

BUTCHER'S SAW



Poignée en butée pour un meilleur maintien et une meilleure coupe.
Stope handle for a better grip and a better cut.



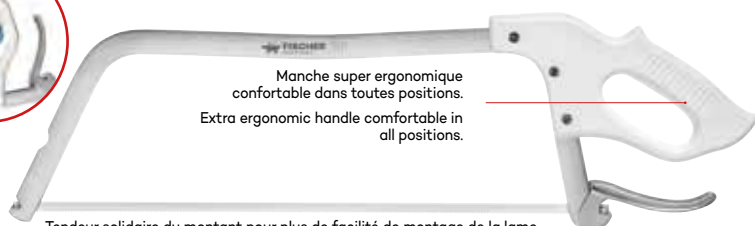
NOUVEAU - NEW +

SCIE FORME AMÉRICAINE DÉCOUPE HORIZONTALE AMERICAN STYLE SAW HORIZONTAL CUT

14317 - 45 cm - 17,5"
14320 - 50 cm - 20"
14325 - 63 cm - 25"
Montant Inox - Stainless steel frame.



Manche super ergonomique
confortable dans toutes positions.
Extra ergonomic handle comfortable in
all positions.



Tendeur solidaire du montant pour plus de facilité de montage de la lame.
Stainless tightener integral with the frame for an easier blade assembly.

SCIE FORME AMÉRICAINE DÉCOUPE VERTICALE AMERICAN STYLE SAW VERTICAL CUT

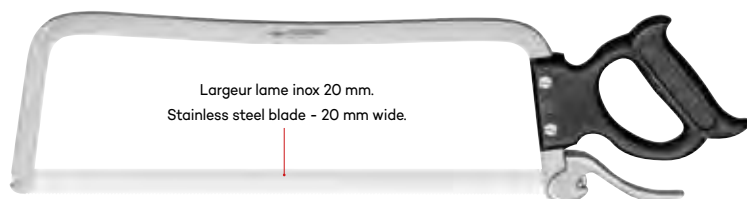
13317 - 45 cm - 17,5"
13320 - 50 cm - 20" ✓
13325 - 63 cm - 25"
Montant Inox - Stainless steel frame.



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

LAME DE SCIE FORME AMÉRICAINE AMERICAN STYLE SAW BLADE

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



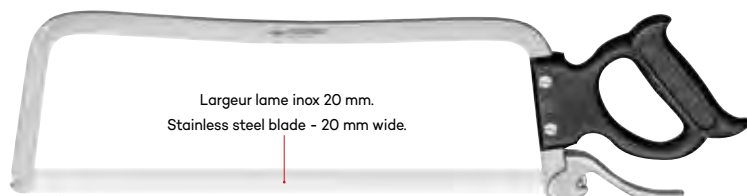
Largeur lame inox 20 mm.
Stainless steel blade - 20 mm wide.

SCIE MONTURE INOX STAINLESS STEEL FRAME SAW

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

LAME DE RECHANGE 20 MM REPLACEMENT BLADE 20 MM WIDE

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



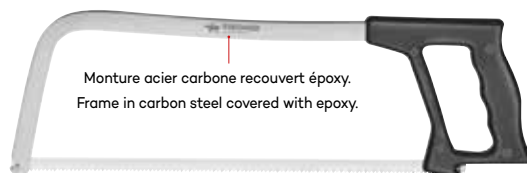
Largeur lame inox 20 mm.
Stainless steel blade - 20 mm wide.

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

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

LAME DE RECHANGE LARGEUR 20 MM REPLACEMENT BLADE 20 MM WIDE

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



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

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

SCIE DE MÉNAGE - HOUSEHOLD SAW

170-35 - 35 cm - 14"

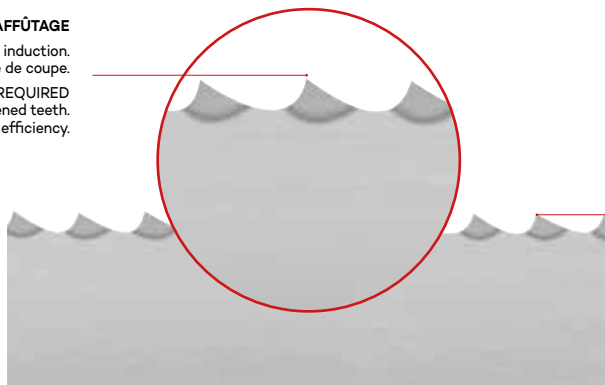
LAME DE RECHANGE AVEC CLEF DE SERRAGE 11 MM REPLACEMENT BLADE WITH TIGHTENING KEY 11 MM WIDE

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

LAMES POUR SCIES À RUBAN

BANDSAW BLADES

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



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

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



•SUPER•

Denture de 6 - Affûtée, avoyée.
Lame de 16 ou de 20 mm de largeur.
Traitée par induction. TOUT USAGE : viande fraîche avec ou sans os.
4 TPI - sharpened, thin setting.
16 or 20 mm width blade.
Tempered by induction. ANY USE: fresh meats, bone in.



XPER

Double denture de 2x3 TPI - Affûtée, avoyée.
Lame de 16 ou 20 mm de largeur.
Trempe par induction.
2x3 TPI sharpened blade with thin setting.
16 or 20 mm width available.
Tempered by induction.

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



VALISE DE BOUCHER

BUTCHER'S CASE



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

1335

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

COMPOSITION / COMBINATION

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



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

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

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

COMPOSITION / COMBINATION

Fusil ovale L290P / 30 cm / Oval sharpening steel 30 cm.
Scie 273-45 / 45 cm / Butcher's saw 45 cm.
Boucher 310-30 / 30 cm / Butcher knife 30 cm.
Désosseur 315-17 / 17 cm / Boning knife 17 cm.
Désosseur 330-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm.
Saigner 320-14 / 14 cm / Boning knife 14 cm.
Dénervier 333-20 / 14 cm / Skinning knife 20 cm.
Feuille 280-26 / 26 cm / Cleaver 26 cm.



VALISE VIDE AVEC MOUSSES ALVÉOLÉES EMPTY CASE WITH FOAM

1335V - Dimensions/Size: 70 x 27 x 8 cm.



COFFRET COUTEAUX BOUCHER PROFESSIONNELS PROFESSIONAL BUTCHER KNIFE BOX

10321-3 - Dimensions/Size: 37 x 19,5 x 4,5 cm.

3 pièces - gamme Profinox / 3 pieces - Profinox range

COMPOSITION / COMBINATION

Saigner (1020-14) / 14 cm / Boning knife 14 cm.
Dénervier (1033-17) / 17 cm / Skinning knife 17 cm.
Boucher (1010-20) / 20 cm / Butcher knife 20 cm.





L'AIGUISAGE

LA QUALITÉ DES FUSILS

Au fil du temps et des utilisations, même les couteaux de grande qualité perdent de leur tranchant. Utiliser un fusil à aiguiser permettra de redonner tout le tranchant nécessaire à vos couteaux.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

La matière sélectionnée pour l'affûtage : un acier à haute teneur en carbone allié au chrome, au manganèse et au silicium.

L'acier utilisé : acier de lime 100 C6 (1 % de carbone).

- C'est le traitement thermique qui va donner la dureté. Grâce à notre matériel très performant, FISCHER maîtrise ce point essentiel de la fabrication du fusil. Un traitement assurant une dureté de 64 à 66 HRC, qui permet de réaliser l'aiguisage de tous les couteaux actuellement sur le marché.
- Le revêtement : protection contre la corrosion par une couche de CHROME DUR de 8 à 10 microns. Cette microcouche augmente la dureté superficielle des arêtes de 3 à 4 HRC.
- La magnétisation qui retient sur le fusil les minuscules particules d'acier produites par l'affûtage pour protéger les aliments.
- Tout... jusqu'au manche, avec ses formes ergonomiques, les matériaux utilisés, la garde protectrice, est étudié pour satisfaire les clients les plus exigeants.

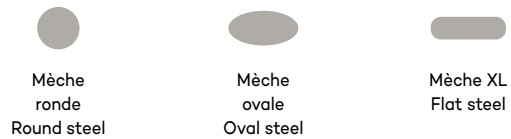
UN FUSIL POUR CHAQUE USAGE

Le choix du taillage :

- **STANDARD** : Permet l'aiguisage - Conseillé pour une utilisation peu intense du couteau - Couteaux émoussés (usés).
- **FIN** : Restaure impeccablement le tranchant lisse et le morfil des lames professionnelles.
- **EXTRA-FIN (Série FISCHROM)** : Permet d'affiler et de conserver le fil des couteaux "rasoirs".

LES FORMES DISPONIBLES CHEZ FISCHER

Plus la surface du fusil est large, meilleur est le contact avec le couteau, ce qui garantit un très bon affûtage.



UTILISATION DU FUSIL À AIGUISER

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



CONSEILS D'ENTRETIEN

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



SHARPENING

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

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

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

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

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

Everything... up to the handle, with its ergonomic shapes, the materials used, the protective guard has been studied to satisfy the most demanding customers.

THE 3 FISCHER CUTS: **REGULAR:** Enables the sharpening - recommended for an occasional use - blunt knives (used). **FINE:** To restore perfectly the cutting edge of professional blades. **EXTRA-FINE:** (FISCHROM RANGE) to maintain a razor edge on an already sharp knife. The wider the shape of the steel, the better the contact with the blade of the knife and you will obtain the best sharpening results.

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

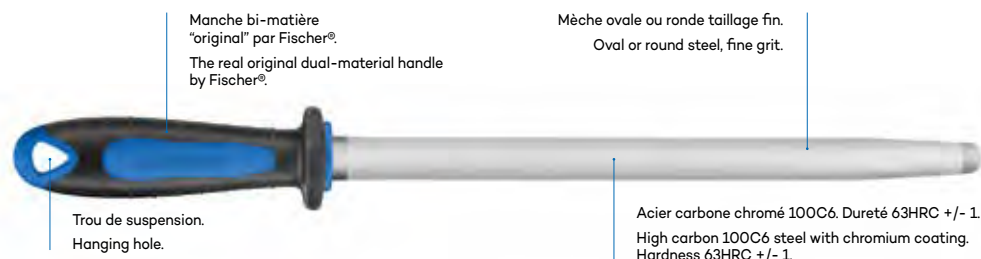
FUSILS DE BOUCHERS

MANCHES COULEURS BI-MATIÈRE - HACCP HACCP DUAL-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 dual-material handle - HACCP standard colours.



BI-MATIÈRE - ERGONOMIC STEEL - DUAL MATERIAL HANDLE



Manche ergonomique en bi-matière

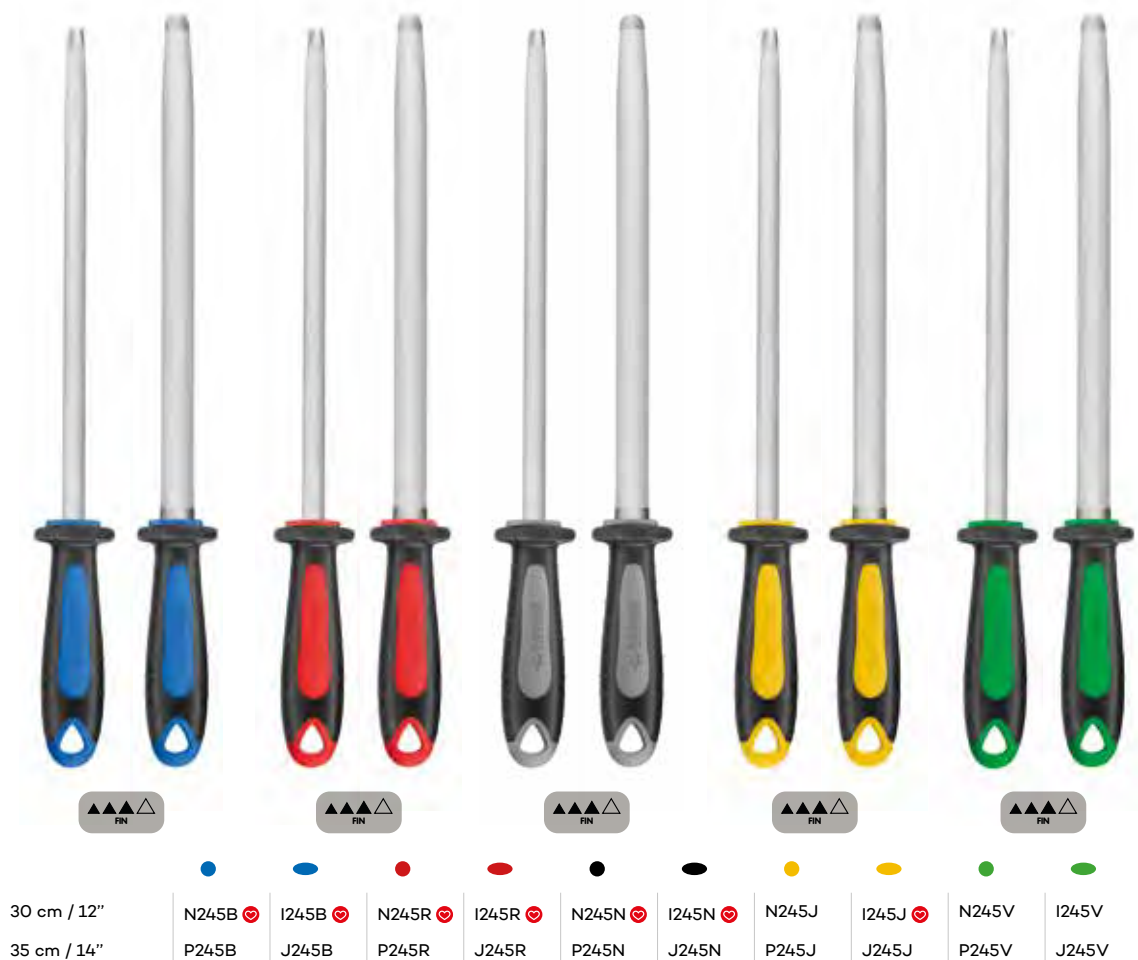
il est composé de 2 matériaux :

- 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.



FUSILS DE BOUCHERS

GAMME POUR L'INDUSTRIE BUTCHER'S STEEL INDUSTRY RANGE



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

O223N	H223N
N223N	I223N
P223N	J223N

**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"

O422R	H422R
N422R	I422R
P422R	

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



30 cm / 12"

I323J

NOUVEAU TAILLAGE

**INDUSTRY TAILLAGE SUPER FIN
MÈCHE OVALE
OVAL STEEL SUPER FINE CUT**
Manche plastique hygiénique.
Black hygienic plastic moulded handle.



28 cm / 11" XL

G221N

EXTRA LARGE

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



30 cm / 12"

I2529

INOX STÉRILISABLE - STERILISABLE STAINLESS STEEL

INDUSTRY INOX
Stainless steel.

Le premier fusil à aiguiser qui allie la DURETÉ pour l'affilage et la résistance à la corrosion pour l'HYGIÈNE.

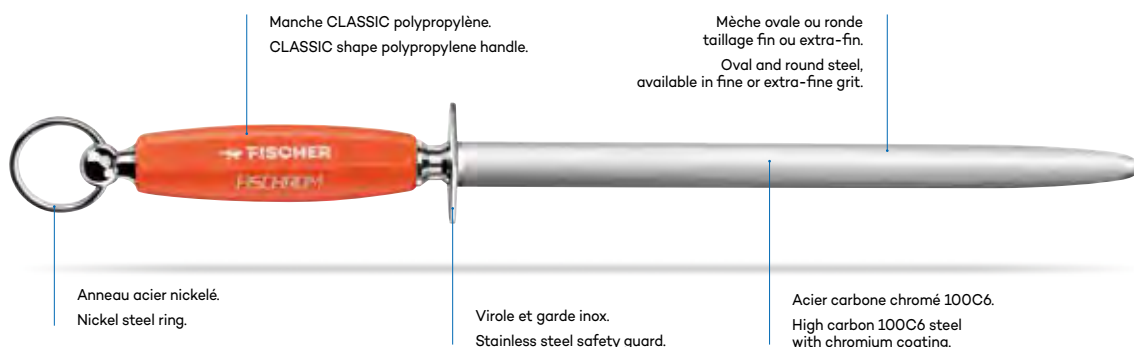
CARACTÉRISTIQUES : La mèche du fusil est en acier inox à haute teneur de chrome et de molybdène pour la résistance à l'oxydation. Utilisation particulièrement recommandée pour l'industrie agro-alimentaire et les abattoirs.

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

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

FUSILS DE BOUCHERS

GAMME CLASSIC BUTCHER'S STEEL - CLASSIC RANGE



30 cm / 12"

C290P

L290P

30 cm / 12"

C295B

L295B

35 cm / 14"

D295B

M295B

CLASSIC

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



30 cm / 12"
35 cm / 14"

C440R
D440R

L440R

CLASSIC FISCHROM

Manche plastique.
Plastic handle.



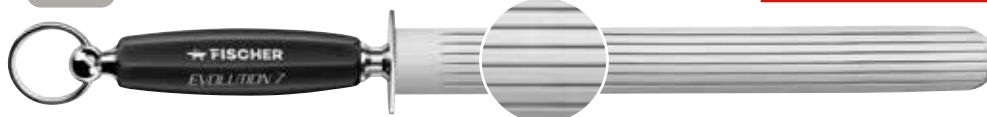
28 cm / 11" XL

G250R

EXTRA LARGE

CLASSIC FISCHROM XL

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



28 cm / 11" XL

G695N

EXTRA LARGE

EVOLUTION 7

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



30 cm / 12"

C545R

L545R

CLASSIC POLISH

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

FUSILS DE BOUCHERS

BUTCHER'S STEEL



TITANIUM II



FUSIL • TITANIUM II
Nouvelle technologie.
New technology.

30 cm / 12"

W5130

W5135

Mèche recouverte de nitrure de titane. Nouvelle génération. Dureté exceptionnelle d'environ 2300 HV. Spécialement étudié pour aiguiser les couteaux les plus durs. Résistant à la corrosion.

Titanium nitride coating new generation. Exceptional hardness around 2300 HV. Especially studied to sharpen the hardest knives. Highly resistant to corrosion.



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

30 cm / 12"

TS-17



MANCHE BOIS D'OLIVIER
OLIVE WOOD HANDLE

30 cm / 12"

L2136

Notre fusil manche bois d'olivier à mèche ovale, en acier chromé et au taillage fin vient compléter la gamme et permettra l'entretien de vos couteaux.

This olive wood handle sharpening steel with oval blade and fine cutting completes the range and will allow the maintenance of your knives.



EXTRA LARGE



TYPE BALKAN • EXTRA LARGE
BALKAN STYLE • FLAT STEEL

30 cm / 12" XL

G300



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

25 cm / 10"

S500R



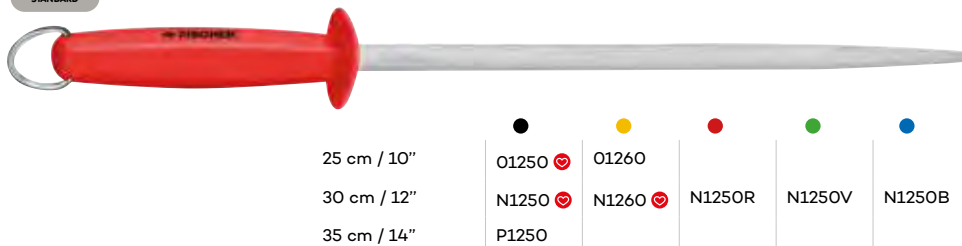
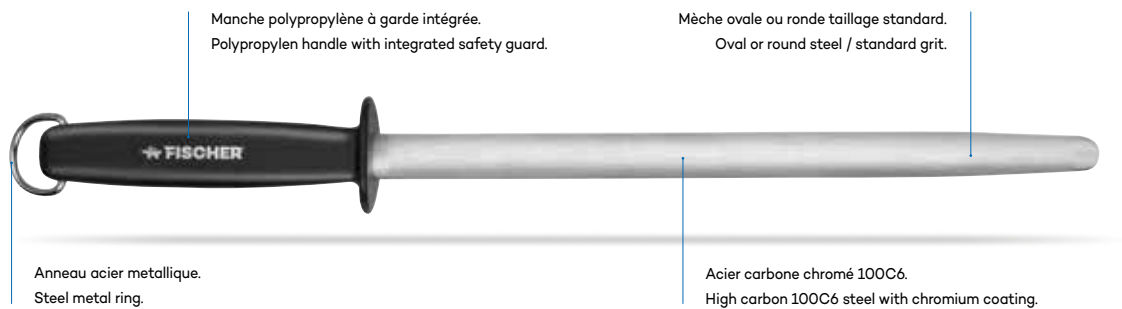
FUSIL CARRÉ DUALCHROME
DUALCHROME SQUARE
SHARPENING STEEL

30 cm / 12"

F545R

FUSILS POUR LES CHEFS

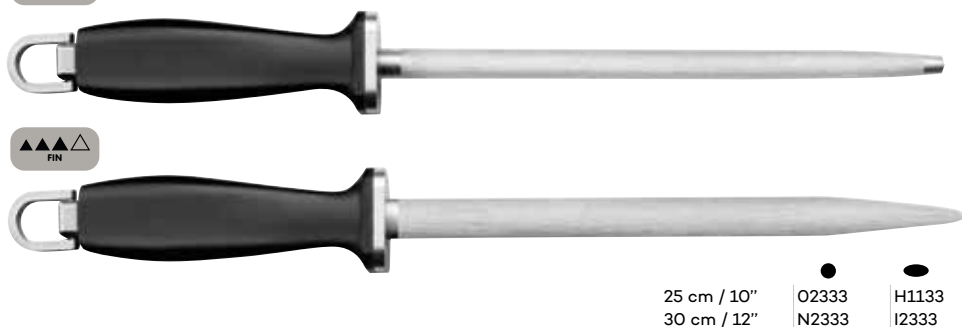
SHARPENING STEELS FOR CHEFS



FUSIL ÉCO
Modèle rond.
Round economic steel.



FUSIL ÉCO
Modèle ovale.
Oval economic steel.



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

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



FUSIL STYLE COUTEAUX FORGÉS
SHARPENING STEEL FORGED
KNIVES STYLE

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



LE "TRADITION" FISCHER

Manche bois vernis.
Brown varnished wooden handle.

FUSILS POUR LES CHEFS

TAILLAGE SPÉCIAL SHARPENING STEELS FOR CHEFS - SPECIAL RODS



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.

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.

FUSIL - REVÊTEMENT DIAMANT +
DIAMOND + SHARPENING STEEL

CÉRAMIQUE - CERAMIC



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.

FUSIL - MÈCHE CÉRAMIQUE
ROUND CERAMIC SHARPENING
STEEL

CÉRAMIQUE PREMIUM - CERAMIC PREMIUM



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.

FUSIL - MÈCHE CÉRAMIQUE BLEUE
ROUND BLUE CERAMIC
SHARPENING STEEL

FUSILS DE MÉNAGE

HOUSEHOLD STEELS



20 cm / 8"
25 cm / 10"

S1165
S1195

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



20 cm / 8"
25 cm / 10"

S1130R
S1135R

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



20 cm / 8"
25 cm / 10"

S1141
S1145

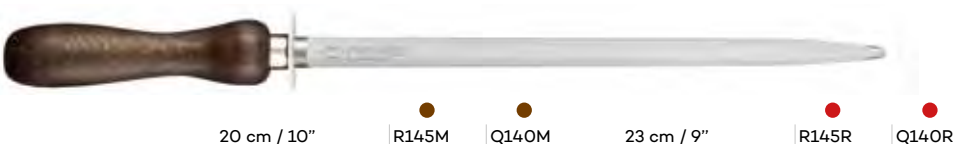
**FUSIL MÉNAGE AVEC ANNEAU
HOUSEHOLD STEEL WITH
HANGING RING**
Mèche ø 10 mm - Manche plastique Santoprène avec anneau d'accroche.
Blade ø 10 mm - Santoprene handle, no slippery plastic and metallic ring.



25 cm / 10"

9-25
H1030

**FUSIL SEMI-PROFESSIONNEL
SEMI-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 SYNTHETIQUE SYNTHETIC SHARPENING STONE

Utilisation sans eau. Waterless use.
Livrée en boîte individuelle.
Delivered in individual box.

2622



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

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

Boîte de 12 unités.

Whetstone very abrasive - Ideal
complement to sharpening steel.

Waterless use.

Box of 12 units.

240 x 30 x 15 mm.

79750



PIERRE À REPASSER "SILICAR" SHARPENING STONE "SILICAR"

Une face gros grain, l'autre fin.
Utilisation à l'eau ou à l'huile.

Livré avec boîte et notice.

One side coarse, the other fine.

Delivered in a box with instructions.

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

79995



PIERRE MINCE DOUBLE FACE "MISSARKA" "MISSARKA" SHARPENING STONE

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

Utilisation à l'eau ou à l'huile.

Livrée avec boîte et notice

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

Use with water or oil.

Delivered in a box with instructions.

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

79576



PIERRE À MANCHE SHARPENING STONE WITH PLASTIC HANDLE

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

Use with water or oil.

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

79856



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

Utilisation à l'eau.

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

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

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

79997

REDSTEEL®

AIGUISEUR RAPIDE KNIVES SHARPENING SYSTEM



REDSTEEL® "POLISH"

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



REDSTEEL®

AIGUISEUR RAPIDE KNIVES SHARPENING SYSTEM



Protections additionnelles.
Additional protections.

Garde de sécurité.
Safety guard.

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

Poignée universelle :
- Utilisation main droite ou main
gauche.
- Standard avec tous les aiguisers
du marché.
Universal handle : use for right or
left handed people. Standard with
all the sharpeners on the market.

REDSTEEL® II

REDSTEEL® II AIGUISEUR RAPIDE AVEC SOCLE INOX
REDSTEEL® II PROFESSIONAL SHARPENER WITH STAINLESS
STEEL BASE
W4100

REDSTEEL® II AIGUISEUR RAPIDE SANS SOCLE
REDSTEEL® II PROFESSIONAL SHARPENER WITHOUT BASE
W4105

SOCLE INOX - STAINLESS STEEL BASE
W4068

MÉCANISME ET 4 TIGES
REPLACEMENT MECHANISM AND 4 RODS
W4065

AFFÛTEUR MANUEL

MANUAL SHARPENER



AFFÛTEUR MANUEL 3 ÉTAPES STRAIGHT EDGE PULL-THRU KNIFE SHARPENER

3 étapes : diamant pour l'affûtage, tungstène
pour l'affilage et céramique pour la finition.
Poignée ergonomique revêtement mat
anti-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.

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 PROFESSIONAL ELECTRIC SHARPENER

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

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

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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE SEMI-PROFESSIONNEL SEMI-PROFESSIONAL ELECTRIC SHARPENER

Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant.

- **position 1** : disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé.

- **position 2** : disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant.

Il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque côté de la lame.

Easy to use, no risk, small size.

- **Position n°1**: rough grinding wheel allowing to remove some particles when the knife is very blunt.

- **Position n°2**: fine grinding wheel to give an extra fine cutting edge.

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

JEU DE MEULE DE RECHANGE - SET OF SPARE GRINDING WHEELS 75610



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).

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

GRAIN ÉPAIS (120) ROUGH GRIT

75731

75711

GRAIN MOYEN (240) MEDIUM GRIT

75712

GRAIN FIN (480) FINE GRIT

75713



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.

La qualité Fischer Bargoin : Nos couteaux sont fabriqués à partir d'aciers français et suédois mondialement reconnus constitués de 0,40 % de carbone (minimum), 13 % de chrome et de molybdène, élément améliorant la résistance à la corrosion.

2 - Un bon traitement thermique :

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

La qualité Fischer Bargoin : Nos lames ont une dureté comprise entre 52 et 54 HRC* pour les couteaux en acier classique, entre 56 et 57 HRC* pour les couteaux en acier suédois et jusqu'à 59 HRC pour les

couteaux de la gamme Zen®. Ces niveaux de dureté permettent d'obtenir à la fois un pouvoir de coupe optimale et une dureté à la coupe.

3 - Une opération d'émouture bien réalisée :

Cette opération consiste à retirer de la matière sur chacun des côtés de la lame, autrement dit à former le tranchant de la lame. Elle doit être réalisée avec minutie car le tranchant idéal, tant en épaisseur qu'en régularité, dépend de cette opération.

La qualité Fischer Bargoin : Nous réalisons l'émouture sur des machines spéciales robotisées, équipées de meules très abrasives.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Éviter d'utiliser le couteau sur des surfaces dures (verre, céramique, granit...), privilégier le plastique ou le bois. Il est recommandé de laver son couteau à la main puis de l'essuyer avec un chiffon doux avant de le ranger. Nos couteaux en acier inoxydable sont compatibles avec le lave-vaisselle mais l'utilisation de celui-ci nuit gravement à leur durée de vie.

*Norme de dureté Rockwell

KNIVES QUALITY

HIGH QUALITY MANUFACTURING

The quality of the cut depends on 3 essential criteria:

1 - High-quality steel

For professionals working in the food process, the most commonly used steel is carbon stainless steel, which must contain 13 % chromium and between 0.40 % and 0.80 % carbon.

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

2 - Proper heat treatment

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

Fischer Bargoin quality: Our blades have a hardness between 52 and 54 HRC* for our classical steel knives, 56-57 HRC* for our swedish steel, and up to 59 HRC* for the Zen® range. These high level hardness enable a perfect cutting performance.

3 - Well-executed sharpening

The operation consists of removing steel from each side of the blade, i.e. to form the cutting edge of the blade. The operation must be carried out with minute care, because upon it depends the ideal cutting edge in terms of thickness and regularity.

Fischer Bargoin quality: We carry out the sharpening procedure using special robotised machines fitted with highly abrasive grinding wheels.

ADVICE ON MAINTENANCE

Avoid using the knife on hard surfaces (glass, ceramic, granite, etc.). Plastic and wood are advisable. Hand-washing is preferable, then dry with a soft cloth before storing. Our stainless steel knives are dishwasher safe, but keep in mind that dishwashing significantly shortens their life.

*Rockwell standards

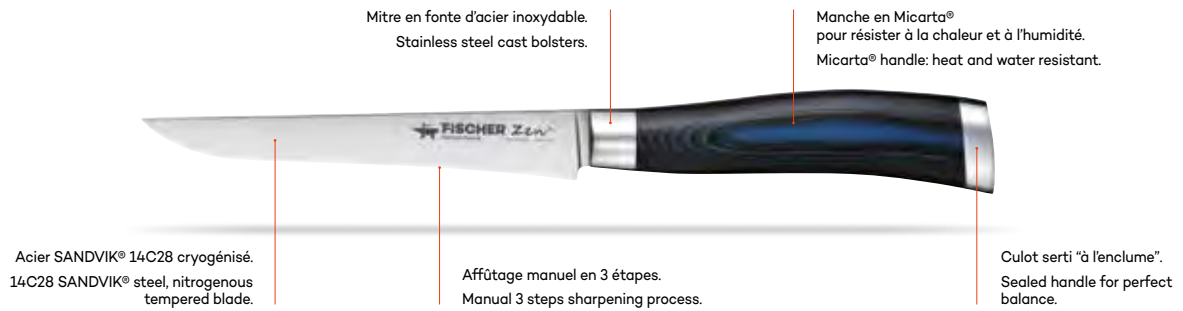


ZEN®

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

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

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



OFFICE - PARING KNIFE 10 cm
641-10 ✓



SANTOKU - SANTOKU KNIFE 17 cm
645-17 ✓



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 KNIFE 12 cm
Coffret 4 pièces - 4 pieces box.
620-12/B4



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

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



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

Acier d'une dureté exceptionnelle (59-60 HRC) pour une tenue de coupe environ 50% supérieure aux couteaux de cuisine classiques. Manche en Micarta® avec mitre et culot inox spécialement calibrés pour un équilibre parfait. Design épuré et ergonomie optimum pour un travail en cuisine en toute sérénité. Chaque couteau est affûté à la main dans la plus pure des traditions coutelières.

+ Extreme hardness (59-60 HRC), for a longer blade life and longer lasting razor sharp cutting edge, resulting in a cutting performance 50% superior to classic chef's knives. Micarta® handle with stainless steel bolsters especially designed to enhance the balance. Pure design and exceptional function, for a non-fatigue cutting experience and perfect handling for your wellness. Each knife is sharpened, polished and finished by dedicated craftsmen, following strict rules and tradition of one of the leading cutlery centers in the world. Bolsterless edge for use of entire blade and ease of honing and re-sharpening.



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

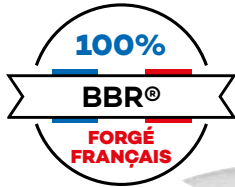
COMPOSITION / COMBINATION
 Office 641-10 / 10 cm - Paring knife 10 cm.
 Santoku 645-17 / 17 cm - Santoku knife 17 cm.



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

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

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



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



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



OFFICE - PARING KNIFE 10 cm
● 75011-10N



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



SANTOKU - SANTOKU KNIFE 18 cm
● 75619-18N



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



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



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

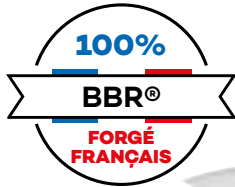


TROUSSE EN CUIR BBR®
6 COUTEAUX À STEAK
BBR® LEATHER CASE 6 STEAK KNIVES
 75016-12N/PC6 - 6 pièces - 6 pieces.

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.



OFFICE - PARING KNIFE 10 cm
● 74011-10H



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



SANTOKU - SANTOKU KNIFE 18 cm
● 74619-18H



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



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

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

BARGOIN CUISINE®

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

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



OFFICE - PARING KNIFE

- 240-8 - 8 cm
- 240-10 - 10 cm ✓



CHEF - CHEF KNIFE

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

CHEF - CHEF KNIFE

- 240-23 - 23 cm ✓
- 240-26 - 26 cm

CHEF - CHEF KNIFE

- 240-30 - 30 cm ✓



JAMBON ALVÉOLÉ - HAM SLICER HOLLOW EDGE 28 cm

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

JAMBON ALVÉOLÉ - HAM SLICER HOLLOW EDGE 33 cm

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





CREATIVE CHEF®

LA SÉRIE CUISINE - HACCP HACCP COLOURED CHEF KNIVES

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



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

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



OFFICE - PARING KNIFE 8 cm

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

OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

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

OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

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

OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

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



OFFICE BEC D'OISEAU - PEELING KNIFE 6 cm

- 336-6
- 3336-6



STYLET - PEELING KNIFE 8 cm

- 338-8
- 5338-8



OFFICE CRANTÉ POINTU 10 cm SERRATED PARING KNIFE 10 cm

- 337-10CP



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



COUTEAU STEAK MICRODENTÉ 10 cm STEAK KNIFE MICRO-SERRATED BLADE 10 cm

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



COUTEAU À TOMATE CRANTÉ 10 cm TOMATO SERRATED KNIFE 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
- 346-20 - 20 cm
- 6346-17 - 17 cm
- 6346-20 - 20 cm



COUPEAU À PAIN - BREAD KNIFE 23 cm

- 330-23
- 2330-23



COUPEAU À GÉNOISE SERRATED EDGE PASTRY KNIFE

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



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

- 481-26



COUPEAU À JAMBON - HAM SLICER

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



COUPEAU À JAMBON - HAM SLICER 28 cm

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



COUPEAU À JAMBON LAME ALVÉOLÉE HOLLOWED BLADE HAM SLICER

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



COUPEAU À KEBAB - KEBAB KNIFE 55 cm

- 1075-55

Longueur lame 55 cm.
Blade length 55 cm.

OFFICES PROFESSIONNELLS

PROFESSIONAL PARING KNIVES

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



OFFICE - PARING KNIFE 8 cm

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

OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

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

OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

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

OFFICE - PARING KNIFE 10 cm

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



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

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



OFFICE À VIROLE - PARING KNIFE WITH BOLSTER

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



OFFICE 2 RIVETS - PARING 2 RIVETS

Boîte de 12 couteaux - Box of 12 knives.

- 208-8/B12 - 8 cm
- 210-10/B12 - 10 cm



STYLET 2 RIVETS - PARING 2 RIVETS 8 cm

Boîte de 12 couteaux - Box of 12 knives.

- 218-8/B12



OFFICE MANCHE EN BOIS PARING KNIFE WOODEN HANDLE

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

COFFRETS

BOX SET



COFFRET COUTEAUX 3 PIÈCES 3 PIECES KNIVES SET

339-BBR/B3 - Dimensions/Size:
24 x 12,5 x 3 cm.

COMPOSITION / COMBINATION

Office bec d'oiseau bleu / 6 cm / Peling knife blue / 6 cm. • Couteau à tomate cranté blanc / 10 cm / Tomato serrated knife white / 10 cm. • Office rouge / 10 cm / Office knife red / 10 cm.

339-B3N - Dimensions/Size:
24 x 12,5 x 3 cm.

COMPOSITION / COMBINATION

Office bec d'oiseau noir / 6 cm / Peling knife black / 6 cm. • Couteau à tomate cranté noir / 10 cm / Tomato serrated knife black / 10 cm. • Office noir / 10 cm / Office knife black 10 cm.



COFFRET COUTEAUX BOUCHER PROFESSIONNELS PROFESSIONAL BUTCHER KNIFE BOX

10321-3 - Dimensions/Size:
37 x 19,5 x 4,5 cm.

3 pièces - gamme Profinox /
3 pieces - Profinox range

COMPOSITION / COMBINATION

Saigner (1020-14) / 14 cm /
Boning knife 14 cm.
Dénervier (1033-17) / 17 cm /
Skinning knife 17 cm.
Boucher (1010-20) / 20 cm /
Butcher knife 20 cm.

MALLETTE CREATIVE CHEF®

CREATIVE CHEF® BAG SET



MALLETTE CREATIVE CHEF® - CREATIVE CHEF® BAG

1784 - Dimensions/Size: 43 x 23 cm - 6 pièces - 6 pieces.

COMPOSITION / COMBINATION

Office 337-10 / 10 cm / Office knife 10 cm.
Couteau à tomate cranté 337-10C / 10 cm /
Tomato serrated knife 10 cm.
Couteau de chef 337-15 / 15 cm / Chef knife 15 cm.
Couteau à pain 330-23 / 23 cm / Bread knife 23 cm.
Filet de sole flexible 346-17 / 17 cm / Flexible filleting knife 17 cm.
Santoku 340-18 / 18 cm / Santoku knife 18 cm.

OFFICE - PARING KNIFE 10 cm



COUTEAU À PAIN - BREAD KNIFE 23 cm



COUTEAU À TOMATE CRANTÉ - TOMATO SERRATED 10 cm



FILET DE SOLE FLEXIBLE - FLEXIBLE FILLETING KNIFE 17 cm



CHEF - CHEF KNIFE 15 cm



SANTOKU - SANTOKU KNIFE 18 cm



PRÉSENTOIR CREATIVE CHEF®

CREATIVE CHEF® DISPLAY STAND

PRÉSENTOIR COUTEAUX OFFICE CREATIVE CHEF® CREATIVE CHEF® DISPLAY STAND OFFICE KNIVES

6339-10/72 - 72 pièces - 72 pieces.

COMPOSITION / COMBINATION

Présentoir de 72 couteaux offices. Manches en polypropylène résistant. Acier inoxydable. Fabrication française. Coffret composé de 3 couleurs : bleu, blanc, rouge. 24 pièces par couleur.

Display of 72 office knives. Durable polypropylene handles. Stainless steel. Made in France. Box with 3 colours: blue, white, red. 24 pieces per colour.

ORIGINAL®

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

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

Acier inoxydable.
Stainless steel blade.

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

Affûtage manuel.
Manual sharpening.

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



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



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



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



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



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



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

STEAK ET TABLE

STEAK - TABLE KNIVES

Les couteaux à steak sont parfaits pour découper la viande facilement, sans avoir à forcer avec la main.
Ils possèdent un excellent tranchant.
Steak knives are perfect for cutting meat easily, without having to force your hand. They have an excellent cutting edge.



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



COUTEAU À STEAK CREATIVE CHEF® 10 cm
CREATIVE CHEF® STEAK KNIFE 10 cm
Lame crantée - Serrated blade.
Coffret de 6 couteaux - Box of 6 knives.
● 325-10/B6
● 3325-10/B6
● 11325-10/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



COUTEAU À STEAK BBR® 12 cm
BBR® STEAK KNIFE 12 cm
● 75016-12N



COUTEAU À STEAK BBR® 12 cm
BBR® STEAK KNIFE 12 cm
● 74016-12H

DÉCORATION ET DRESSAGE

GADGETS AND DECORATING



ÉPLUCHEUR À VIROLE - PEELER WITH FERRULE

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



CANNELEUR GAUCHER - LEMON ZESTER, LEFT-HANDED

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



CANNELEUR DROITIER LEMON ZESTER, RIGHT-HANDED

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



ZESTEUR - ZESTER

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



CANNELEUR-ZESTEUR - LEMON GRATER

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



VIDE-POMME Ø 14 - APPLE CORER Ø 14

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



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

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



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

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



COQUILLEUR À BEURRE - BUTTER CURLER

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



ROULETTE À PÂTE FLUTED PASTRY CUTTING WHEEL

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



PAMPLEMOUSSE - GRAPEFRUIT KNIFE

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



DÉCOR MELON - V-SHAPED FRUIT CUTTER

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



SPATULE COUDÉE 11 cm OFFSET SPATULA 11 cm

247-11



PINCE À DRESSER COUDÉE 20 cm OFFSET TWEEZER 20 cm

700-20



PINCE À DRESSER OU À BARBECUE 30 cm COOKING OR BARBECUE TWEEZER 30 cm

701-30

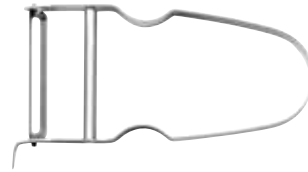
USTENSILES DE CUISINE

KITCHEN UTENSILS



**ÉPLUCHEUR SURMOULÉ ECO
OVERMOULDED PEELER**

La boîte de 12 unités
Box of 12 units.
200/B12



**RASE-LÉGUMES
PEELER**

790



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

Manche bois - Wooden handle.
2723



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



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



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



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



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

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

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

TROUSSES ET MALLETTES

CULINARY BAGS AND CASES



POCHETTE "CHEF" - CHEF'S BAG

1571 - 8 pièces - 8 pieces.

COMPOSITION / COMBINATION

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



POCHETTE "APPRENTI" - STUDENT'S BAG

1582 - 6 pièces - 6 pieces.

COMPOSITION / COMBINATION

Filet de sole 346-20 / 20 cm / Fillet 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 / 28 cm / Pastry knife ● Cuisine / 23 cm / Kitchen knife.
 Spatule inox / 20 cm / Stainless spatula. ● Spatule inox / 25 cm / Stainless spatula.
 Spatule plastique / 30 cm / Plastic spatula. ● Ciseaux / 21 cm
 Shears. ● Maryse / 25 cm / Silicon spatula. ● Spatule triangle / 10 cm
 Triangular spatula. ● Office / 10 cm / Paring ● Moule à pomme / ø 22 mm
 Melon baller. ● Eplucheur / Peeler. ● Vide pomme / Apple corer.
 Canneleur / Stripper. ● Zesteur / Zester. ● Pinceau / 30 mm / Brush.
 Pince à pâte / Pastry tong ● Fouet / 25 cm / Whisk.
 Rouleau hêtre / 42 cm / Beech wood rolling pine.
 Poche à douille / 35 cm / Pastry bag. ● Corne à pâtisserie / Dough scraper.
 2 Douilles polycarbonate unies / 2 polycarbonate fluted nozzles.
 2 Douilles polycarbonate cannelées / 2 polycarbonate plain nozzles.



MALLETTE "CHASSE" - HUNTING BAG

1588-camo - 6 pièces - 6 pieces.

Gamme Profinox®, Origine France Garantie, manches surmoulés en polypropylène renforcé fibre pour une meilleure résistance. Lames en acier inoxydable de haute qualité. Garde de sécurité pour une utilisation en toute sérénité.

Profinox® range, guaranteed French origin, handles moulded in fibre-reinforced polypropylene for greater strength. High-quality stainless steel blades. Safety guard for comfortable use.

COMPOSITION / COMBINATION

Boucher ● 20 cm / Butcher knife.

Saigner ● 14 cm / Boning knife.

Fusil rond ● 25 cm / Rounded sharpening steel.

Dépouiller-Dépecer ● 16 cm / Skinning knife.

2 crochets 299-20/B10 - / ø9 - 20 cm - 120 kg / 2 meat hooks.



MALLETTE "CHASSE" - HUNTING BAG

1598-camo - 10 pièces - 10 pieces.

Gamme Profinox®, Origine France Garantie, manches surmoulés en polypropylène renforcé fibre pour une meilleure résistance. Lames en acier inoxydable de haute qualité. Garde de sécurité pour une utilisation en toute sérénité.

Profinox® range, guaranteed French origin, handles moulded in fibre-reinforced polypropylene for greater strength. High-quality stainless steel blades. Safety guard for total peace of mind.

COMPOSITION / COMBINATION

Dénervier ● 20 cm / Skinning knife.

Boucher ● 25 cm / Butcher knife.

Saigner ● 14 cm / Boning knife.

Fusil bi-matière rond ● 30 cm / Dual-material Rounded sharpening steel.

Désosseur renversé ● 13 cm / Boning knife curved blade.

Dépouiller-Dépecer ● 16 cm / Skinning knife.

Feuille renforcée ● 24 cm / Reinforced cleaver straight back.

Scie 35 cm / Saw.

2 crochets ø9 - 20 cm - 120 kg / 2 meat hooks.



MALLETTE "POISSONNERIE" - FISHMONGER BAG

1596 - 6 pièces - 6 pieces.

Les lames des couteaux en acier inoxydable sont associées à des manches en bi-matière bleue, offrant un confort d'utilisation pour les couteaux et le fusil. De plus un garde de sécurité est intégrée. Fabrication française.

The stainless steel blades of the knives are combined with blue dual-material handles, making both the knives and the sharpening steel comfortable to use. A safety guard is also built in. Made in France.

COMPOSITION / COMBINATION

Dénervier ● 20 cm / Skinning knife.

Désosseur lame usée ● 11 cm / Boning knife.

Couteau à poisson cranté ● 42 cm / Dual-material serrated fish knife.

Ciseaux à poisson lame inox crantée, poignée plastifiée ● 22 cm /

Stainless fish shears, plastified handle, serrated blade.

Écailleur professionnel ● Fish scaler.

Fusil ovale bi-matière - Taillage fin ● 30 cm / Dual-material coloured handles sharpening steel oval blade - Fine cut.



**POCHETTE POUR 6 ARTICLES
BAG FOR 6 ITEMS**
1780 - Dimensions/Size: 48 x 23 cm.



**GRANDE POCHETTE POUR 16 ARTICLES
LARGE BAG FOR 16 ITEMS**
1790 - 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.



**POCHETTE POUR 6 ARTICLES
BAG FOR 6 ITEMS**
1781 - Dimensions/Size: 48 x 23 cm.



**GRANDE POCHETTE POUR 16 ARTICLES
LARGE BAG FOR 16 ITEMS**
1791 - Double compartiment - Double compartment.
Dimensions/Size: 48 x 28 cm.







LA POISSONNERIE PROFESSIONNELLE

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

PROFESSIONAL FISHMONGER

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



COUTEAUX À POISSON

FISH KNIVES



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



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



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



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



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



ÉCAILLEUR - FISH SCALER 16 cm
 ● 412
 ● 6412 ✓



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



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



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

USTENSILES FRUITS DE MER

SEAFOOD USTENSILS

COUTEAUX À HUITRES - OYSTER KNIVES



À GARDE - WITH GUARD

Boîte de 12 unités - Box of 12 units.
● 511/B12



CRAPAUD OYSTER OPENER

● 512



PROFESSIONNEL PROFESSIONAL

● 514



À GARDE MANCHE POLYPRO - PLASTIC GUARD

Boîte de 12 unités - Box of 12 units.
● 517/B12



LANCETTE - OYSTER OPENER

Boîte de 12 unités - Box of 12 units.
● 515/B12



LANCETTE - OYSTER OPENER

Boîte de 12 unités - Box of 12 units.
● 6513/B12
● 513/B12



COQUILLE SAINT-JACQUES - SCALLOP KNIFE

● 519



COUTEAU ÉCAILLEUR - FISH SCALER 8,5 cm

● 2318



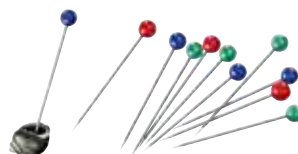
ÉCAILLEUR - FISH SCALER

● 6410



PIQUES - SPIKES 7,5 cm

En vrac (carton de 1000) - Bulk (1000 pcs box).
● 36150 (Inox) ● 36100 (Cuivré-Coppered)



PIQUES BIGORNEAUX - SHELL FISH SPIKES

Tige inox - Stainless steel pikes.
En sachet de 12 sur carte - 3 Couleurs.
In bags of 12 on card - 3 Colours.
36200



PINCE À ARÊTES - FISHBONE TWEEZERS

Boîte de 12 unités - Box of 12 units.
38050/B12
Unité en sachet pegbordable - Unit in pegboard bag.
38050.01



PINCE À HOMARD LOBSTER TONGS

79147



CURETTE À HOMARD - LOBSTER FORK

Boîte de 6 unités - Box of 6 units.
79424/B6



FOURCHETTE À HUITRES - OYSTER FORK

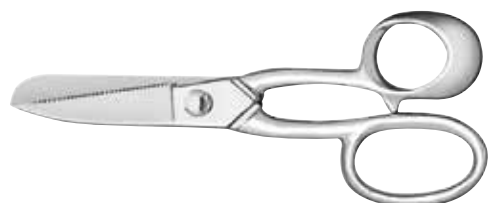
Boîte de 6 unités - Box of 6 units.
79427/B6

CISEAUX

FISH SHEARS



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



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



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



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



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



PELLE À GLAÇONS OU FARINE
ALUMINIUM ICE SCOOP OR FLOUR SCOOP
● 79750B - 30 cm - 650 cc*
● 79751 - 35 cm - 1100 cc*

*Cuvillère à café



Les grands
classiques

LE BON FERMIER

Saint Emilion





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

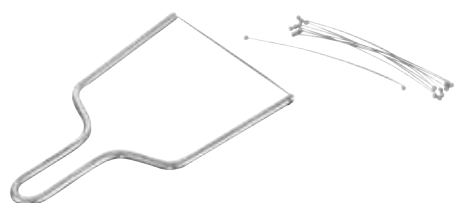
Paquet de 10 unités.
Package of 10 units.
51780x10 🍷

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

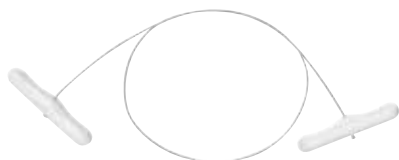


LYRE POUR FOIE GRAS 10 cm

HANDLE CUTTER FOR FOIE GRAS 10 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 ROQUEFORTAISE MARBRÉE ROQUEFORTAISE 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 MARBRÉE 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 PÂTE-CROUTE LAME CRANTÉE
PATTY-CAKE BREAD KNIFE SERRATED EDGE

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



COUTEAU À GÉNOISE LAME CRANTÉE
SERRATED EDGE PASTRY KNIFE

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



COUTEAU À GÉNOISE LAME CRANTÉE
SERRATED EDGE PASTRY KNIFE

- | | |
|-------------------|------------------|
| ● 480-25 - 25 cm | ● 480-33 - 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 indémanchable, la seule spatule économique "Made in France".
Stainless steel, flexible and non-removable, the only economical spatula "Made in France".



SPATULE DROITE - STRAIGHT SPATULA

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

SPATULE DROITE - STRAIGHT SPATULA

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

SPATULE DROITE - STRAIGHT SPATULA

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



SPATULE TRIANGULAIRE 10 cm TRIANGULAR SPATULA 10 cm

- 245-10



COUPE-PÂTE - PASTRY-CUTTER

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

FORME CARRÉE - SQUARED SHAPE

MODÈLE RIGIDE - RIGID MODEL

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

FORME CARRÉE - SQUARED SHAPE

MODÈLE SOUPLE - FLEXIBLE MODEL

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

FORME RONDE - ROUNDED SHAPE

MODÈLE RIGIDE - RIGID MODEL

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

FORME RONDE - ROUNDED SHAPE

MODÈLE SOUPLE - FLEXIBLE MODEL

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





LE SERVICE TRAITEUR PROFESSIONNEL

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

THE CATERING SERVICE PROFESSIONAL

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



UTIL-CHEF®

OUTILS DE SERVICE HACCP - HACCP USTENSIL RANGE

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

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



Acier inox de haute qualité, lavable au lave-vaisselle et stérilisateur.

High quality stainless steel, dishwasher and sterilizer safe.

Manche ergonomique et antidérapant, en polypropylène alimentaire.

Ergonomic and non-slip handle, made of food-grade polypropylene.



Pastille de couleur HACCP pour personnaliser l'outil selon son utilisation et éviter les contaminations.

HACCP coloured sticker to personalise the tool according to its use and avoid contamination.

4 encoches anti-glisse, pour maintenir l'outil sur le bord du plat à différents niveaux de hauteur.

4 anti-slip notches, to hold the tool on the edge of the dish at different height levels.



PELLE À POISSON - FISH SPATULA

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



PELLE À STEAK - STEAK SPATULA 11 cm

- 560



PELLE À PLANCHA - PLANCHA SPATULA 17 cm

- 570



CUILLÈRE À SERVIR - SERVICE SPOON 34 cm

- 2727-28



CUILLÈRE À OLIVES PERFORÉE 34 cm

- 2726-28



LOUCHE - SOUP LADLE

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



POCHON AVEC BEC VERSEUR POUCH WITH STOUT

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



ÉCUMOIRE - SKIMMER

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



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



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



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



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



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



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



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



PELLE À TARTE CRANTÉE
SERRATED PIE & CAKE KNIFE
● 557



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

SERRE-JAMBONS

HAM HOLDERS



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

Socle marbré entièrement en polyéthylène alimentaire.

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

Marbled base made entirely of food-grade polyethylene.

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

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

Épaisseur/Thickness: 20 mm.

○ 34049



SERRE-JAMBON - PLATEAU MARBRE MARBLED BASE HAM HOLDER

Socle marbre. Poignées en bois compressé.

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

Marbled base. Handles in compressed wood. All parts are made of stainless steel. Very robust, very nice presentation.

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

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

○ 34048 🍷



**SERRE-JAMBON 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.

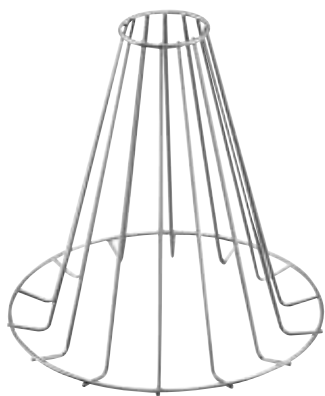
● 34525



SAC À JAMBON - HAM BAG

Dimensions: 59 cm x 68 cm.

○ 34690



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

Acier 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

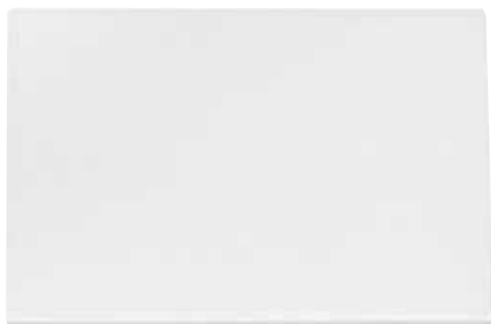


PLANCHE À DÉCOUPER ÉPAISSE - THICK CHOPPING BOARD

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

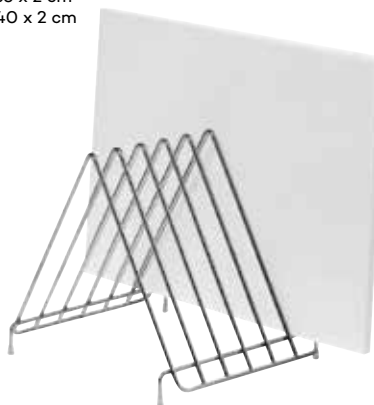
- 304



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	● 86530	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	○ 86142	36,5 x 27,5 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	● 86542	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	○ 86145	38 x 30,5 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	● 86545	38 x 30,5 x 1,7 cm	○ 86184	53,5 x 20,5 x 1,7 cm - 3/5		
● 86587	26,5 x 48,7 x 1,7 cm - 3/4	○ 86182	41 x 21 x 1,7 cm	● 86584	53,5 x 20,5 x 1,7 cm - 3/5	○ 86301	Egouttoir pour ravier 1/2
○ 86112	27 x 20 x 1,7 cm	● 86582	41 x 21 x 1,7 cm ♥	○ 86185	53 x 32,5 x 1,7 cm		26,5 x 32,5 cm
○ 86143	29,5 x 22,5 x 1,7 cm	○ 86144	41 x 30,5 x 1,7 cm	● 86553	53 x 32,5 x 1,7 cm	○ 86303	Egouttoir pour ravier 1/3
● 86543	29,5 x 22,5 x 1,7 cm	● 86544	41 x 30,5 x 1,7 cm	● 86560	56,5 x 27 x 1,7 cm ♥		17,6 x 32,5 cm
● 86510	30 x 16 x 1,7 cm	○ 86141	41,5 x 26 x 1,7 cm	○ 86180	58 x 21 x 1,7 cm		
○ 86120	31 x 21 x 1,7 cm	● 86541	41,5 x 26 x 1,7 cm	● 86580	58 x 21 x 1,7 cm ♥	● 86111	Plat Triangle noir
● 86520	31 x 21 x 1,7 cm	○ 86140	42 x 30,5 x 1,7 cm	○ 86170	67 x 27 x 1,7 cm		40 x 56,5 x 1,7 cm
○ 86121	32,5 x 22,5 x 1,7 cm	● 86540	42 x 30,5 x 1,7 cm ♥	● 86570	67 x 27 x 1,7 cm	● 86591	Saladier noir
● 86521	32,5 x 22,5 x 1,7 cm						ø 180mm / h 85mm

RAVIERS - RAVIERS

○ 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
○ 86382	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



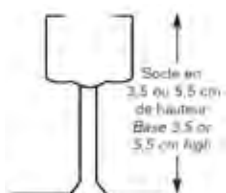
○ 82130	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm	Cypres - Green cypress
● 82130N	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm	Cypres - Green cypress
○ 82140	L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm	Cypres - Green cypress
● 82140N	L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm	Cypres - Green cypress



○ 82115	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm	Cypres bicolore - Bicolor cypress
● 82115N	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm	Cypres bicolore - Bicolor cypress
○ 82125 ✓	L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm	Cypres bicolore - Bicolor cypress
● 82125N	L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm	Cypres 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 Cypres	L 25 cm
82002	Recharge Persil	L 25 cm
82003	Recharge bicolore	L 25 cm
82001	Socle	H 5,5 cm



VIANDES - MEATS
● 82800 ● 82809



VIANDES - MEATS
○ 82311 ○ 82309



LÉGUMES - VEGETABLES
● 82511 ● 82509



POISSON - FISH
○ 82411 ○ 82409



TRAITEUR - CARTERER
● 82611 ● 82609



SÉPARATEURS FRISE VERTE - TRIM DIVIDERS GREEN
● 82655 ● 82735



SÉPARATEURS VAGUE WAVY DIVIDERS
● 82200

SÉPARATEURS UNIS - DIVIDERS (ONE COLOUR ONLY)

82614	L 40 x H 15 cm	● Rouge / Red
82412	L 40 x H 15 cm	● Translucide / Clear

82311	L 75 x H 15 cm	○ Blanc / White
82511	L 75 x H 15 cm	● Vert / Green
82611	L 75 x H 15 cm	● Rouge / Red
82800 ●	L 75 x H 15 cm	● Noir / Black
82411 ●	L 75 x H 15 cm	● Translucide / Clear

82309	L 75 x H 9 cm	○ Blanc / White
82509	L 75 x H 9 cm	● Vert / Green
82609	L 75 x H 9 cm	● Rouge / Red
82809	L 75 x H 9 cm	● Noir / Black
82409	L 75 x H 9 cm	● Translucide / Clear

SÉPARATEURS AVEC FRISE VERTE - GREEN TRIM DIVIDERS

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

SÉPARATEURS VAGUE - WAVY DEVIDERS

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

BARRETTES DÉCORATIVES ENTRE PLATS POUR VITRINE

GARNISHES ON BASE

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



ROSES ROUGES - RED ROSES ○ 81950 ♥



GARNITURE CYPRES VERT ET ROUGE - RED GREEN CYPRES ○ 81963



FLEURS DE TOURNESOL - SUNFLOWERS ○ 81960



ROSES ROUGES - RED ROSES ● 81950 N ♥



MARGUERITES ET ROSES - ROSES AND DAISIES ○ 81955 ♥



FLEURS DE TOURNESOL - SUNFLOWERS ● 81960 N



PERSIL - PARSLEY ○ 81954 ♥



MARGUERITES ET ROSES - ROSES AND DAISIES ● 81955 N ♥



FLEURS DE LA PASSION - PASSION FLOWERS ○ 81952



PERSIL - PARSLEY ● 81954 N ♥



FLEURS DE PASSION ET MARGUERITES - PASSION FLOWERS AND DAISIES ○ 81953



FLEURS DE PRUNIER - PLUM BLOSSOM ○ 81961



LIERRE - IVY ○ 81956



HOUX - HOLLY BERRY ○ 81964

GUIRLANDES ET FLEURS

FLOWERS GARLANDS



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



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



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



TOURNESOLS - SUNFLOWERS
Longueur/Length: 270 cm.
81728



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



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



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



BAMBOU - BAMBOO
Longueur/Length: 270 cm.
81729

GUIRLANDES FRUITS, LÉGUMES ET FEUILLAGES

FRUITS, VEGETABLES AND LEAVES GARLANDS



TOMATES - TOMATOES
Longueur/Length: 200 cm.
81321



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



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



HOUX - HOLLY
Longueur/Length: 180 cm.
81525



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



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



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



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



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



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

DÉCORATION POISSONNERIE ET DIVERS

MARINE RANGE



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



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



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



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



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



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



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



CRABE - CRAB
81052



HOMARD - LOBSTER
Longueur/Length: 30 cm.
81051



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



**MOUETTE
SEAGULL**
81053

CROCHETS - ALLONGES

BUTCHER'S HOOKS



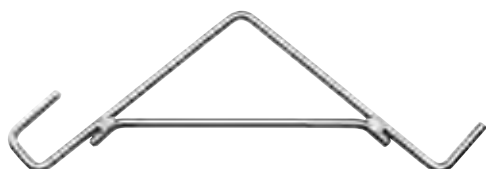
CROCHET À POITRINE BACON HOOK

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



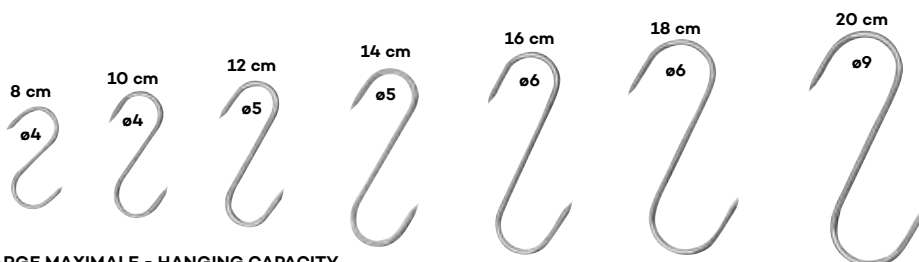
TIRE-CARCASSE - HAND HOOK

Inox - Manche plastique. Stainless steel hook - Plastic handle.
Charge max/Hanging capacity: 60 kg.
● 31037
○ 31038 - Aluminium



SUSPENTE DE DÉPEÇAGE - SKINNING HANGER

Épaisseur : 8 mm / Thickness: 8 mm
Largeur : 370 mm / Width: 370 mm
Charge maximum : 300 kg / Maximum charge for weal hanger: 300 kg
2535



ESSES 2 POINTES - MEAT HOOKS 2 TIPS

En boîte de 10 unités. Box of 10 units.
● 299-08/B10 - ø4 - 8 cm - 40 kg
● 299-10/B10 - ø4 - 10 cm - 40 kg
● 299-12/B10 - ø5 - 12 cm - 50 kg
● 299-14/B10 - ø5 - 14 cm - 50 kg
● 299-16/B10 - ø6 - 16 cm - 70 kg
● 299-18/B10 - ø6 - 18 cm - 70 kg
● 299-20/B10 - ø9 - 20 cm - 120 kg

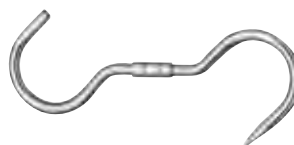
CHARGE MAXIMALE - HANGING CAPACITY

ø4 → 40 kg / ø5 → 50 kg / ø6 → 70 kg / ø9 → 120 kg / ø10 → 140 kg / ø12 → 180 kg



ALLONGE D'ABATTOIR 1 POINTE - MEAT HOOK 1 TIP

En boîte de 10 unités. Box of 10 units.
● 2531-10/10 - ø10 - 22 cm - 140 kg max
● 2531-12/10 - ø12 - 25 cm - 180 kg max



ALLONGE TOURNANTE REVOLVING MEAT HOOK

Charge max/Hanging capacity: 140 kg.
● 2532 - ø10 - 24 cm



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

● 2533-9 - ø9 - 12 cm - 70 kg
● 2533-12 - ø12 - 14 cm - 100 kg



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

Charge max/Hanging capacity: 100 kg.
● 2534 - ø9 - 28,5 cm



ALLONGE BEEFSTEAK - MEAT HOOK

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

BARRES AIMANTÉES ET DIVERS BOUCHERIE

MAGNETIC RACKS AND ANCILLARY PRODUCTS



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

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



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

- 76760 - 30 cm
- 76761 - 45 cm



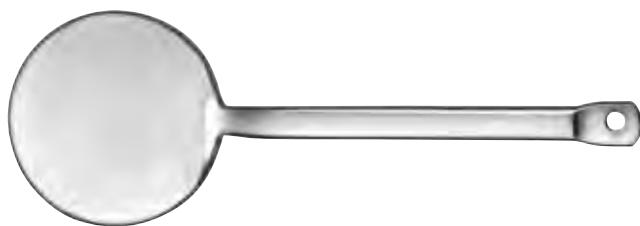
BARRE AIMANTÉE - MAGNETIC KNIFE RACK

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



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

- 295



**BATTE CÔTELETTES
MEAT TENDERIZER**

- 286-12 - ø10 cm - 1100 g



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.



GANT EN COTTE DE MAILLE INOX STAINLESS STEEL PROTECTIVE GLOVE

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



GAUCHERS

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

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



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

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



SOUS GANT COTON RAW COTTON UNDERGLOVE

Couleur écru tricoté - Ecrú knitted colour.
Paquet de 24 unités - Pack of 24 units.
○ 77201/24



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

Couleur blanc - Taille M - Colour white - Size M.
○ 77200



GANTS ANTI-COUPURE FOOD SAFE CUT RESISTANT GLOVES

- 77012 • Liseret blanc - Taille S/7 - Size S/7.
- 77013 • Liseret rouge - Taille M/8 - Size M/8.
- 77014 • Liseret bleu - Taille L/9 - Size L/9.



TABLIER DE PROTECTION CHAINMESH PROTECTIVE APRON

En 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 4 couteaux - For 4 knives.

Longueur/Length: 32 cm.

○ 76604

Pour 5 couteaux - For 5 knives.

Longueur/Length: 32 cm.

○ 76605

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



CASIER À COUTEAUX - KNIVES RACK

Pour 5 couteaux ou 4 couteaux et 1 fusil.

For 5 knives or 4 knives and 1 sharpening steel.

Dimensions/Size: 530 x 170 x 65 mm.

● 76405

APPAREILS À STEAK ET HAMBURGERS

CHOPPED MEAT PRESSING MACHINES FOR HAMBURGERS



RECONSTITUEUR DE STEAK HACHÉ INOX OVALE STAINLESS STEEL OVAL STEAK FORMER

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

● 73230

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

● 73245



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

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

● 73330

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

● 73345



PAPIER À STEAK OVALE - OVAL STEAK PAPER

80 x 110 mm - Par 1000.
80 x 110 mm - Pack of 1000.
○ 73050

PAPIER À STEAK ROND - ROUND STEAK PAPER

Ø 100 mm - Par 1000.
Ø 100 mm - Pack of 1000.
○ 73100



APPAREIL À STEAK 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



APPAREIL À STEAK 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-heur.
Ø plaque/ Ø plate: 70 mm - Trous/Holes: 6 mm.
● 93412

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

Puissance/Power: 600W.
Capacité/Capacity: 160-180 kg/heure-heur.
Ø plaque/ Ø plate: 82 mm - Trous/Holes: 8 mm.
● 93422

PLAQUES ET COUTEAUX POUR HACHOIRS

BLADES AND PLATES FOR MEAT MINCERS

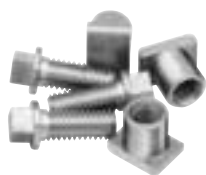
SYSTÈME UNGER - UNGER SYSTEM

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



CLÉ DE MONTAGE - WRENCH
● 91020

TYPE HACHOIR / Ø plaques MINCER TYPE	PLAQUES BSI® - PLATES												COUTEAUX BSI® CUTTERS	LAMES BSI® RECHANGE (PAR 9) SPARE BLADES (set of 9 pcs)	LICOSWISS®	
	Ø des trous (mm) / holes diameter (mm)														COUTEAUX CUTTERS	LAMES (PAR 9) BLADES (9-pcs)
	2	2.5	3	3.5	4	4,5	5	6	8	10	13	PLAQUE- COUTEAU (N°0)				
R / 70 MM	91720	91725	91730	91735	91740	91745	91750	91760	91780	91710	91713	91700	91770	91709	90170	90070
H / 82 MM	91820	91825	91830	91835	91840	91845	91850	91860	91880	91810	91813	91800	91882	91809	90182	90082
A / 90 MM	91620	91625	91630	91635	91640	91645	91650	91660	91680	91610	91613	91600	91690	91609	90190	90090
B / 98 MM	91920	91925	91930	91935	91940	91945	91950	91960	91980	91910	91913	91900	91998	91909	90198	90098
D / 114 MM	91520	91525	91530	91535	91540	91545	91550	91560	91580	91510	91513	91500	91590	91509	900114	90114



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



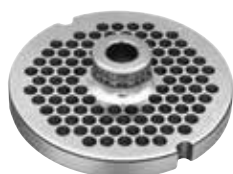
PLAQUE COUTEAU N°0
KNIFE PLATE N° 0



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

SYSTÈME ENTREPRISE - ENTERPRISE SYSTEM

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



PLAQUES EN ACIER
INOXYDABLE TREMPÉ
HARDENED STAINLESS STEEL
PLATES

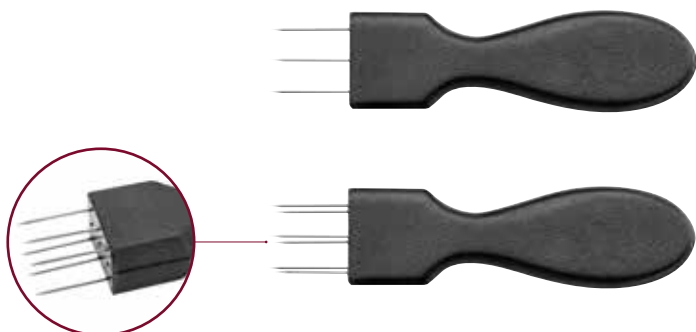


COUTEAUX EN ACIER
INOXYDABLE TREMPÉ
MONOBLOC
HARDENED STAINLESS STEEL
BLADES

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

DIVERS BOUCHERIE

MISCELLANEOUS BUTCHERS' ITEMS



PIQUE SAUCISSES - SAUSAGE PRICKERS

Manche plastique 3 pointes inox inarrachables.
Plastic handle, 3 stainless steel pricks.
Boîte de 12 pièces - Box of 12 pieces.
● 32045/12

PIQUE SAUCISSES - SAUSAGE PRICKERS

Manche plastique 6 pointes inox inarrachables.
Plastic handle, 6 stainless steel pricks.
Boîte de 12 pièces - Box of 12 pieces.
● 32040/12 ● 32040.01 - Sur carte - On cardboard.



APLATISSEUR - STEAK HAMMER

Modèle tout plastique.
Full plastic version.
○ 30200



KIT POUR ÔTER LA MËLLE ÉPINIÈRE DES AGNEAUX KIT TO REMOVE THE SPINAL CORD OF LAMBS

2 tiges de diamètres différents en fonction de la taille des animaux + 1 couteau pour racler le canal rachidien après fente.
2 rods of different diameters depending on the size of the animals + 1 knife for scraping after splitting the spinal canal.
31400



TIRE-CÔTES - RIB PULLER

Poignée plastique, lame inox 14 mm.
Plastic handle, 14 mm stainless steel blade.
○ 31200

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

Par paquet de 5 lames.
Pack of 5 spare blades.
● 31214

AIGUILLES - LARDOIRES À MANCHE BROCHETTES

NEEDLES - LARDING NEEDLES WITH HANDLE - SKEWERS



AIGUILLE À LARDER - LARDING NEEDLE

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



LARDOIRE À MANCHE LARDING NEEDLE WITH HANDLE

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



AIGUILLE À BRIDER - TRUSSING NEEDLE

Droite acier inox - Straight stainless steel.

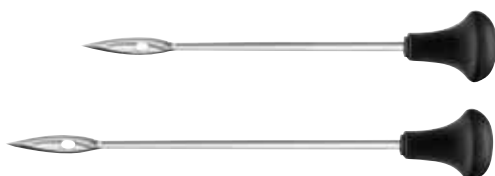
	Sachet de 25 pces. Bag of 25 pces	Carte de 5 pces. Card of 5 pces
15 cm / Ø 3 mm	● 45615/25	● 45615.05
20 cm / Ø 3 mm	● 45620/25	● 45620.05
25 cm / Ø 4 mm	● 45625/25	● 45625.05
30 cm / Ø 3,5 mm	● 45630/25	● 45630.05



AIGUILLE À BRIDER - TRUSSING NEEDLE

Courbée acier inox - Curved stainless steel

	Conditionnées en sachet de 25 pces. Disponibles à la pièce. Packaged in bags of 25 pcs. Available by piece.
15 cm / Ø 3 mm	● 45650
20 cm / Ø 3 mm	● 45651
25 cm / Ø 4 mm	● 45652
30 cm / Ø 3,5 mm	● 45653



AIGUILLE INOX À MANCHE STAINLESS STEEL NEEDLE WITH HANDLE

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



CHACHLICK INOX FORT CHACHLICK STAINLESS STEEL

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



CHACHLICK INOX FORT TORSADÉ CHACHLICK TWISTED STAINLESS STEEL

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



BROCHETTE INOX - STAINLESS STEEL SKEWER

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



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



BROCHETTE EN BOIS DE HÊTRE SKEWER IN BEECH WOOD

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

CISEAUX ET SÉCATEURS

SCISSORS AND SHEARS



CISEAUX DE CUISINE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE HIGH QUALITY KITCHEN SCISSORS

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



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

- 71801 - Gaucher - Left-handed.



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

- 71810



CISEAUX DE CUISINE SÉRIE SOFT KITCHEN SCISSORS SOFT SERIES

- 71921 - 21 cm
- 71924 - 24 cm ✓



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



SÉCATEURS CHROMÉS
CHROMIUM-PLATED POULTRY SHEARS
 ● 52



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



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

ACCESSOIRES DE PÂTISSERIE

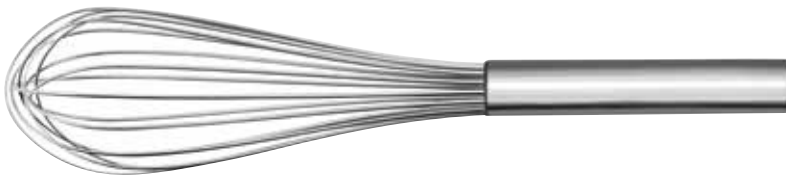
BAKERY ACCESSORIES



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



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



**FOUET TOUT INOX FLEXIBLE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
EMBOUT PLASTIQUE
HIGH QUALITY FLEXIBLE STAINLESS STEEL WHISK
WITH PLASTIC HANDLE**
● 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
CHOCOLATE PEEL**
● 255-15 - 16 cm
● 255-20 - 20 cm



**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**
Vendu à l'unité, conditionnement
par 10 pièces. Unit sale, packing
by 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 - Forme ovale - Oval shape



**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**

- 799F

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 / +380°C
INFRARED THERMOMETER WITH
LASER SIGHTING -50°C / +380°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



**RAMASSE MIETTES
TABLE CRUMBER**
● 2448F



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 pincettes.
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

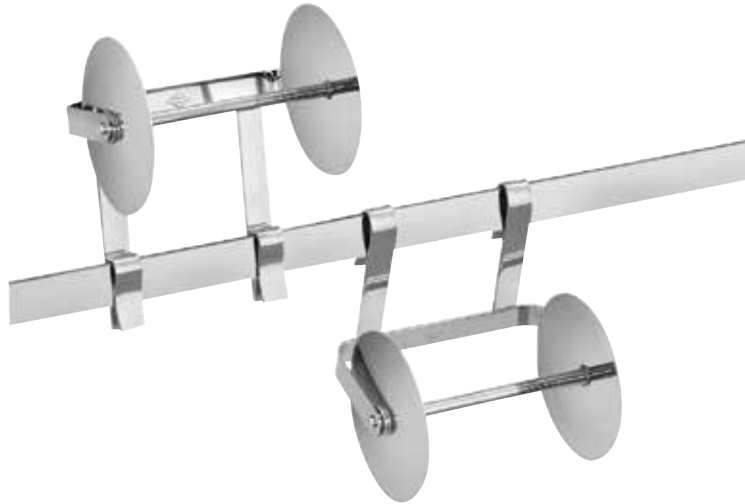
PORTE-ROLLS, BOLDUCS, DÉROULEUR À PAPIER

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

*Susceptible de changer au cours de l'année. Subject to change during the year.



PRÉSENTOIR DE COMPTOIR COUNTER DISPLAY

Dimensions : L 22 cm x l 22 cm x H 7,5 cm.
Dimensions: W 22 cm x l 22 cm x H 7,5 cm.

PRES-OFFICE



**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®



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

A		CROCHETS	104	LARDOIRES À MANCHE	111	R	
ABATTRE	26	CUILLÈRE À OLIVES	88	LIMONADIER	117	RACLETTE À FROMAGE	78
AFFÛTEUR MANUEL	43	CURETTE À HOMARD	71	LOT 3 COUTEAUX:		RACLOIR À PLANCHES	96
AFFÛTEUSE À BANDE	44			BEC OISEAU + TOMATE + OFFICE	59	RACLOIR DE PLOT	105
AIGUILLE À LARDER	111	D		LOT DE 2 BANDES ABRASIVES	44	RAMASSE MIETTES	117
AIGUILLES À BRIDER	111	DÉCOR MELON	62	LOUCHE	88	RANGE PLANCHES	96
AIGUILLES INOX	111	DÉCORATION VITRINE	100-101-102-103	LYRES	77	RASE LÉGUMES	63
AIGUISEURS ÉLECTRIQUES	45	DISPOSITIF D'AFFÛTAGE	45			RECHARGES POUR SÉPARATEURS	98
ALLONGES BEEFSTEAK	104	DISQUE À POLIR	44	M		RECONSTITUEURS DE	
APLATISSEURS À VIANDE	105-110	DOUILLES	114	MALLETTE 6 PCS CRÉATIVE CHEF	59	STEAK HACHÉ	108
APPAREILS À STEAK	108			MALLETTE CHASSE PROFINOX	65	REDSTEEL	42-43
ASSORTIMENTS OFFICES		E		MALLETTE VIDE	66	ROQUEFORTAISES	78
CREATIVE CHEF	58	ECAILLEUR	70-71	MARYSE	115	ROUE À PIZZA	117
ATTENDRISSSEUR 51 LAMES	105	ECUMOIRE	88	MEULE À EAU	44	ROUE DE POLISSAGE EN CUIR	44
		EMINCEUR	57	MINI FUSIL	40	ROULEAUX À PÂTISSERIE	115
B		EMPORTE-PIÈCES	114	MINI PRÉSENTOIR 72PCS		ROULETTES À PÂTE	62
BALANCE ÉLECTRONIQUE	116	ENTRECÔTE	61	CRÉATIVE CHEF	59	ROULETTES À PIZZA	117
BANDES ABRASIVES	45	EPLUCHEURS	62-63	MINI PRÉSENTOIR OFFICES	120		
BARRES AIMANTÉES	105	ESSES	104	MOULE À POMME	62	S	
BARRETTES	100	ETUIS À COUTEAUX	107			SAC À JAMBON	91
BATTE COTELETTE	105			O		SACRIFICATEUR	15
BERCEUSES	63	F		OFFICES	48-50-52-53-56-58-59	SANTOKUS	48-50-52-27
BOITE MÉTAL 7 CM	66	FENDOIR PICARD	27	OFFICES BEC D'OISEAU	50-56	SAUMON LAME ALVÉOLÉE	51
BROCHETTES BOIS	111	FEUILLES	24-25-26	OUVRE-BOITE	117	SCIES	28
BROCHETTES INOX	111	FICELLE BOUCHERIE	119			SÉCATEURS À VOLAILLE	113
BROSSE DE COMPTOIR	115	FILS À BEURRE	77	P		SÉPARATEURS	98-99
		FILS À FROMAGE	77	PAMPLEMOUSSE	62	SÉPARATEURS ANATOMIQUE	27
C		FILS POUR LYRE PETIT MODÈLE	77	PAPIER À STEAK	108	SERRE JAMBONS	90-91
CANNELEUR	62	FILS POUR ROQUEFORTAISE	78	PATÉ CROUTE	82	SET 3 COUTEAUX BOUCHER	
CASIER À COUTEAUX	107	FIXE GANTS	106	PELLE À FARINE	72	PROFINOX	30-59
CEINTURES POUR GAINES	107	FOUETS	114	PELLE À HORS D'ŒUVRE	89	SONDE À PIQUER JAMBON	
CHACHLICK	111	FOURCHETTE À CHOCOLAT	114	PELLE À OMELETTE	63-88	OU FOIE GRAS	116
CHARCUTIER	82	FOURCHETTE À HUITRES	71	PELLE À POISSON	88	SONDES À FROMAGE	77
CISEAUX	72-112-113	FOURCHETTE À VIANDE	60	PELLE À STEAK	88	SOUS-GANTS COTON ÉCRU	
COFFRETS COUTEAUX ZEN	48-49-61	FOURCHETTE CHOUCROUTE	89	PELLE À TARTE CRANTÉE	89	TRICOTÉS	106
COQUILLEUR À BEURRE	62	FOURCHETTE CUISINE	63-89	PELLE À TERRINE	89	SPATULES	62-84-85-115
CORNE À PÂTISSERIE	115	FOURCHETTES CHEF	63-89	PELLE COUDÉE	63	SPATULES À CHOCOLAT	114
COUPE VOLAILLE	113	FROMAGE 1 POIGNÉE	76	PELLETTE INOX POUR STEAK	108	STYLETS	56
COUPERETS	27	FROMAGE 2 POIGNÉES	76	PIÈCEUR	15	SUSPENTE DE DÉPEÇAGE	104
COUPES PÂTE	85	FUSIL BI-MATIÈRE	34	PIÈRE À AFFÛTER NATURELLE	41		
COUPES-PAIN	83	FUSIL DE BOUCHER	34 À 37	PIÈRE À AIGUISER	41	T	
COUTEAU À BRIE	76	FUSIL DE MÉNAGE	40	PIÈRE À REPASSER SILICAR	41	TABLIERS	106
COUTEAU À CHAIR	26	FUSIL DIAMANT	37	PIÈRE D'AFFÛTAGE		THERMOMÈTRES	116
COUTEAU À DÉGUSTATION	76	FUSIL TITANIUM	39	POUR MEULE À EAU	44	TIRE-CÔTES	110
COUTEAU À DÉPOUILLER	18	FUSILS POUR LES CHEFS	38 À 39	PIÈRE JAPONAISE	41	TIRES CARCASSES	104
COUTEAU À KEBAB	57			PIÈRE MISSARKA	41	TRANCHELARDS	15-16
COUTEAU À PARMESAN	78	G		PINCE À ARÊTES	71	TRANCHEURS	15-21
COUTEAU À PIZZA	117	GAINÉ À COUTEAUX	107	PINCE À HOMARD	71	TRIPIERS	15-18
COUTEAU À VIANDE/		GANT ANTI-COUPURE	106	PINCE PÂTE	114	TROUSSE CUISINE	64
TOMATE CRANTÉE	22	GANTS EN COTTE DE MAILLE	106	PINCEAUX	115	TROUSSE EN CUIR BBR - MANCHE BOIS	
COUTEAU COQUILLE		GÉNOISE / BISCOTTE	57-82	PINCES	118	6 COUTEAUX À STEAK	51-52
SAINT JACQUES	71	GOUGE À JAMBON	27	PINCES À DRESSER	62	TROUSSE EN CUIR ZEN	
COUTEAU LE THIERS	121	GRIGNETTE	115	PINCES À SERVIR	117	4 COUTEAUX	49
COUTEAU PAIN OU TOMATE	56-83			PIQUES BIGORNEAUX	71	TROUSSE EN CUIR ZEN	
COUTEAU SASHIMI /YANAGIBA	58	H		PIQUES FICHES	118	6 COUTEAUX	49
COUTEAU TOMATE	46	HACHOIR DE BOUCHERIE	25	PIQUES FIL CUIVRÉ	71	TROUSSE PÂTISSERIE 4 FACES	64
COUTEAUX À DÉNERVER	15-16-21-23	HACHOIR ÉLECTRIQUE	108	PIQUES SAUCISSES	110	TROUSSE VIDE	66
COUTEAUX À DÉSOSSER	14-17-20-22-48-51-60			PLANCHES À DÉCOUPER	96		
COUTEAUX À FILET	15-48-50-52-57-70	J		PLAQUES COUTEAUX HACHOIRS	109	V	
COUTEAUX À PARER	15-18-21-70	JAMBON / SAUMON ALVÉOLÉ	23-53-57	PLATEAU MARBRE		VALISE BOUCHER	30
COUTEAU À POISSON	70	JAMBON FACTICE	91	POUR ROQUEFORTAISE	78	VALISE VIDE AVEC	
COUTEAUX À SAIGNER	14-15-18-16-20-22-60	JEU DE MEULES DE RECHANGE		PLATS	97	MOUSSES ALVÉOLÉES	30
COUTEAUX BOUCHER	15-17-18-21-23-60	POUR 75600	45	POCHES À CRÈME	114	VIDE POMME	62
COUTEAUX BOUCHER ALVÉOLÉS	23			POCHETTE APPRENTI	64		
COUTEAUX CHEF	48-50-52-60	L		POCHETTE CHEF	64	Z	
COUTEAUX CUISINE	53-57	LAMES DE RECHANGE	28-96-109	PORTE BOBINOT	119		
COUTEAUX GÉNOISE	57-82	LAMES POUR SCIES À RUBAN	29	PORTE ROLLS	119		
COUTEAUX HUITRE	71			PORTES ÉTIQUETTE	118		
COUTEAUX OFFICE	48-50-52-53-56-58-59			PRÉSENTOIR À BOUDIN/SAUCISSES	91		
COUTEAUX PAIN	57-83			PRÉSENTOIRS	120		
COUTEAUX STEAK	50-52-56-60-61						

ALPHABETICAL CONTENTS

A

ABRASIVE BELT	45
ALUMINIUM FLOOR SCOPE	72
ANATOMIC KNIFE	27
APPLE CORER	62
APRON	106
"CLASSIC" BUTCHER'S CASE	
8 ITEMS	30

B

BACON HOOK	104
BAKER'S BLADE	115
BAKERY BAG 4 SIDES	64
BBR LEATHER CASE 6 STEAK	
KNIVES WOODEN HANDLE	51-52
BEECH WOOD ROLLING PIN	115
BELT SHARPENING	
COMPACT MACHINE	44
BONING KNIFE	14-17-20-22-48-51-60
BREAD KNIFE	56-57-82-83
BUTCHER KNIFE	15-18-21-70
BUTCHER KNIFE WITH	
HOLLOW EDGE	23
BUTCHER STELL INDUSTRY RANGE	34 to 37
BUTCHER STRING	119
BUTTER CURLER	62

C

CAN OPENER	117
CATERING BAG	64
CHACHLICK	111
CHAINMESH GLOVE	106
CHEESE CUTTER MARBLE BASE	78
CHEESE CUTTERS	77
CHEESE KNIFE	76
CHEF FORGED FORK	63-89
CHEF KNIFE	48-50-52-53-57-60
CHEF SHARPENING STEEL	38 to 39
CHEF'S BAG	64
CHOCOLATE CHIPPER	114
CHOPPING BOARD STAND	96
CHROMED POULTRY SHEARS	113
CLEAVER	25-27
SET OF 3 KNIVES "CREATIVE CHEF"	58
CORKSCREW	117
6 KNIVES CREATIVE CHEF SET	59
CUTTER STAINLESS STEEL	77
CUTTING BOARD	96

D

DIAMOND SHARPENING STEEL	37
DISPLAY STAND	120
DOUGH SCRAPER	115

E

ELECTRIC MEAT MINCER	108
ELECTRIC SHARPENER	45
ELECTRONIC WEIGHING SCALE	116
EMPTY CASE	30-66

F

FISH BONES TONG	71
FISH SPATULA	88

FLAT SCABBARD	107
FLOUR BRUSH	115
FLUTTED PASTRY CUTTING WHEEL	62
FOOD SAFE CUT RESISTANT GLOVE	106
FORK 4 PRONGS	89

G

GARLAND AND DECORATION	100-101-102-103
GARNISH	100
GRAPEFRUIT KNIFE	62
GRINDSTONE	44

H

HAM BAG	91
HAM BONER	27
HAM PROBE +30°C + 100°C	116
HAM SLICER WITH HOLLOW EDGE	23-53-57
HOUSEHOLD SHARPENING STEEL	40
HUNTING CASE PROFINOX KNIVES	65

J

JAPANESE WHETSTONE	41
--------------------------	----

K

KEBAB KNIFE	57
KNIFE HOLDER	107

L

LABEL TONGS	118
LARDING NEEDLES	111
LEMON ZESTER	62
LOBSTER FORK	71
LOBSTER PRONGS	71

M

MAGNETIC KNIVES RACK	105
MANUAL KNIFE SHARPENER	43
MEAT / TOMATO KNIFE	22
MEAT FORK	60
MEAT HAMMER	105-110
MEAT HOOKS	104
MEAT KNIFE	26
MEAT TENDERIZER	105
MELON BALLER	62
METALLIC BOX	66
MINCING KNIFE	63
MINI SHARPENING STEEL	40
MISSARKA WHETSTONE	41

N

NATURAL PINE-TREE	
WOOD HAM HOLDER	90-91
NOZZLES	114
NYLON PASTRY BAG	114

O

OFFICE KNIVES	48-50-52-53-56-58-59
OFFSET KITCHEN FORK	63-89
OFFSET TWEEZER	62
OMELETTE SHOVEL	63-88
OVAL BURGER PRESS	108

OVAL STEAK PAPER	108
OVAL WHETSTONE	41
OYSTER FORK	71
OYSTER KNIFE WITH GUARD	71

P

PAPER SPIKE	118
72 PARING KNIVES DISPLAY	
CREATIVE CHEF	59
PARING KNIFE	48-50-52-53-56-58-59
PARMESAN KNIFE	78
PASTRY BRUSH	115
PASTRY CUTTER	85
PASTRY KNIFE	57-82
PATÉ KNIFE	24-25-26
PEELER WITH FERRULE	62-63
PEELING KNIFE	50-56
PERFORATED SERVICE SPOON	88
PIE & CAKE KNIFE, SERRATED	89
PIZZA CUTTER	117
PIZZA KNIFE	117
PIZZA WHEEL	117
PLASTIC BELT	107
PLASTIC HAM FOR DISPLAY	91
PLASTIC SCABBARD	107
POCKET KNIFE LE THIERS	
BY FISCHER	121
POLISHING FELT	44
POLISHING LEATHER WHEEL	44
POULTRY FILETTING KNIFE	15-48-50-52-57-70

R

REDSTEEL	42-43
REPLACEMENT BLADE	28-29-96-109
REPLACEMENT WHEELS	
FOR 75600	45
RIB CAGE SPREADER	104
RIB PULLER	110
ROLLS BAG FOR 8 KNIVES	
AND 2 ACCESSORIES POCKETS	66
ROUGH GRIP	45
ROUND PLAIN CUTTER	114

S

SALMON SLICER	51
SANTOKU	48-50-52-27
SASHIMI KNIFE	48
SAUSAGE PRICKERS 3 PRICKS	110
SAW	28
SCALER	70-71
SCALLOP KNIFE	71
SERRATED FISH KNIFE	70
SERRATED STEAK KNIFE	61
SET OF 2 ABRASIVE BELTS	
50X686MM P150 FOR 75801-FBK	44
SET OF 3 PARING KNIVES	59
SHARPENING STEEL	
DUAL MATERIAL	34
SHARPENING STONE	41
SILICAR WHETSTONE	41
SILICON SPATULA	115
SKEWERS	111
SKIMMER	88
SKINNING KNIFE	15-16-17-18-21-23-60
SLICER	15-16

SMALL DISPLAY	
FOR PARING KNIVES	120
SMALL PIKES	71
SOUP LADLE - UTIL CHEF	88
SPATULA	62-84-85-114-115
SPATULA OFFSET BLADE	63
SPLITTING KNIFE	26
STAINLESS FLEXIBLE WHISK 25 CM	114
STAINLESS STEEL CHEESE PLANE	78
STAINLESS STEEL HANDLE	
CHEESE TESTER	77
STAINLESS STEEL NEEDLE	111
STAINLESS STEEL PASTRY TONG	114
SAUSAGES STAND	91
SCISSORS STAINLESS SPRING	72-112-113
STAINLESS STEEL SERVING TOOL	108
STAINLESS STEEL SMALL PIKES	71
STEAK FORMER	108
STEAK KNIFE	50-52-56-60-61
STEAK SPATULA	88
STEEL POULTRY SHEARS	113
STICKING KNIFE	14-15-18-16-20-22-60
STUDENT'S BAG	64

T

TABLE CRUMBER	117
TASTING KNIFE	76
TENDERISER 51 BLADES	105
TERRINE KNIFE	89
THERMOMETER	116
TITANIUM SHARPENING STEEL	39
TOMATO KNIFE	56
TRAYS	97
TRUSSING NEEDLE	111

U

UTILITY KNIFE SERRATED EDGE	57-82
UTILITY TONG	117

V

V-SHAPED FRUIT CUTTER	62
-----------------------------	----

W

WATER GRINDSTONE SHARPENER	44
WAVY BUTTER CUTTERS	77
WHITE GLOVE TIGHTENERS	106
WIRES FOR ROQUEFORT CUTTER	78
WIRES FOR SMALL CUTTER	77

Z

ZEN KITCHEN KNIVES SET	48-49-61
ZEN LEATHER CASE 4 KNIVES	49
ZEN LEATHER CASE 6 KNIVES	49
ZESTER	62



FISCHER®

MANUFACTURE FRANÇAISE

1859

www.fischer-bargoin.com

ZI du Breuil - CS 70022 - 63300 - Thiers Cedex - FRANCE

Tél. +33 (0)4 73 80 29 85 - contact@fischer-bargoin.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

