



FISCHER®
COUTELIER DEPUIS 1859



C A T A L O G U E







LEADER FRANÇAIS DE LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE

Situé en Auvergne-Rhône-Alpes, à Thiers, FISCHER-BARGOIN est spécialisé dans la fabrication de couteaux et de fusils à aiguiser. Le savoir-faire thiernois en matière de coutellerie a fait depuis toujours la renommée de nos produits auprès des professionnels. Nos articles, indissociables du prestige de la gastronomie française, sont aujourd'hui vendus dans le monde entier. L'innovation et la modernisation de notre outil de production sont au cœur du développement de l'entreprise afin de proposer des outils de grande précision. Ainsi, notre gamme initialement spécialisée dans les métiers de la viande a été élargie au fil des années à la boulangerie, la pâtisserie, la poissonnerie, la fromagerie ou encore l'hôtellerie. Une diversification qui fait de FISCHER-BARGOIN le leader de la coutellerie professionnelle aujourd'hui.

FRENCH LEADER OF PROFESSIONAL KNIVES

FISCHER-BARGOIN, based in Thiers, Central France, is a company specialised in manufacturing professional cutlery and sharpening steels. The know-how of its Thiers-based manufacturing and the quality of its blades has raised the reputation of Bargoïn 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.

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



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

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



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

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



LA COUTELLERIE - CUTLERY



LA BOUCHERIE PROFESSIONNELLE PROFESSIONAL BUTCHERY

PAGES 12-29



L'AIGUISAGE SHARPENING

PAGES 30-43



LA CUISINE CHEFS AND COOKS

PAGES 44-65



LA POISSONNERIE PROFESSIONNELLE PROFESSIONAL FISHMONGER

PAGES 66-71



LA FROMAGERIE PROFESSIONNELLE PROFESSIONAL CHEESEMONGER

PAGES 72-77



LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE PROFESSIONAL BAKERY AND PASTRY

PAGES 78-83

LE MATÉRIEL PROFESSIONNEL - PROFESSIONAL MATERIAL



LE SERVICE TRAITEUR PROFESSIONNEL THE CATERING SERVICE PROFESSIONAL

PAGES 84-89



PLANCHES ET PLATS BOARDS AND TRAYS

PAGES 94-95



SÉPARATEURS ET DÉCORATIONS VITRINE DIVIDERS AND DISPLAY DECORATION

PAGES 96-101



BOUCHERIE DIVERS BUTCHERY MISCELLANEOUS

PAGES 102-109



CISEAUX, ACCESSOIRES PÂTISSERIE SCISSORS, PASTRY ACCESSORIES

PAGES 110-115

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

PAGES 116-119

TABLE DES MATIÈRES TABLE OF CONTENTS

PAGES 120-121

INDEX DES PRODUITS PRODUCT INDEX

PAGES 122-123





LA BOUCHERIE PROFESSIONNELLE

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

PROFESSIONAL BUTCHERY

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



FISCHER SANDVIK

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

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

SANDVIK

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

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

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

Polypropylene brings a perfect junction between blade and handle.

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

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

Affûtage ultra-précis réalisé par robot spécialisé.

Ultra-precise robotically made sharpening.

Structure antidérapante.

Non-slip striation.

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

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

DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 13 cm

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

DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 15 cm

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

DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 17 cm

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



DÉSOSSEUR POINTE LARGE 15 cm
BONING KNIFE LARGE TIP STIFF BLADE 15 cm
● 78035-15B - Rigide/Stiff blade



DÉSOSSEUR LAME USÉE - BONING KNIFE
● 78030-11B - 11 cm
● 78030-14B - 14 cm



DÉSOSSEUR LAME DOS DROIT 14 cm
BONING KNIFE STRAIGHT BACK BLADE 14 cm
● 78015-14B



SAIGNER - BONING KNIFE

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



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



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



PIÈCEUR DROIT - BUTCHER SLICING KNIFE 30 cm
 ● 78050-30B



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



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



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



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



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



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



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



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



TRANCHELARD - SLICER 28 cm
 ● 78076-28B

FISCHER PROFINOX®

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.
Roboticallymade
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

- 3015-17
- 4015-17
- 5015-17
- 6015-17



DÉOSSSEUR LAME USÉE 11 cm
BONING KNIFE WORN BLADE 11 cm

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

DÉOSSSEUR LAME USÉE 14 cm
BONING KNIFE WORN BLADE 14 cm

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

DÉOSSSEUR LAME USÉE 17 cm
BONING KNIFE WORN BLADE 17 cm

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



DÉOSSSEUR LAME COURBÉE
BONING KNIFE CURVED BLADE

Rigide/Stiff blade
 13 cm

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

Semi-flexible/Semi-flex blade
 13 cm

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

Rigide/Stiff blade
 15 cm

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

Semi-flexible/Semi-flex blade
 15 cm

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



BOUCHER - BUTCHER KNIFE 14 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 17 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 20 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 23 cm

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



BOUCHER - BUTCHER KNIFE 25 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 28 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 30 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 35 cm

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



BOUCHER LAME ALVÉOLÉE
BUTCHER KNIFE WITH HOLLOW EDGE

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

**COUTEAU À PARER - BUTCHER KNIFE**

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

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

- 1050-16

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

- 1024-17

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

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

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

- 322

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

- 2300-10

**GOUGE À JAMBON - HAM BONER 22 cm**

- 31039

Acier inox - Manche plastique ergonomique.
Lame de 22 cm, épaisseur renforcée acier 3 mm.

Stainless steel - Ergonomic plastic handle.
22 cm blade, 3 mm steel reinforced thickness.

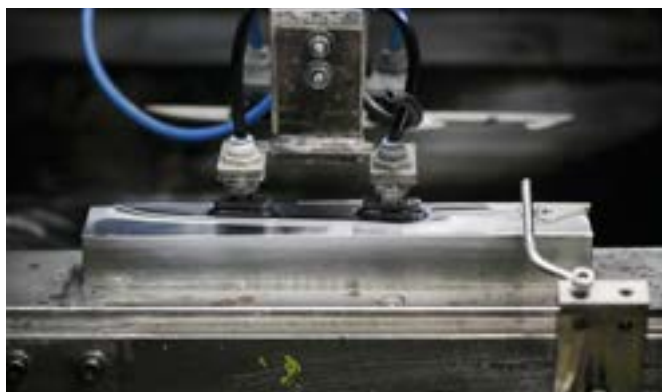
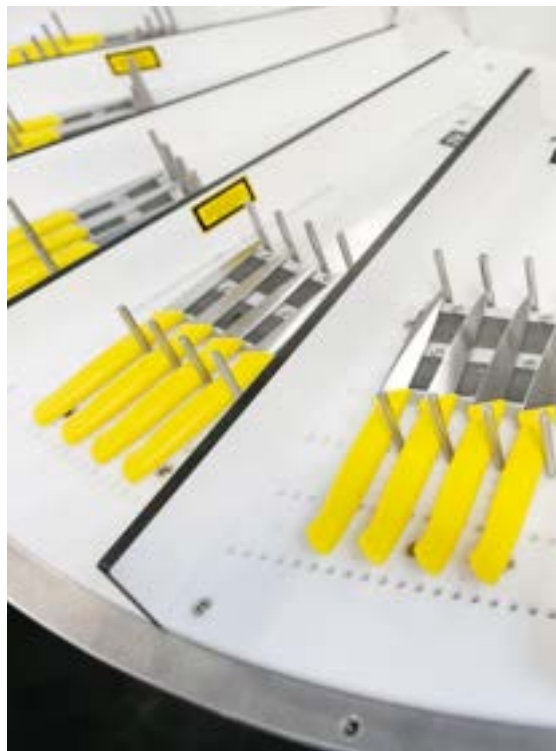
**COUTEAU À PARER - BUTCHER KNIFE**

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

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

Poids environ/Approx. weight: 800 g

- 68383-22R



BARGOIN 4 RIVETS

LA SÉRIE CLASSIQUE THE CLASSICAL BUTCHER'S KNIFE SERIES



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

Acier inoxydable X50CrMoV15.
Molybden vanadium stainless steel
X50CrMoV15.

Soie longue apparente.
Long visible tang.

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



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

FEUILLES DE BOUCHER RENFORCÉES REINFORCED BUTCHER STAINLESS CLEAVERS

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



FEUILLE DOS DROIT CLEAVER STRAIGHT BACK

Poids environ/Approx. weight: 750 g

● 1280-24 - 24 cm

Poids environ/Approx. weight: 850 g

● 1280-26 - 26 cm

Poids environ/Approx. weight: 850 g

● 1280-26R - 26 cm



FEUILLE DOS DROIT CLEAVER STRAIGHT BACK

Poids environ/Approx. weight: 960 g

● 1280-28 - 28 cm

Poids environ/Approx. weight: 960 g

● 1280-28R - 28 cm



FEUILLE DOS CINTRÉ CLEAVER CURVED BACK

Poids environ/Approx. weight: 800 g

● 1281-24 - 24 cm

Poids environ/Approx. weight: 900 g

● 1281-26 - 26 cm



FEUILLE DOS CINTRÉ CLEAVER CURVED BACK

Poids environ/Approx. weight: 980 g

● 1281-28 - 28 cm

FEUILLES ET ABATTRE

BUTCHER STAINLESS CLEAVERS



FEUILLE BELGE - BELGIAN CHOPPER

Poids environ/Approx. weight: 700 g
● 282-23 - 23 cm

Poids environ/Approx. weight: 710 g
● 282-25 - 25 cm



FEUILLE SUISSE 23 cm SWISS CHOPPER 23 cm

Poids environ/Approx. weight: 830 g
● 283-23 ✓



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

Poids environ/Approx. weight: 800 g
● 68283-23NR



FEUILLE À PÂTÉ OU COUTEAU À PELER 17 cm PÂTÉ KNIFE 17 cm

Poids environ/Approx. weight: 225 g
● 285-17



Longueur couteau 23 cm. Knife length 23 cm.

COUTEAU À CHAIR - MEAT KNIFE

Poids environ/Approx. weight: 200 g
● 289

Longueur lame 13 cm. Blade length 13 cm.



ABATTRE - CHEF SPLITTING KNIFE 30 cm

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

COUPERETS INOXYDABLES

BUTCHER STAINLESS CLEAVERS



COUPERET - CLEAVER

Poids environ/Approx. weight: 430 g

● 381-17 - 17 cm

Poids environ/Approx. weight: 660 g

● 382-19 - 19 cm

Poids environ/Approx. weight: 930 g

● 383-21 - 21 cm



COUPERET PARISIEN - FRENCH CLEAVER

Poids environ/Approx. weight: 1 500 g

● 291-MM7

Poids environ/Approx. weight: 1 800 g

● 291-GM



COUPERET LONG - LONG CLEAVER 32 cm

Poids environ/Approx. weight: 1 300 g

● 1284-32



FENDOIR PICARD - INOXYDABLE 28,5 cm

CLEAVER STAINLESS STEEL 28,5 cm

● 187 INOX

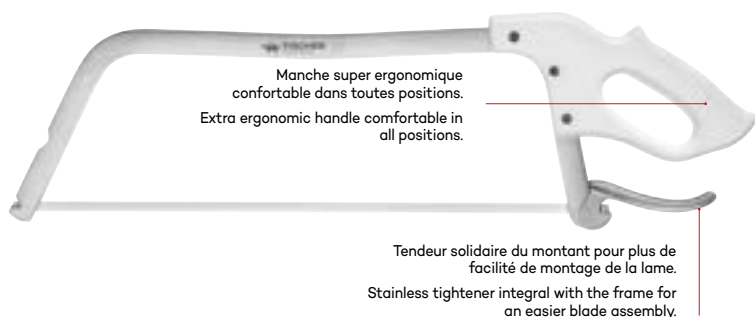
Lame inox/ Stainless steel blade

Manche plastique/Plastic handle: 49 cm.

Poids environ/Approx. weight: 2 800 g

SCIES DE BOUCHERIE

BUTCHER'S SAW



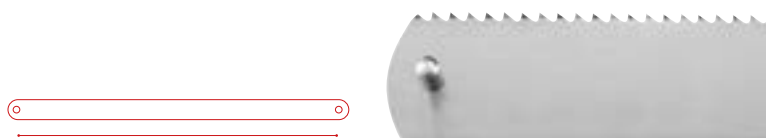
SCIE FORME AMÉRICAINE - AMERICAN STYLE SAW

12317 - 45 cm - 17,5"

12320 - 50 cm - 20" ♥

12325 - 63 cm - 25"

Montant Inox - Stainless steel frame.



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

SCIE FORME AMÉRICAINE - AMERICAN STYLE SAW

12317 - Lame 45 cm - 17,5" ♥

12320 - Lame 50 cm - 20" ♥

12325 - Lame 63 cm - 25"

Acier carbone suédois, avoyé, dents affûtées et trempées par induction, grande qualité de coupe. Largeur 12 mm. Livrée en gaine individuelle.

Swedish carbon steel, set, teeth sharpened and induction hardened, high quality of cut. Width 12 mm. Supplied in individual sheaths.



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"

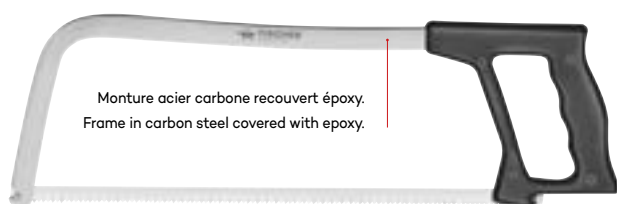
73-50 - 50 cm - 20"

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"

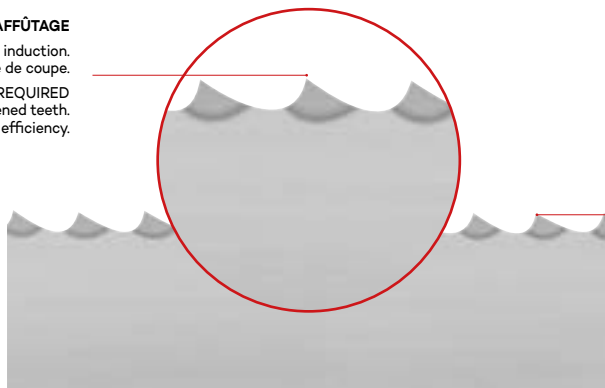
LAME DE RECHANGE AVEC CLEF DE SERRAGE 11 MM REPLACEMENT BLADE WITH TIGHTENING KEY 11 MM WIDE

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

LAMES POUR SCIES À RUBAN

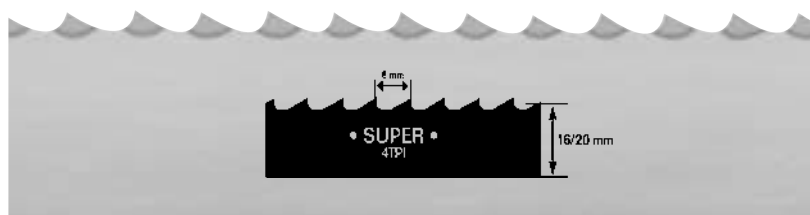
BANDSAW BLADES

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



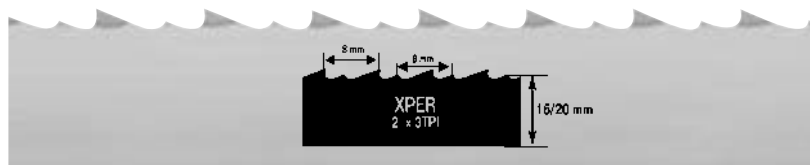
Toutes les dents de scie sont avoyées avec précision. La durée d'utilisation est plus longue qu'une lame non trempée.
(DENTURE : distance en mm entre chaque pointe de dents.).

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

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



VALISE DE BOUCHER

BUTCHER'S CASE



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

1335

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

COMPOSITION / COMBINATION

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



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

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

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

COMPOSITION / COMBINATION

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

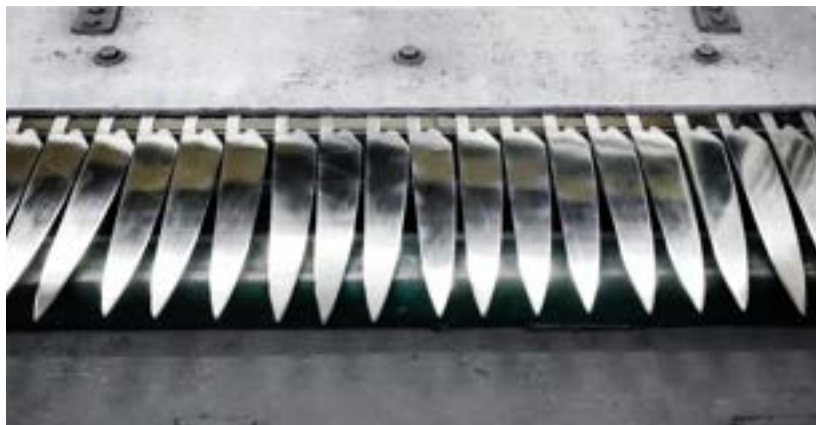


MALLETTE CHASSE HUNTING BAG

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

COMPOSITION / COMBINATION

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





L'AIGUISAGE

LA QUALITÉ DES FUSILS

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

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

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

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

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

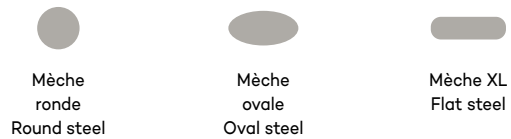
UN FUSIL POUR CHAQUE USAGE

Le choix du taillage :

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

LES FORMES DISPONIBLES CHEZ FISCHER

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



UTILISATION DU FUSIL À AIGUISER

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



CONSEILS D'ENTRETIEN

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



SHARPENING

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

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

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

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

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

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

THE 3 FISCHER CUTS: REGULAR: Enables the sharpening - recommended for an occasional use - blunt knives (used).

FINE: To restore perfectly the cutting edge of professional blades. **EXTRA-FINE:** (FISCHROM RANGE) to maintain a razor edge on an already sharp knife. The wider the shape of the steel, the better the contact with the blade of the knife and you will obtain the best sharpening results.

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

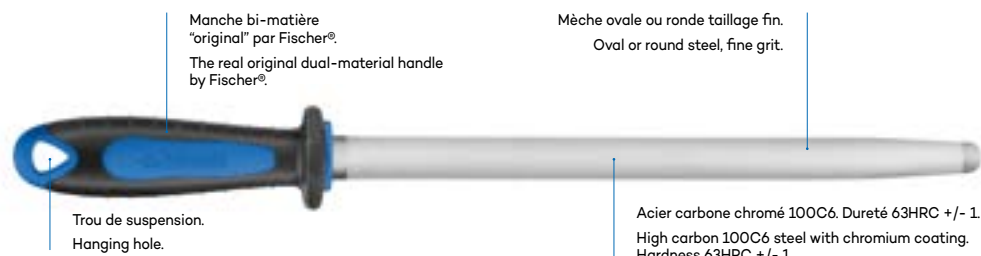
FUSILS DE BOUCHERS

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

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

Manche bi-matière ergonomique - Coloris normes HACCP.

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



BI-MATIÈRE - ERGONOMIC STEEL - DUAL MATERIAL HANDLE



Manche ergonomique en bi-matière

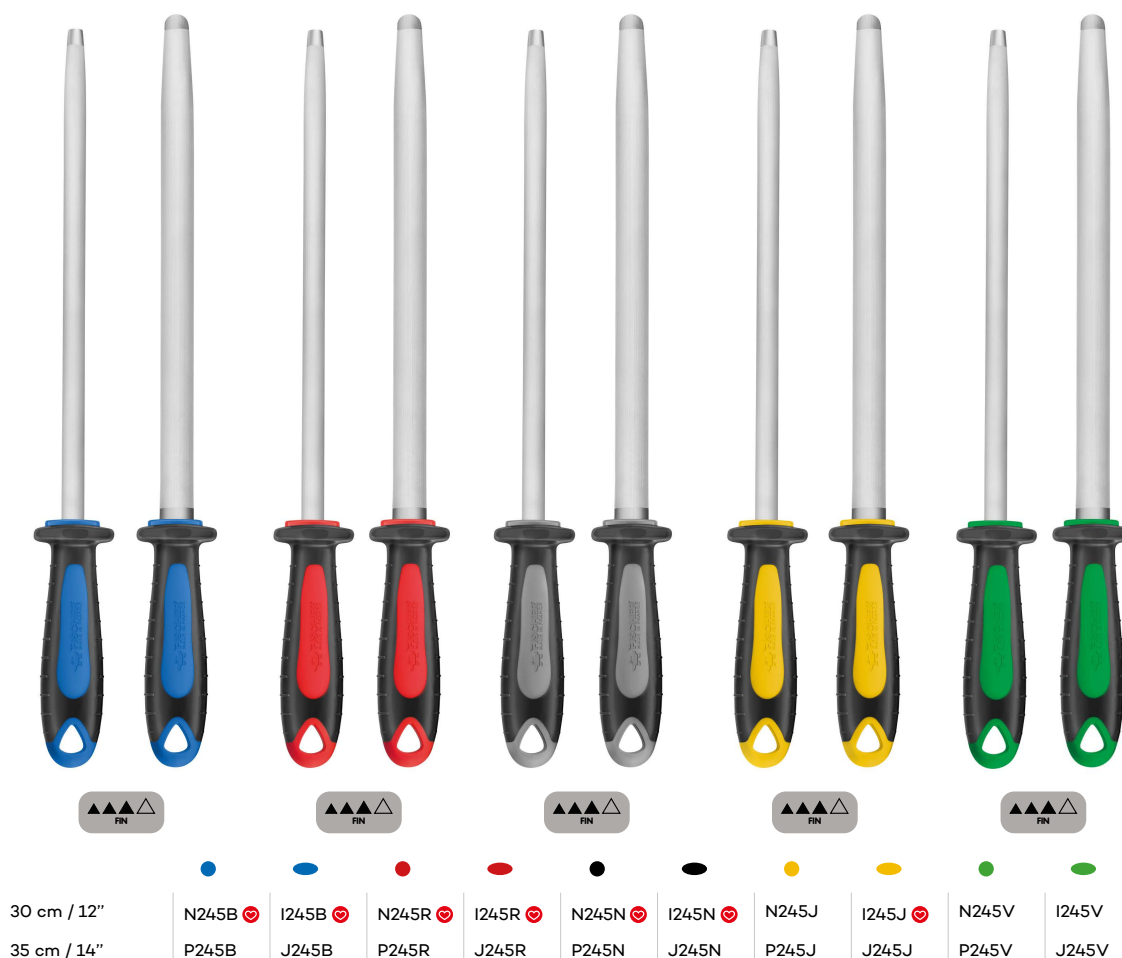
il est composé de 2 matériaux :

- Le noir en élastomère pour éviter de glisser.

- La couleur en plastique super résistant.

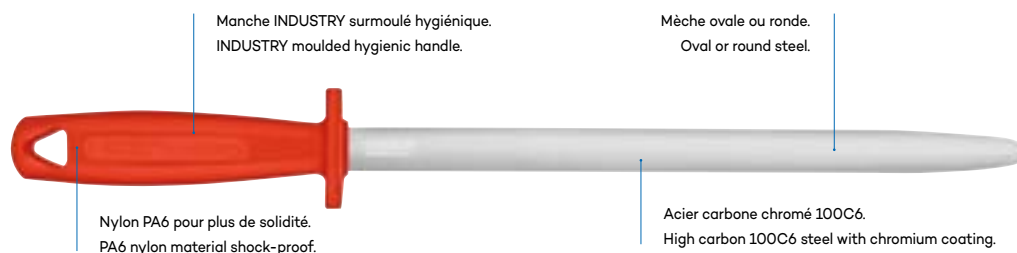
Existe en mèche ronde ou ovale, taillage fin, recouvert de chrome dur.

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
N223N
P223N

H223N
I223N
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
N422R
P422R

H422R
I422R

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

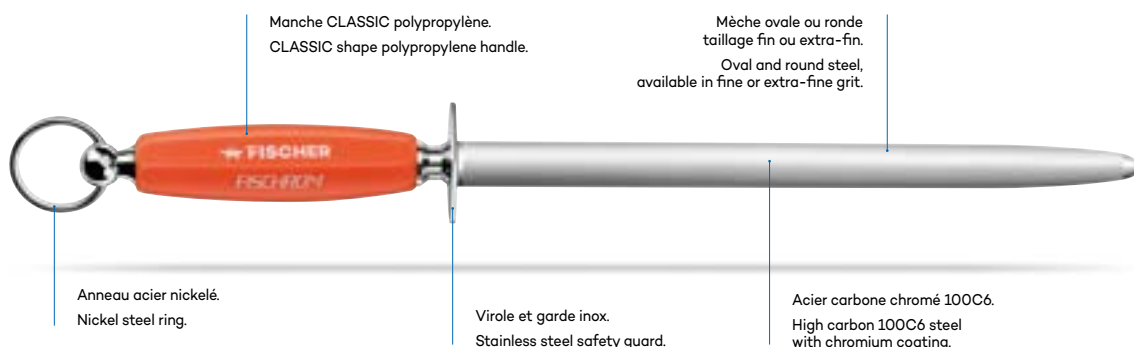
Le premier fusil à aiguiser qui allie la DURETÉ pour l'affilage et la résistance à la corrosion pour l'HYGIÈNE.

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.

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

FUSILS DE BOUCHERS

GAMME CLASSIC BUTCHER'S STEEL - CLASSIC RANGE



30 cm / 12"

C290P

L290P

30 cm / 12"

C295B

L295P

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.



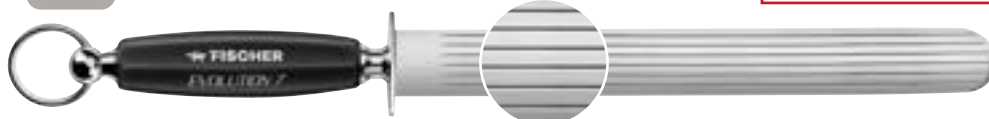
28 cm / 11" XL

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



30 cm / 12"

W5130

W5135

FUSIL • TITANIUM II
Nouvelle technologie.
New technology.

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

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



30 cm / 12"

TS-17

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



30 cm / 12"

C2135

L2135

MANCHE STAMINA
STAMINA WOODEN HANDLE



EXTRA LARGE



30 cm / 12" XL

G300

TYPE BALKAN • EXTRA LARGE
BALKAN STYLE • FLAT STEEL



25 cm / 10"

S500R

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



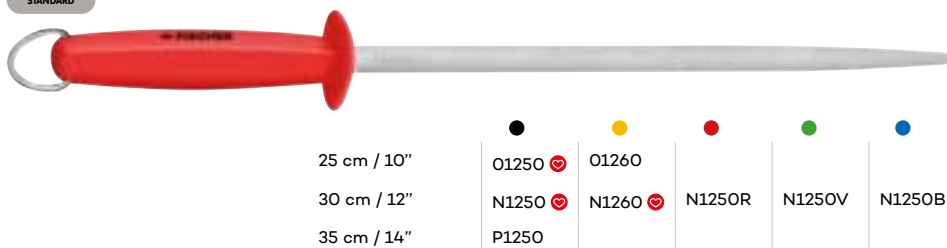
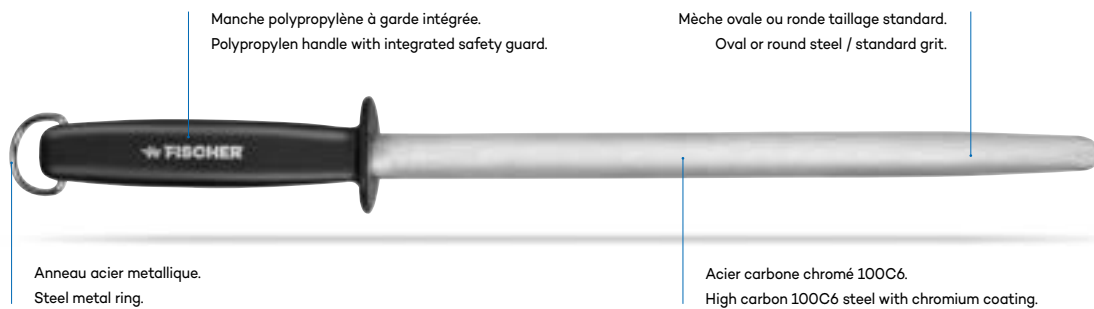
30 cm / 12"

F545R

FUSIL CARRÉ DUALCHROME
DUALCHROME SQUARE
SHARPENING STEEL

FUSILS POUR LES CHEFS

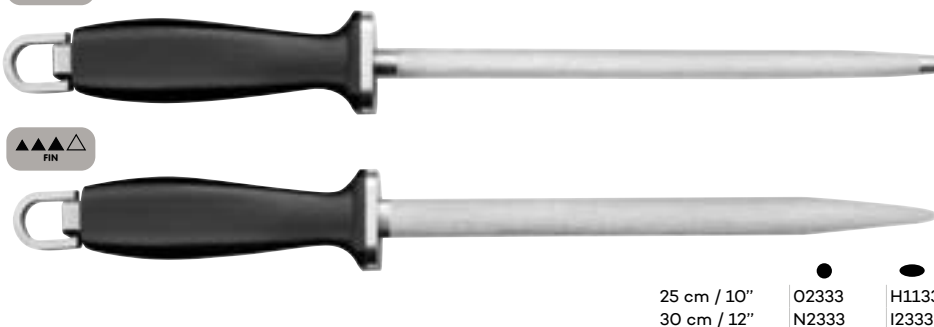
SHARPENING STEELS FOR CHEFS



FUSIL ÉCO
Modèle rond.
Round economic steel.



FUSIL ÉCO
Modèle ovale.
Oval economic steel.



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



25 cm / 10"

W5025

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

CÉRAMIQUE - CERAMIC

FUSIL - MÈCHE CÉRAMIQUE
ROUND CERAMIC SHARPENING
STEEL



23 cm / 9"

W5123

Mèche ronde en céramique dernière génération. Permet un aiguisage optimal. Mèche plus résistante que la céramique standard. Ceramic premium sharpening steel 23 cm.

CÉRAMIQUE PREMIUM - CERAMIC PREMIUM

FUSIL - MÈCHE CÉRAMIQUE BLEUE
ROUND BLUE CERAMIC
SHARPENING STEEL

FUSILS DE MÉNAGES

HOUSEHOLD STEELS



20 cm / 8"
25 cm / 10"

S1165
S1195

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



20 cm / 8"
25 cm / 10"

S1130R
S1135R

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



20 cm / 8"
25 cm / 10"

S1141
S1145

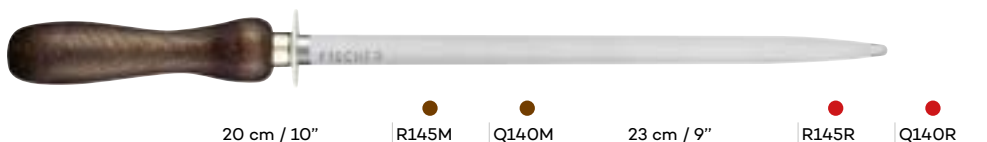
**FUSIL MÉNAGE AVEC ANNEAU
HOUSEHOLD STEEL WITH
HANGING RING**
Mèche ø 10 mm - Manche plastique Santoprène avec anneau d'accroche.
Blade ø 10 mm - Santoprene handle, no slippery plastic and metallic ring.



25 cm / 10"

9-25
H1030

**FUSIL SEMI-PROFESSIONNEL
SEMI-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-glisse.

3 stages: diamond for the shape, tungsten for
sharpening and ceramic for honing.
Ergonomic non-slip soft-touch handle.
75930

MACHINES À AIGUISER

GRINDING MACHINES



AFFÛTEUSE À BANDE COMPACTE BELT SHARPENING COMPACT MACHINE

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

75801-FBK

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

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

75801-20

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

75801-30

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

Dimensions / Size: 32 x 20 x 32 cm.

Poids / Weight: 11 kg.



MACHINE À AIGUISER PROFESSIONNELLE À BANDE PROFESSIONAL BELT SHARPENING MACHINE

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

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

75812-FBK

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

Lot de 2 bandes - Grain P150 - 75x1016 mm.

Set of 2 abrasive belts 75x1016mm - P150 Grain.

75812-20

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

75812-30

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

Dimensions / Size: 50 x 25 x 40 cm.

Poids / Weight: 26 kg.

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

75811-40



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

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

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

75503-FBK

MEULE PIERRE - GRINDSTONE

Ø250 x 50 mm - Grain 220

75503-25

ROUE DE POLISSAGE EN CUIR POLISHING LEATHER WHEEL

75503-30

MACHINES À AIGUISER

GRINDING MACHINES

MACHINES COMPACTES LÉGÈRES / SMALL & COMPACT SHARPENING MACHINES



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE SEMI-PROFESSIONNEL SEMI PROFESSIONNAL ELECTRIC SHARPENER

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

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

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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE SEMI-PROFESSIONNEL SEMI-PROFESSIONNAL ELECTRIC SHARPENER

Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant.

- **position 1** : disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé.
 - **position 2** : disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant.
- Il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque côté de la lame.
- Easy to use, no risk, small size.
- **Position n°1**: rough grinding wheel allowing to remove some particles when the knife is very blunt.
 - **Position n°2**: fine grinding wheel to give an extra fine cutting edge.

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



AIGUISEUR PROFESSIONNEL À BANDES PROFESSIONAL KNIFE SHARPENER WITH BELTS

Facile à utiliser : guidage de la lame et angle d'affûtage toujours conservé.

- Efficacité "redoutable" grâce à son système de bandes abrasives.
- Moteur puissant avec couple important.
- Bandes de rechange disponibles en 3 grains pour optimiser et personnaliser son aiguisage.

CE : Conforme aux normes européennes en matière de sécurité et d'environnement.

Easy to use: blade guiding and sharpening angle always kept "Exceptional" efficiency thanks to the abrasive belts system.

- Powerful motor with important torque.
 - Replacement belts available to optimize and personalize your sharpening.
- CE : Compliant with the European standards for safety and environment.

75702

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



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



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

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



LA CUISINE

CHEFS AND COOKS

LA QUALITÉ DES COUTEAUX - KNIVES QUALITY

FABRICATION DE HAUTE QUALITÉ

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

La qualité de coupe dépend de 3 critères essentiels :

1 - Un acier de qualité :

Pour les professionnels des métiers de bouche, l'acier le plus couramment utilisé est un acier inoxydable au carbone. Pour cela, l'acier doit comporter à partir de 13 % de chrome et entre 0,40 % et 0,80 % de carbone. Le chrome apportant l'inoxidabilité et le carbone la dureté, élément déterminant pour la qualité de coupe. **La qualité Fischer Bargoin :** Nos couteaux sont fabriqués à partir d'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 60 HRC pour les couteaux de la gamme Zen®. Ces niveaux de dureté permettent d'obtenir à la fois un pouvoir de coupe optimale et une dureté à la coupe.

3 - Une opération d'émouture bien réalisée :

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

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

CONSEILS D'ENTRETIEN

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

**Norme de dureté Rockwell*

KNIVES QUALITY

HIGH QUALITY MANUFACTURING

The quality of the cut depends on 3 essential criteria:

1 - High-quality steel

For professionals working in the food process, the most commonly used steel is carbon stainless steel, which must contain 13 % chromium and between 0.40 % and 0.80 % carbon. Chromium makes the steel stainless and carbon gives it hardness, which is a determining factor for cutting quality.

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

2 - Proper heat treatment

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

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

range. These high level hardness enable a perfect cutting performance.

3 - Well-executed sharpening

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

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

ADVICE ON MAINTENANCE

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

**Rockwell standards*



ZEN®

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

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

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



OFFICE - PARING KNIFE 10 cm
641-10 ✓



SANTOKU - SANTOKU KNIFE 17 cm
645-17 ✓



DÉSOSSEUR - BONING KNIFE 15 cm
642-15



SASHIMI - YANAGIBA KNIFE 24 cm
644-24



CHEF - CHEF KNIFE
641-20 - 20 cm ✓
641-25 - 25 cm



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



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



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

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



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

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

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



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

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



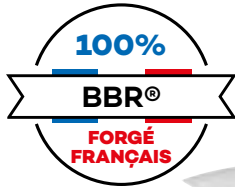
COUTEAU À STEAK ZEN® 12 cm
ZEN® STEAK KNIFE 12 cm
 Coffret de 4 couteaux.
 Box of 4 knives.
 620-12/B4



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

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 KNIVES 12 cm
● 75016-12N



SANTOKU - SANTOKU KNIFE 18 cm
● 75619-18N



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



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



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

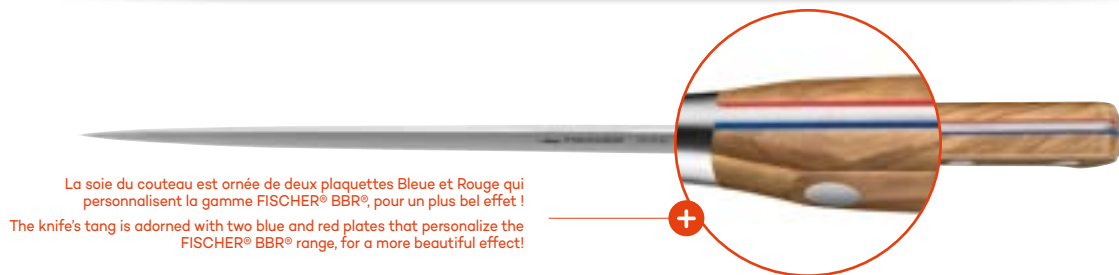
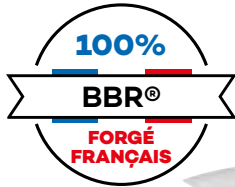


TROUSSE EN CUIR BBR®
6 COUTEAUX À STEAK
BBR® LEATHER CASE 6 STEAK KNIVES
 75016-12N/PC6 - 6 pièces - 6 pieces.

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 KNIVES 12 cm
● 74016-12H



SANTOKU - SANTOKU KNIFE 18 cm
● 74619-18H



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



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

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

BARGOIN CUISINE®

LA SÉRIE TRADITIONNELLE AVEC MITRE ALUMINIUM THE 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



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

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



COUTEAUX À TOMATE CRANTÉS 10 cm TOMATO SERRATED KNIVES 10 cm

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



PAIN OU COUTEAU TOMATE PRO 13 cm BREAD KNIFE OR TOMATO SERRATED KNIFE PRO 13 cm

- 319-13



CHEF - CHEF KNIFE 15 cm

- 337-15
- 5337-15

CHEF - CHEF KNIFE 20 cm

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

CHEF - CHEF KNIFE 20 cm

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

CHEF - CHEF KNIFE 23 cm

- 337-23
- 5337-23

CHEF - CHEF KNIFE 26 cm

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

CHEF - CHEF KNIFE 30 cm

- 337-30
- 5337-30



CHEF - CHEF KNIFE 20 cm

- 338-20
- Lame large - Wide blade.



SANTOKU - SANTOKU KNIFE 18 cm

- 340-18



FILET DE SOLE FLEXIBLE - FLEXIBLE FILLETING KNIFE

- 346-17 - 17 cm
- 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 2 RIVETS - PARING 2 RIVETS

Boîte de 12 couteaux - Box of 12 knives.

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



OFFICE À VIROLE - PARING KNIFE WITH BOLSTER

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



STYLET 2 RIVETS - PARING 2 RIVETS 8 cm

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



OFFICE MANCHE EN BOIS PARING KNIFE WOODEN HANDLE

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

FISCHER KIDS®

LA SÉRIE DES PETITS CHEFS
THE COOKING KNIVES FOR KIDS



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



OFFICE - PARING KNIFE 10 cm
9335-10



COUTEAU DE CHEF - CHEF KNIFE 15 cm
12337-15



COUTEAU DE CHEF - CHEF KNIFE 18 cm
10332-18

BLOC CREATIVE CHEF®

CREATIVE CHEF® KNIVES BLOCK SET

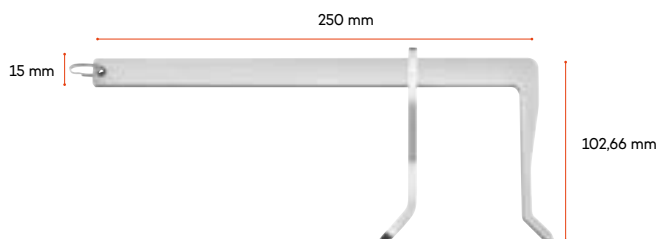


**BLOC 6 COUTEAUX
"CREATIVE CHEF"
"CREATIVE CHEF"
6 KNIVES BLOCK**
1457 - 6 pièces - 6 pieces.

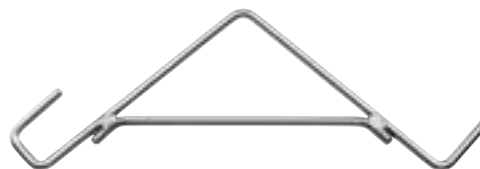
COMPOSITION / COMBINATION
Office 337-10 / 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Tomate cranté 337-10C / 10 cm.
Tomato serrated knife 10 cm.
Couteau de chef 337-15 / 15 cm.
Chef knife 15 cm.
Couteau à pain 330-23 / 23 cm.
Bread knife 23 cm.
Filet de sole 346-17 / 17 cm.
Filetting knife 17 cm.
Santoku 340-18 / 18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

CHASSE

DU MATÉRIEL POUR LES PASSIONNÉS DE CHASSE
EQUIPMENT FOR HUNTING ENTHUSIASTS



ÉCARTEUR DE CAGE THORACIQUE 250 mm
CHEST SPREADER 250 mm
2537



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



**MALLETTE CHASSE
HUNTING BAG**

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

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

ORIGINAL®

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

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



Acier inoxydable.
Stainless steel blade.

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

Affûtage manuel.
Manual sharpening.

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



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



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



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



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



FOURCHETTE À VIANDE 32 cm
MEAT FORK 32 cm
● 151-32



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

STEAK ET TABLE

STEAK - TABLE KNIVES

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

DÉCORATION ET DRESSAGE

GADGETS AND DECORATING



ÉPLUCHEUR À VIROLE - PEELER WITH FERRULE

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



CANNELEUR GAUCHER - LEMON ZESTER, LEFT-HANDED

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



CANNELEUR DROITIER LEMON ZESTER, RIGHT-HANDED

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



ZESTEUR - ZESTER

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



CANNELEUR-ZESTEUR - LEMON GRATER

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



VIDE-POMME Ø 14 - APPLE CORER Ø 14

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



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

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



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

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



COQUILLEUR À BEURRE - BUTTER CURLER

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



ROULETTE À PÂTE FLUTTED PASTRY CUTTING WHEEL

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



PAMPLEMOUSSE - GRAPEFRUIT KNIFE

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



DÉCOR MELON - V-SHAPED FRUIT CUTTER

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



SPATULE COUDÉE 11 cm OFFSET SPATULA 11 cm

247-11



PINCE À DRESSER COUDÉE 20 cm OFFSET TWEEZER 20 cm

700-20



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

701-30

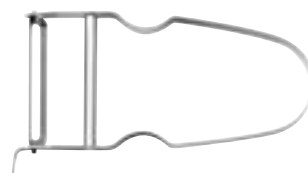
USTENSILES DE CUISINE

KITCHEN UTENSILS



**ÉPLUCHEUR SURMOULÉ ECO
OVERMOULDED PEELER**

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



**RASE-LÉGUMES
PEELER**

790



PELLE À OMELETTE

SLOTTED SPATULA 17 cm

Manche plastique - Plastic handle.

2725

Manche bois - Wooden handle.

2723



PELLE COUDÉE

OFFSET BLADE 15 cm

2724



FOURCHETTE CHEF FORGÉE 23 cm

CHEF FORGED FORK 23 cm

341-23



FOURCHETTE CHEF FORGÉE 32 cm

CHEF FORGED FORK 32 cm

341-32



FOURCHETTE COURBÉE 26 cm

OFFSET KITCHEN FORK 26 cm

342-26



BERCEUSE SIMPLE

MINCING KNIFE, SINGLE BLADE

Une lame 26 cm.

Single blade, 26 cm long.

391-1L

BERCEUSE DOUBLE

MINCING KNIFE, DOUBLE BLADES

Deux lames 30 cm.

Double blades, 30 cm long.

391-2L

BERCEUSE TRIPLE

MINCING KNIFE, THREE BLADES

Trois lames 30 cm.

Three blades, 30 cm long.

391-3L

TROUSSES ET MALLETTES

CULINARY BAGS AND CASES



POCHETTE "CHEF" - CHEF'S BAG

1571 - 8 pièces - 8 pieces.

COMPOSITION / COMBINATION

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



POCHETTE "APPRENTI" - STUDENT'S BAG

1582 - 7 pièces - 7 pieces.

COMPOSITION / COMBINATION

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



POCHETTE "CUISINE" - CATERING BAG

Pochette 4 faces - 4 sides bag

1591 - 18 pièces - 18 pieces.

COMPOSITION / COMBINATION

Désosseur / 11 cm / Boning knife. ● Saigner / 14 cm / Boning knife.
 Chevalin / 20 cm / Skinning knife. ● Boucher / 25 cm / Butcher knife.
 Cuisine / 23 cm / Kitchen knife. ● Spatule inox / 23 cm / Stainless spatula.
 Fourchette chef / 32 cm / Chef fork. ● Filet de sole 17 cm / Fillet.
 Fusil / 25 cm / Sharpening steel ● Spatule mélamine / 30 cm / Melamine spatula.
 Canneleur / Stripper. ● Moule à pomme / ø 22 mm / Melon baller.
 Zesteur / Zester. ● Eplucheur / Peeler. ● Vide pomme / Apple corer.
 Offices / 6-8-10 cm / Paring. ● Ciseaux crantés / 21 cm / Serrated shears.
 Limonadier / Corkscrew.



POCHETTE "PÂTISSERIE" - PASTRY BAG

Pochette 4 faces - 4 sides bag

1592 - 22 pièces - 22 pieces.

COMPOSITION / COMBINATION

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



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

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



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



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



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

1580 - Dimensions/Size: 43 x 23 cm.



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

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



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

1570 - Dimensions/Size: 50 x 14 cm.



**COFFRE PLASTIQUE
PLASTIC BOX**

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



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

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







LA POISSONNERIE PROFESSIONNELLE

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

PROFESSIONAL FISHMONGER

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



COUTEAUX À POISSON

FISH KNIVES



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



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



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



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



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



ÉCAILLEUR - FISH SCALER 16 cm
 ● 412
 ● 6412



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



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



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

USTENSILES FRUITS DE MER

SEAFOOD USTENSILS

COUTEAUX À HUITRES - OYSTER KNIVES



À GARDE - WITH GUARD

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



CRAPAUD OYSTER OPENER

● 512



PROFESSIONNEL PROFESSIONAL

● 514



À GARDE MANCHE POLYPRO - PLASTIC GUARD

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



LANCETTE - OYSTER OPENER

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



LANCETTE - OYSTER OPENER

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



COQUILLE SAINT-JACQUES - SCALLOP KNIFE

● 519



COUTEAU ÉCAILLEUR - FISH SCALER 8,5 cm

● 2318



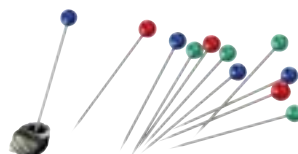
ÉCAILLEUR - FISH SCALER

● 6410



PIQUES - SPIKES 7,5 cm

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



PIQUES BIGORNEAUX - SHELL FISH SPIKES

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



PINCE À ARÊTES - FISHBONE TWEEZERS

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



PINCE À HOMARD LOBSTER TONGS

79147



CURETTE À HOMARD - LOBSTER FORK

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



FOURCHETTE À HUITRES - OYSTER FORK

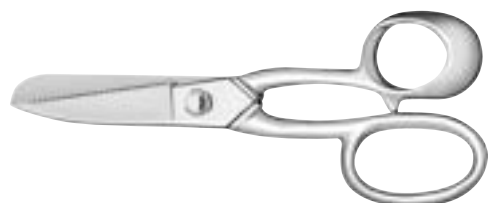
Boîte de 6 unités - Box of 6 units.
79427/B6

CISEAUX

FISH SHEARS



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



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



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



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



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



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



Les grands
classiques

LE BON FERMIER





LA FROMAGERIE PROFESSIONNELLE

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

PROFESSIONAL CHEESEMONGER

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



COUTEAUX À FROMAGE

CHEESE KNIVES



COUTEAU À FROMAGE 21 cm

CHEESE KNIFE 21 cm

● 386



COUTEAU À FROMAGE 25 cm

CHEESE KNIFE 25 cm

● 385-25

● 4385-25

● 5385-25



COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS 33 cm

2 HANDLES CHEESE KNIFE 33 cm

● 395-33

● 4395-33

● 5395-33



COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS 40 cm

2 HANDLES CHEESE KNIFE 40 cm

● 395-40

● 4395-40

● 5395-40

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



COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS 50 cm

2 HANDLES CHEESE KNIFE 50 cm

● 395-50

● 4395-50



COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS, LAME FINE 33 cm

2 HANDLES CHEESE KNIFE, FINE BLADE 33 cm

● 396-33



COUTEAU À FROMAGE COURBÉ 2 MAINS 35 cm

2 HANDLES CURVED CHEESE KNIFE 35 cm

● 397-35

● 4397-35



COUTEAU À BRIE OU FOIE GRAS 15 cm

SOFT CHEESE KNIFE 15 cm

● 389



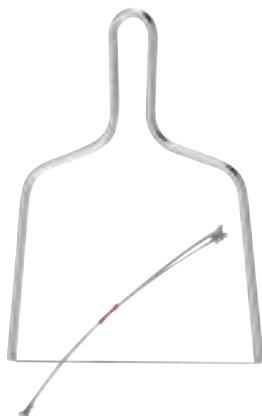
COUTEAU DE DÉGUSTATION 11 cm

TASTING CHEESE KNIFE 11 cm

○ 690

LYRES & FILS

CHEESE CUTTERS & WIRES



LYRE INOX - CUTTER STAINLESS STEEL 17 cm

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



FILS - WIRES 17 cm

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

LYRE INOX - CUTTER STAINLESS STEEL 21 cm

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

FILS - WIRES 21 cm

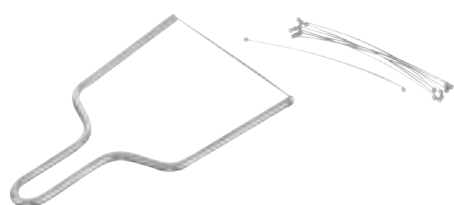
Paquet de 10 unités.
Package of 10 units.
51780x10 🍷

LYRE INOX - CUTTER STAINLESS STEEL 23 cm

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

FILS - WIRES 23 cm

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



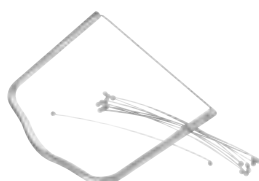
LYRE POUR FOIE GRAS & BÛCHE DE NOËL 12 cm

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

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

FILS - WIRES 12 cm

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



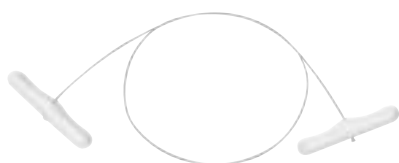
LYRE POUR FOIE GRAS 12 cm

HANDLE CUTTER FOR FOIE GRAS 12 cm

52073 - Vendu avec 1 fil monté - Sold with 1 wire.

FILS - WIRES 10 cm

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



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

Paquet de 10 unités - Package of 10 units.

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



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

Fils à beurre uni - Straight butter cutters.

Paquet de 10 unités - Package of 10 units.

- 51070x10 - 30 cm 🍷

Fils à beurre torsadés - Wavy butter cutters.

Paquet de 10 unités - Package of 10 units.

- 51071x10 - 30 cm



SONDE À FROMAGE - CHEESE TESTER

Poignée inoxydable - Stainless steel handle.

Longueur/ length 105 mm - ø 7/11 mm.

● 53001

Longueur/ length 125 mm - ø 9/15 mm.

● 53002

COUPEUSES À FROMAGE

CHEESE CUTTING TOOLS



COUPEUSE À FROMAGE - CHEESE CUTTER

Socle en fonte et plateau en marbre.

Cast iron base and marble top.

Dimensions: H/L 36 cm x ø 27 cm.

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

FILS - WIRES 27 cm

Paquets de 10 unités.

Packages of 10 units.

51740x10

COUPEUSE À FROMAGE ROQUEFORTAISE MARBRÉE ROQUEFORTAISE CHEESE CUTTER

Socle marbré entièrement en polyéthylène alimentaire.

Marbled base made entirely of food-grade polyethylene.

Dimensions: H/L 36 cm x ø 27 cm.

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

FILS - WIRES 27 cm

Paquets de 10 unités.

Packages of 10 units.

51740x10



COUPEAU À PARMESAN 11 cm PARMESAN CHEESE KNIFE 11 cm

● 387



RACLETTE À FROMAGE STAINLESS CHEESE PLANE

● 758F







LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE

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

PROFESSIONAL BAKERY AND PASTRY

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



COUTEAUX À PAIN ET GÉNOISE

BREAD AND BAKERY KNIVES



COUTEAU À FEUILLETAGE LAME MICRODENTURÉE
BREAD KNIFE WAVY EDGE

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



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

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



COUTEAU À GÉNOISE LAME CRANTÉE
SERRATED EDGE PASTRY KNIFE

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



COUTEAU À GÉNOISE LAME CRANTÉE
SERRATED EDGE PASTRY KNIFE

- | | |
|-------------------|------------------|
| ● 480-25 - 25 cm | ● 480-33 - 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



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 SPOUT

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



ÉCUMOIRE - SKIMMER

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



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



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



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



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



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



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



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



PELLE À TARTE CRANTÉE
SERRATED PIE & CAKE KNIFE
 ● 557



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

SERRE-JAMBONS

HAM HOLDERS



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

Socle marbré entièrement en polyéthylène alimentaire.

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

Marbled base made entirely of food-grade polyethylene.

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

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

Épaisseur/Thickness: 20 mm.

○ 34049



SERRE-JAMBON - PLATEAU MARBRE MARBLED BASE HAM HOLDER

Socle marbre. Poignées en bois compressé.

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

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

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

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

○ 34048 🍷



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

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



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

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

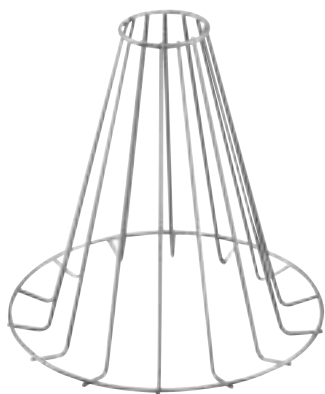
● 34525



SAC À JAMBON - HAM BAG

Dimensions: 59 cm - 68 cm.

○ 34690



PRÉSENTOIR À BOUDINS OU SAUCISSES
STAINLESS STEEL SAUSAGES STAND

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

● 31620



SERRE-JAMBON ESPAGNOL
SPANISH HAM HOLDER

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

● 34150



JAMBON FACTICE POUR PRÉSENTATION
PLASTIC HAM FOR DISPLAY UNIT

Longueur/Lenght: 50 cm.

34780









LE MATÉRIEL PROFESSIONNEL

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

PROFESSIONAL MATERIAL

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



PLANCHES À DÉCOUPER

HACCP DENSITÉ HD500
CHOPPING BOARDS - HACCP DENSITY HD500



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

PLANCHE À DÉCOUPER CHOPPING BOARD

Lisse à pieds - Smooth with pads

- 87101 - 40 x 30 x 2 cm
- 87102 - 50 x 30 x 2 cm
- 87103 - 53 x 32,5 x 2 cm
- 87104 - 55 x 35 x 2 cm
- 87105 - 60 x 40 x 2 cm ✓

PLANCHE À DÉCOUPER CHOPPING BOARD

Lisse à pieds - Smooth with pads

- 87201 - 40 x 30 x 2 cm
- 87202 - 50 x 30 x 2 cm
- 87203 - 53 x 32,5 x 2 cm
- 87204 - 60 x 40 x 2 cm ✓

PLANCHE À DÉCOUPER CHOPPING BOARD

Lisse à pieds - Smooth with pads

- 87301 - 50 x 30 x 2 cm
- 87302 - 60 x 40 x 2 cm
- 87401 - 50 x 30 x 2 cm
- 87402 - 60 x 40 x 2 cm

PLANCHE À DÉCOUPER CHOPPING BOARD

Lisse à pieds - Smooth with pads

- 87501 - 50 x 30 x 2 cm
- 87502 - 60 x 40 x 2 cm
- 87601 - 50 x 30 x 2 cm
- 87602 - 60 x 40 x 2 cm
- 87703 - 53 x 32,5 x 2 cm

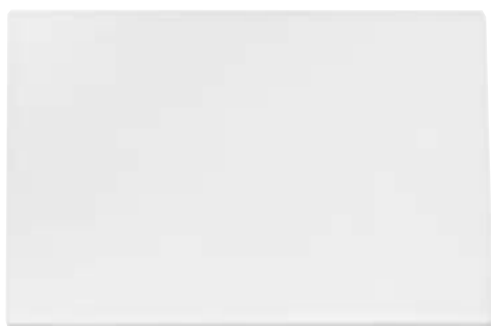


PLANCHE À DÉCOUPER ÉPAISSE - THICK CHOPPING BOARD

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

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



RACLOIR POUR PLANCHES PLASTIQUES SCRAPER FOR PLASTIC BOARDS

- 292 ✓

LAME DE RECHANGE - REPLACEMENT BLADE

- 304

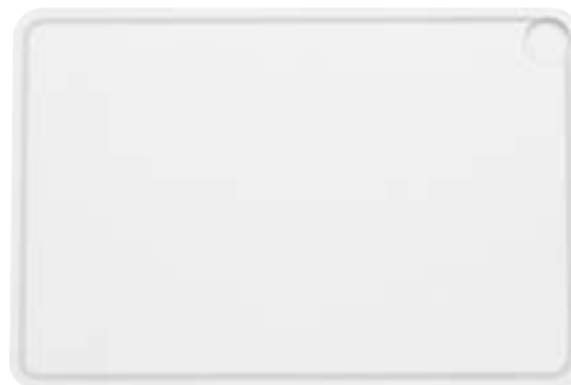
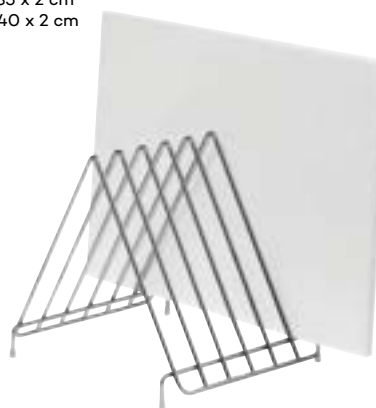


PLANCHE À DÉCOUPER - CHOPPING BOARD

À rigole, poche à jus. With channel and stand.

- 87140 - 40 x 30 x 1,5 cm ✓
- 87150 - 50 x 35 x 2 cm
- 87160 - 60 x 40 x 2 cm



RANGE-PLANCHES À DÉCOUPER CHOPPING BOARD STAND

6 compartiments. 6 places.

- 87000 - 25 x 31 x 27 cm

PLATS PLASTIQUES ALTUGLAS®

ALTUGLAS® TRAYS

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

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

PLATEAUX - DISHES

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

RAVIERS - RAVIERS

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

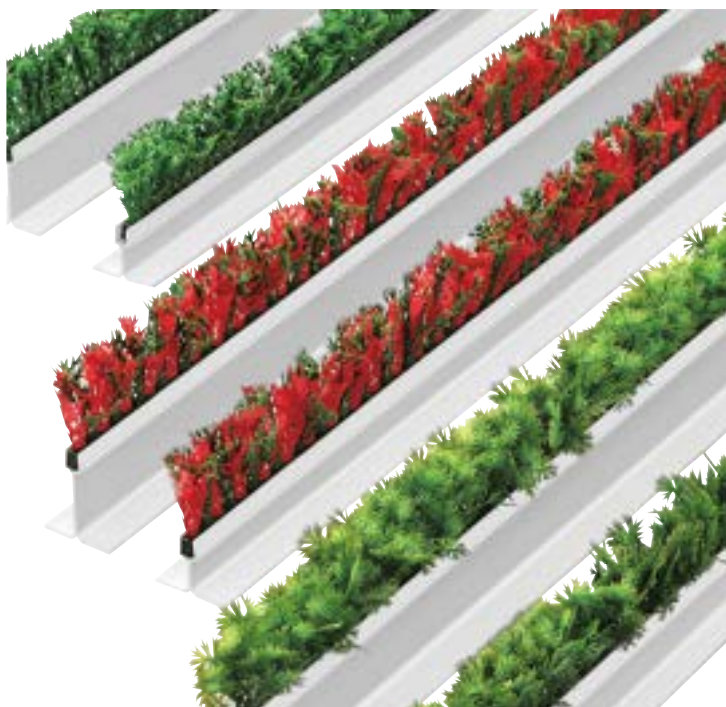
BACS - TRAYS

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



SÉPARATEURS

DIVIDERS



SÉPARATEURS - DIVIDERS



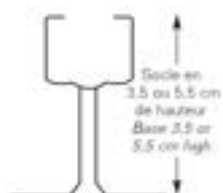
○ 82130	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm	Cypès - Green cypress
● 82130N	L 75 cm x H 9,5 cm - H Socle - Base 5,5 cm	Cypès - Green cypress
○ 82140	L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm	Cypès - Green cypress
● 82140N	L 75 cm x H 7 cm - H Socle - Base 3,5 cm	Cypès - Green cypress



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



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



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



VIANDES - MEATS
● 82800 ● 82809



VIANDES - MEATS
○ 82311 ○ 82309



LÉGUMES - VEGETABLES
● 82511 ● 82509



POISSON - FISH
○ 82411 ○ 82409



TRAITEUR - CARTERER
● 82611 ● 82609



SÉPARATEURS FRISE VERTE - TRIM DIVIDERS GREEN
● 82655 ● 82735



SÉPARATEURS VAGUE WAVY DIVIDERS
● 82200

SÉPARATEURS UNIS - DIVIDERS (ONE COLOUR ONLY)

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

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

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

SÉPARATEURS AVEC FRISE VERTE - GREEN TRIM DIVIDERS

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

SÉPARATEURS VAGUE - WAVY DEVIDERS

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

BARRETTES DÉCORATIVES ENTRE PLATS POUR VITRINE

GARNISHES ON BASE

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



ROSES ROUGES - RED ROSES ○ 81950 ♥



GARNITURE CYPRÉS VERT ET ROUGE - RED GREEN CYPRES ○ 81963



FLEURS DE TOURNESOL - SUNFLOWERS ○ 81960



ROSES ROUGES - RED ROSES ● 81950 N ♥



MARGUERITES ET ROSES - ROSES AND DAISIES ○ 81955 ♥



FLEURS DE TOURNESOL - SUNFLOWERS ● 81960 N



PERSIL - PARSLEY ○ 81954 ♥



MARGUERITES ET ROSES - ROSES AND DAISIES ● 81955 N ♥



FLEURS DE LA PASSION - PASSION FLOWERS ○ 81952



PERSIL - PARSLEY ● 81954 N ♥



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



FLEURS DE PRUNIER - PLUM BLOSSOM ○ 81961



LIERRE - IVY ○ 81956



HOUX - HOLLY BERRY ○ 81964

GUIRLANDES ET FLEURS

FLOWERS GARLANDS



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



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



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



TOURNESOLS - SUNFLOWERS
Longueur/Length: 270 cm.
81728



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



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



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



BAMBOU - BAMBOO
Longueur/Length: 270 cm.
81729

GUIRLANDES FRUITS, LÉGUMES ET FEUILLAGES

FRUITS, VEGETABLES AND LEAVES GARLANDS



TOMATES - TOMATOES
Longueur/Length: 200 cm.
81321



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



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



HOUX - HOLLY
Longueur/Length: 180 cm.
81525



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



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



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



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



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



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

DÉCORATION POISSONNERIE ET DIVERS

MARINE RANGE



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



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



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



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



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



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



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



CRABE - CRAB
81052



HOMARD - LOBSTER
Longueur/Length: 30 cm.
81051



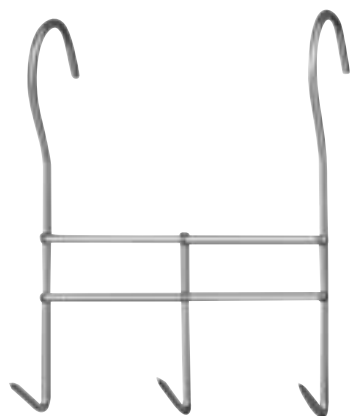
FILET - FISH NET
Dimensions/Size: 2 m x 1,50 m.
81059



**MOUETTE
SEAGULL**
81053

CROCHETS - ALLONGES

BUTCHER'S HOOKS



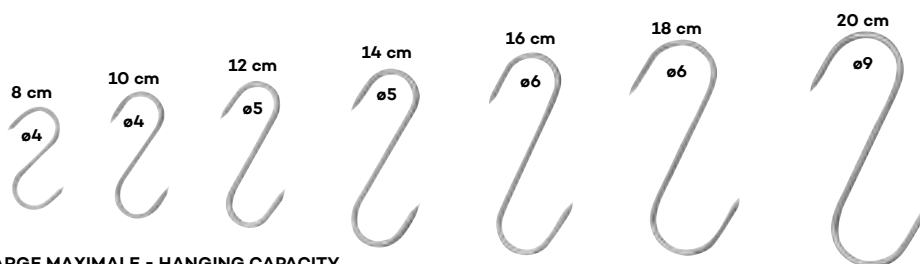
**CROCHET À POITRINE
BACON HOOK**

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



TIRE-CARCASSE - HAND HOOK

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



CHARGE MAXIMALE - HANGING CAPACITY

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

ESSES 2 POINTES - MEAT HOOKS 2 TIPS

En boîte de 10 unités. Box of 10 units.

- 299-08/B10 - ø4 - 8 cm
- 299-10/B10 - ø4 - 10 cm
- 299-12/B10 - ø5 - 12 cm
- 299-14/B10 - ø5 - 14 cm
- 299-16/B10 - ø6 - 16 cm
- 299-18/B10 - ø6 - 18 cm
- 299-20/B10 - ø9 - 20 cm



ALLONGE D'ABATTOIR 1 POINTE - MEAT HOOK 1 TIP

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



**ALLONGE TOURNANTE
REVOLVING MEAT HOOK**

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



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

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



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

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



ALLONGE BEEFSTEAK - MEAT HOOK

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

BARRES AIMANTÉES ET DIVERS BOUCHERIE

MAGNETIC RACKS AND ANCILLARY PRODUCTS



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

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



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

- 76760 - 30 cm
- 76761 - 45 cm



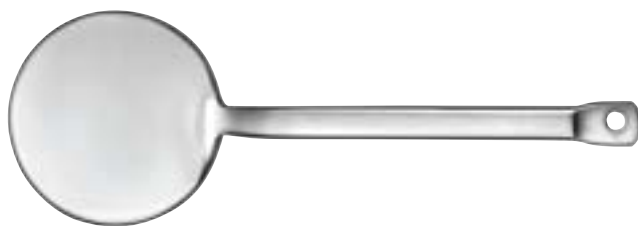
BARRE AIMANTÉE - MAGNETIC KNIFE RACK

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



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

- 295



**BATTE CÔTELETTES
MEAT TENDERIZER**

- 286-12 - ø10 cm - 1100 g



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

○ 76605

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

○ 76604

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

○ 76603

CEINTURE EN PLASTIQUE - PLASTIC BELT

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

○ 76610



GAINE À COUTEAUX - PLASTIC SCABBARD

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

○ 76704



CEINTURE ET PORTE-FUSILS PLASTIC BELT WITH STEEL STRAP

○ 76620



ÉTUI À COUTEAUX - FLAT SCABBARD

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

○ 76701

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

○ 76703

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

○ 76705



CASIER À COUTEAUX - KNIVES RACK

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

● 76405

APPAREILS À STEAK ET HAMBURGERS

CHOPPED MEAT PRESSING MACHINES FOR HAMBURGERS



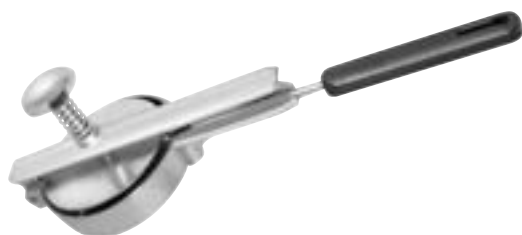
RECONSTITUEUR DE STEAK HACHÉ INOX OVALE STAINLESS STEEL OVAL STEAK FORMER

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

● 73230

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

● 73245



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

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

● 73330

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

● 73345



PAPIER À STEAK OVALE - OVAL STEAK PAPER

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

○ 73050

PAPIER À STEAK ROND - ROUND STEAK PAPER

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

○ 73100



MODÈLE TEFLON OVALE OVAL BURGER PRESS FOR STEAK

Poids du steak 110 g - 9 x 12,5 cm.
Steak's weight: 110 g - 9 x 12,5 cm.

● 73115



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

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

● 73105



Permet de reconstituer les steaks de différentes formes et poids. Ultra simple d'entretien et d'utilisation - Fabrication robuste. Alu recouvert d'un revêtement Teflon ANTI-ADHESIF. Livré sans papier support. BURGER PRESSES, heavy duty non-stick coated aluminium presses. Delivered without paper sheets.



HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE ELECTRIC MEAT MINCER

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

Puissance/Power: 600W.
Capacité/Capacity: 80-120 kg/heure-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

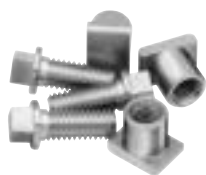
SYSTÈME UNGER - UNGER SYSTEM

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

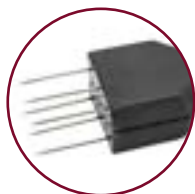
MISCELLANEOUS BUTCHERS' ITEMS



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.



CLOCHE À GRATTER - SCRAPPING COVER

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

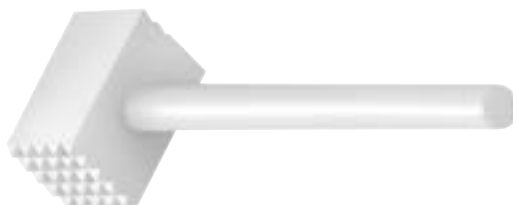
● 33044



BROSSE - BRUSH

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

○ 30155



APLATISSEUR - STEAK HAMMER

Modèle tout plastique.
Full plastic version.

○ 30200



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

2 tiges de diamètres différents en fonction de la taille des animaux + 1 couteau pour racler le canal rachidien après fente.

2 rods of different diameters depending on the size of the animals + 1 knife for scraping after splitting the spinal canal.

31400



TIRE-CÔTES - RIB PULLER

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

○ 31200

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

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

● 31214

AIGUILLES - LARDOIRES À MANCHE BROCHETTES

NEEDLES - LARDING NEEDLES WITH HANDLE - SKEWERS



AIGUILLE À LARDER - LARDING NEEDLE

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



LARDOIRE À MANCHE LARDING NEEDLE WITH HANDLE

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



AIGUILLE À BRIDER - TRUSSING NEEDLE

Droite acier inox - Straight stainless steel.

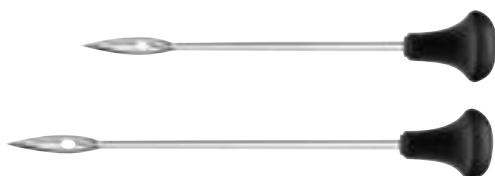
	Sachet de 25 pces. Bag of 25 pces	Carte de 5 pces. Card of 5 pces
15 cm / Ø 3 mm	● 45615/25	● 45615.05
20 cm / Ø 3 mm	● 45620/25	● 45620.05
25 cm / Ø 4 mm	● 45625/25	● 45625.05
30 cm / Ø 3,4 mm	● 45630/25	● 45630.05



AIGUILLE À BRIDER - TRUSSING NEEDLE

Courbée acier inox - Curved stainless steel

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



AIGUILLE INOX À MANCHE STAINLESS STEEL NEEDLE WITH HANDLE

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



CHACHLICK INOX FORT CHACHLICK STAINLESS STEEL

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



CHACHLICK INOX FORT TORSADÉ CHACHLICK TWISTED STAINLESS STEEL

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



BROCHETTE INOX - STAINLESS STEEL SKEWER

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



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



BROCHETTE EN BOIS DE HÊTRE SKEWER IN BEECH WOOD

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

CISEAUX ET SÉCATEURS

SCISSORS AND SHEARS



CISEAUX DE CUISINE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE HIGH QUALITY KITCHEN SCISSORS

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



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

- 71801 - Gaucher - Left-handed.



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

- 71810



CISEAUX DE CUISINE SÉRIE SOFT KITCHEN SCISSORS SOFT SERIES

- 71921 - 21 cm
- 71924 - 24 cm ✓



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



SÉCATEURS CHROMÉS
CHROMIUM-PLATED POULTRY SHEARS
 ● 52



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



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

ACCESSOIRES DE PÂTISSERIE

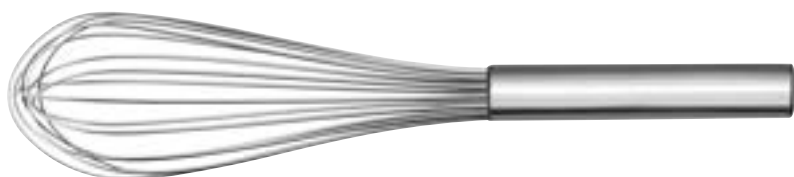
BAKERY ACCESSORIES



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



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



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



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



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



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



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



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



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



MARYSE EN SILICONE - SILICON SPATULA

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



SPATULE EN PLASTIQUE - PLASTIC SPATULA

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



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

- 31148 - Ø 4,8 cm - 50 cm



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

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



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

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



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

- 2474



GRIGNETTE - BAKER'S BLADE

- 2482F



**CORNE À PÂTISSERIE
DOUGH SCRAPER**

- 799

THERMOMÈTRES

THERMOMETERS



THERMOMÈTRE DE CONFISEUR +80°C / +200°C 35 cm
CANDY THERMOMETER +80°C / +200°C 35 cm

● 76013 - Gaine nylon - Nylon sheath

THERMOMÈTRE DE CHARCUTIER -10°C / +120°C 35 cm
MEAT THERMOMETER -10°C / +120°C 35 cm

○ 76011 - Gaine nylon - Nylon sheath



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

○ 76032



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

○ 76022



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

○ 76052



THERMOMÈTRE STYLO INOX
DE PRÉCISION SPÉCIAL
INDUCTION 22 cm
STAINLESS STEEL PEN
THERMOMETER PRECISION
FOR INDUCTION 22 cm

Certifié Norme EN 13485.
 Certified according to EN 13485.
 ○ 76057



BALANCE ÉLECTRONIQUE 5 KG
AVEC ÉCRAN TACTILE
5 KG ELECTRONIC SCALE WITH TOUCH SCREEN

Dimensions: 205 x 165 mm.

● 76010



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

● 76072



THERMOMÈTRE INFRAROUGE À
VISÉE LASER -50°C / +555°C
INFRARED THERMOMETER WITH
LASER SIGHTING -50°C / +555°C

Certifié Norme EN 13485.
 Certified according to EN 13485.

● 76077

ACCESSOIRES ET SERVICE

SERVING ITEMS AND ACCESSORIES



OUVRE-BOÎTE - CAN OPENER
● 4207



OUVRE-BOÎTE - CAN OPENER
● 4208



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



**LIMONADIER
CORKSCREW**
● 684



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



**RAMASSE MIETTES
TABLE CRUMBER**
● 2448F



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



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



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



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

PORTE-ÉTIQUETTES ET PIQUE-FICHES

LABEL HOLDERS AND PAPER SPIKES



PORTE-ÉTIQUETTE SUR SOCLE LABEL HOLDER ON STAND

Avec tube servant de fourreau pour le pique-étiquette ou de support à la pince. Boîte de 10 pièces.

With tube as a sleeve for the label clamps or as a holder for the pliers. Box of 10 pieces.

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

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

- 37900



PIQUE-FICHE PAPER SPIKE

Sur socle marbre - Square marble stand.

- 35920

Sur socle acier massif - Metal stand.

- 35922



PORTE-ÉTIQUETTE ACIER INOX STAINLESS STEEL LABEL HOLDER

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

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

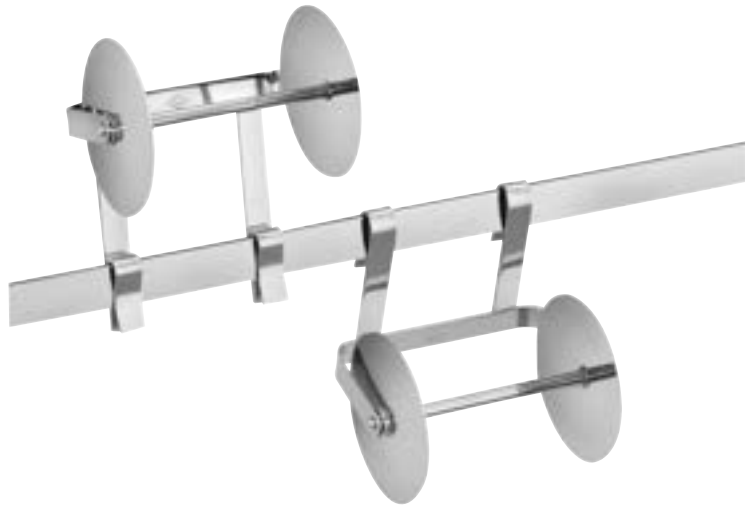
PORTE-ROLLE, BOLDUCS, DÉROULEUR À PAPIER

TAPE AND PAPER REELS

PORTE-ROLLS INOX STAINLESS STEEL STRING HOLDERS

À SUSPENDRE
HANGING MODEL

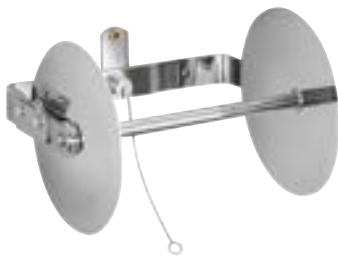
Modèle haut - Upper model.
● 21011



PORTE-ROLLS INOX STAINLESS STEEL STRING HOLDERS

À SUSPENDRE
HANGING MODEL

Modèle inversé - Reverse model.
● 21051



PORTE-ROLLS INOX STAINLESS STEEL STRING HOLDERS

À VISSER - TO SCREW

● 21031



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

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

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



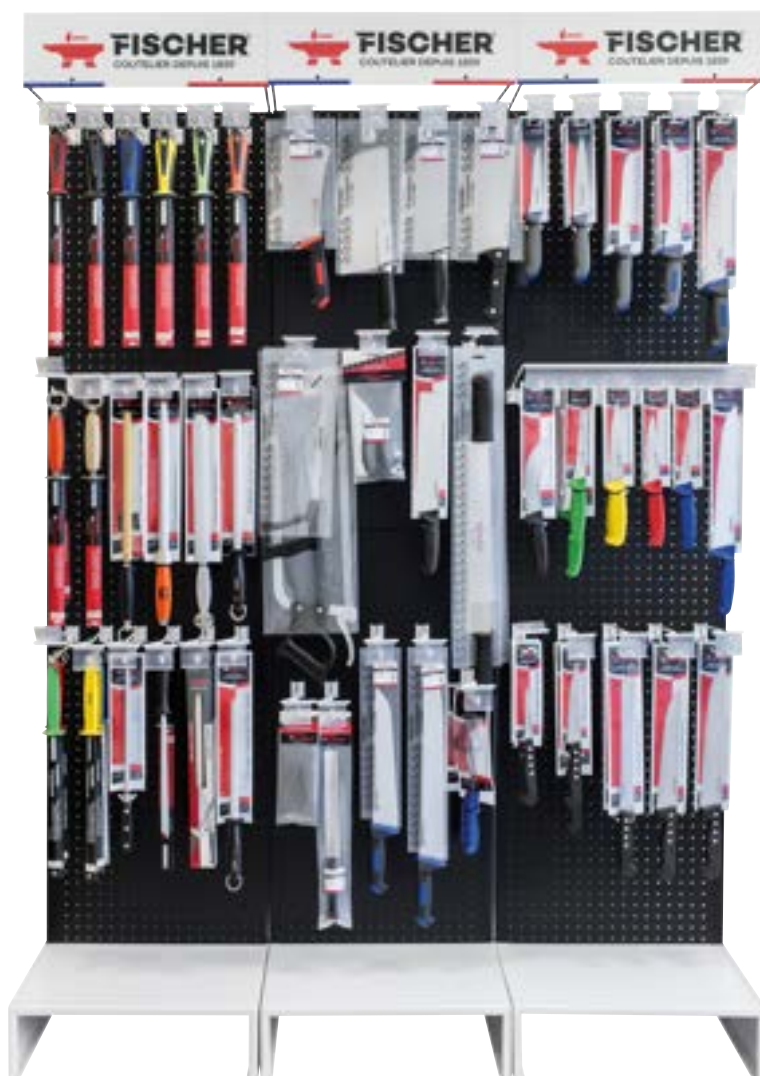
DÉROULEUR À PAPIER - PAPER REEL MODÈLE LAQUÉ BLANC - WHITE LAQUERED MODEL

Largeur/Width: 35 cm
○ 26135 - De comptoir - For counter.
○ 26235 - Mural - To screw.

Largeur/Width: 50 cm
○ 26150 - De comptoir - For counter.
○ 26250 - Mural - To screw.

PRÉSENTATION ET AIDE À LA VENTE

SALES DISPLAY



PRÉSENTOIR POUR LINÉAIRE AVEC PANNEAU FISCHER® SALES DISPLAY WITH FISCHER® BOARD

Livré avec broches simples et doubles.
Dimensions : L 0,50 m x H 2 m x P 0,40 m.
Conditions : consulter le service commercial.
Delivered with single and double hooks.
Dimensions: W 0,50 m x H 2 m x D 0,40 m.
Terms: see with our marketing department.

PRES-GM



PANNEAU FISCHER® - FISCHER® BOARD

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

PAN-FIS



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

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

PRES-CT



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

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

PRES-MM



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

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

PREZ-PX



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

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

PRES-PM

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



**COFFRET 160 ANS ÉDITION LIMITÉE
LIMITED EDITION 160TH ANNIVERSARY BOX**

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

THIERS160



THIERS001 - Manche Micarta® - Micarta® handle.



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



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

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

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

TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE - ALPHABETICAL CONTENTS

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

TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE - ALPHABETICAL CONTENTS

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

INDEX NUMÉRIQUE - NUMERICAL INDEX

REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE
78025-13B	14	4010-14	17	273-45	26	79997	39	6337-26	55
78025-13N	14	1010-17	17	273-50	26	W4050	40	2337-26	55
78025-13R	14	3010-17	17	73-40	26	W4055	40	7337-26	55
75027-13B	14	4010-17	17	73-45	26	W4065	40	337-30	55
78027-13B	14	1010-20	17	73-50	26	W4070	40	5337-30	55
78027-13N	14	3010-20	17	275-45	26	W4075	40	338-20	55
78027-13R	14	4010-20	17	275-50	26	W4060	40	340-18	55
78028-13B	14	5010-20	17	275-55	26	W4076	40	346-17	55
78025-15B	14	6010-20	17	170-35	26	W4100	41	6346-17	55
78025-15N	14	1010-23	17	276-35	26	W4105	41	346-20	55
78025-15R	14	3010-23	17	1335	28	W4068	41	6346-20	55
78027-15B	14	4010-23	17	1303	28	W4065	41	330-23	55
78027-15N	14	6010-23	17	1583	28	75930	41	2330-23	55
78027-15R	14	1010-25	17	N245B	32	75801-FBK	42	480-25	55
78027-17B	14	3010-25	17	P245B	32	75801-20	42	480-28	55
78035-15B	14	4010-25	17	I245B	32	75801-30	42	4480-28	55
78030-11B	14	5010-25	17	J245B	32	75812-FBK	42	480-33	55
78030-14B	14	1010-28	17	N245R	32	75812-20	42	480-38	55
78015-14B	14	3010-28	17	P245R	32	75812-30	42	481-26	55
78020-12B	14	4010-28	17	I245R	32	75811-40	42	1075-28	55
78020-14B	14	1010-30	17	J245R	32	75503-FBK	42	1075-33	55
78020-17B	14	3010-30	17	N245N	32	75503-25	42	1075-55	55
78020-17N	14	4010-30	17	P245N	32	75503-30	42	1077-28	55
78020-17R	14	5010-30	17	I245N	32	75400	43	1077-33	55
78020-20B	14	6010-30	17	J245N	32	75600	43	1078-28	55
78020-23B	14	1010-35	17	N245J	32	75702	43	339-10/S3	56
78315-20B	15	3010-35	17	P245J	32	75731	43	6339-10/S3	56
78033-20B	15	4010-35	17	I245J	32	75711	43	8339-10/S3	56
78050-30B	15	6010-35	17	J245J	32	75712	43	208-8/B12	56
78045-25B	15	1610-23	17	N245V	32	75713	43	210-10/B12	56
78040-20B	15	1610-25	17	P245V	32	641-10	46	218-8/B12	56
78040-22B	15	1610-30	17	I245V	32	645-17	46	140-8	56
78040-25B	15	1040-20	18	J245V	32	642-15	46	140-10	56
78640-20B	15	1040-22	18	O223N	33	644-24	46	267-6	56
78640-25B	15	1040-25	18	H223N	33	641-20	46	267-8	56
78012-20B	15	1050-16	18	N223N	33	641-25	46	267-10	56
78010-16B	15	1024-17	18	I223N	33	627-19	46	11334-8	57
78010-20B	15	322	18	P223N	33	620-12/B4	46	9335-10	57
78010-23B	15	3103	18	J223N	33	63855-99C/PC4	47	12337-15	57
78010-25B	15	6032D	18	O422R	33	63816-12C/PC6	47	10332-18	57
78010-28B	15	6032G	18	H422R	33	645-2	47	1457	57
78010-30B	15	68383-22R	18	N422R	33	620-12/B4	47	2535	57
78010-35B	15	68383-22NR	18	I422R	33	87049H	47	2537	57
78010-42B	15	320-11	20	P422R	33	75013-7N	48	1583	57
78022-30B	15	320-14	20	H422R	33	75011-10N	48	115-13	58
78021-20B	15	320-17	20	I2529	33	75041-15N	48	120-16	58
78076-28B	15	320-20	20	G221N	33	75041-20N	48	112-20	58
1020-11	16	320-23	20	C290P	34	75041-25N	48	110-26	58
3020-11	16	315-14	20	L290P	34	75046-20N	49	151-20	58
4020-11	16	315-17	20	C295B	34	75015-13N	49	151-32	58
1020-14	16	315-17C	20	L295B	34	75677-30N	49	125-12/B3	58
3020-14	16	330-11	20	D295B	34	75016-12N/PC6	49	320-10/B6	59
4020-14	16	330-14	20	M295B	34	75619-18N	49	3320-10/B6	59
5020-14	16	330-17	20	C440R	34	75016-12N	49	325-10/B6	59
6020-14	16	310-14	21	L440R	34	74011-10H	50	3325-10/B6	59
1020-17	16	310-17	21	G250R	34	74041-20H	50	11325-10/B6	59
3020-17	16	310-20	21	G695N	34	74041-25H	50	220-10/B12	59
4020-17	16	310-23	21	C545R	34	74046-20H	50	225-10/B12	59
5020-17	16	310-25	21	L545R	34	74016-18H	50	222-11/B4	59
6020-17	16	310-28	21	W5130	35	74046-12H	50	223-11/B4	59
1020-20	16	310-30	21	W5135	35	74016-12H/PC6	50	340-11/B6	59
3020-20	16	310-35	21	TS-17	35	240-8	51	340-11C/B6	59
4020-20	16	310-40	21	C2135	35	240-10	51	620-12/B4	59
1020-23	16	1610-23	21	L2135	35	240-15	51	712/B12	60
1033-17	16	1610-25	21	G300	35	240-20	51	712C	60
1033-20	16	1610-30	21	S500R	35	240-23	51	707C	60
3033-20	16	333-17	21	F545R	35	240-26	51	708/B12	60
4033-20	16	333-20	21	O1250	36	240-30	51	708C	60
5033-20	16	376-28	21	O1260	36	377-28	51	723/B12	60
6033-20	16	376-33	21	N1250	36	377-33	51	723C	60
1076-28	16	375-33	21	N1260	36	337-8	54	728/B12	60
3076-28	16	375-38	21	N1250R	36	3337-8	54	728C	60
1015-14	16	280-24	22	N1250V	36	5337-8	54	721/B12	60
3015-14	16	280-26	22	N1250B	36	6337-8	54	721C	60
4015-14	16	3280-26	22	P1250	36	337-10	54	702/B12	60
5015-14	16	280-28	22	I1250	36	3337-10	54	702C	60
6015-14	16	280-30	22	I1260	36	4337-10	54	215/B12	60
1015-17	16	281-24	22	I1250R	36	5337-10	54	215C	60
3015-17	16	281-26	22	O2333	36	6337-10	54	211/B12	60
4015-17	16	281-28	22	H1133	36	2337-10	54	211C	60
5015-17	16	1280-24	23	N2333	36	7337-10	54	718/B12	60
6015-17	16	1280-26	23	I2333	36	8337-10	54	718C	60
1030-11	17	1280-26R	23	U1120	36	9337-10	54	716/B12	60
3030-11	17	1280-28	23	U1125	36	10337-10	54	716C	60
4030-11	17	1280-28R	23	C110M	36	11337-10	54	711C	60
6030-11	17	1281-24	23	L110M	36	338-8	54	247-11	60
1030-14	17	1281-26	23	W6327	37	5338-8	54	700-20	60
3030-14	17	1281-28	23	W7325	37	337-10CP	54	701-30	60
4030-14	17	282-23	24	W7220	37	320-10/B6	54	200/B12	61
6030-14	17	282-25	24	W6326	37	3320-10/B6	54	790	61
1030-17	17	283-23	24	W5025	37	325-10/B6	54	2725	61
3030-17	17	68283-23NR	24	W5123	37	3325-10/B6	54	2723	61
4030-17	17	68283-23R	24	S1165	38	11325-10/B6	54	2724	61
6030-17	17	285-17	24	S1195	38	337-10C/B6	54	341-32	61
1025-13	17	289	24	S1130R	38	319-13	54	342-26	61
3025-13	17	265-30	24	S1135R	38	337-15	55	U1120	61
4025-13	17	381-17	25	S1141	38	5337-15	55	U1125	61
1025-15	17	382-19	25	S1145	38	337-20	55	391-1L	61
3025-15	17	383-21	25	9-25	38	3337-20	55	391-2L	61
4025-15	17	291-MM7	25	H1030	38	4337-20	55	391-3L	61
5025-15	17	291-GM	25	R145M	38	5337-20	55	1571	62
6025-15	17	1284-32	25	R145R	38	6337-20	55	1582	62
1027-13	17	187 INOX	25	Q140M	38	2337-20	55	1591	62
3027-13	17	13317	26	Q140R	38	7337-20	55	1592	62
4027-13	17	13320	26	W9200	38	337-23	55	1320	63
1027-15	17	13325	26	2621	39	5337-23	55	1510	63
3027-15	17	12317	26	79750	39	337-26	55	1335V	63
4027-15	17	12320	26	79995	39	3337-26	55	1580	64
1010-14	17	12325	26	79576	39	4337-26	55	1590	64
3010-14	17	273-40	26	79856	39	5337-26	55	1570	64

INDEX NUMÉRIQUE - NUMERICAL INDEX

REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE	REFERENCE	PAGE
1329	64	247-20	82	86541	95	81035	100	45650	109
1322	64	247-24	82	86140	95	81824	100	45651	109
78333-19B	68	247-29	82	86540	95	81725	100	45652	109
78315-20B	68	247-34	82	86146	95	81525	100	45653	109
246-17	68	248-11	82	86546	95	81425	100	47260	109
246-20	68	248-14	82	86149	95	81626	100	47265	109
346-17	68	248-17	82	86549	95	81625	100	47270	109
6346-17	68	248-20	82	86152	95	81880	101	44555	109
346-20	68	248-23	82	86552	95	81002	101	44556	109
6346-20	68	248-26	82	86184	95	81055	101	44625	109
520-7	68	248-30	82	86584	95	81052	101	44630	109
412	68	248-35	82	86185	95	81059	101	44635	109
6412	68	248-40	82	86553	95	81019	101	2891-25	109
6412-2	68	157-10	83	86160	95	81004	101	2891-35	109
68411-35B	68	157-15	83	86560	95	81003	101	44125	109
68411-42B	68	157-20	83	86180	95	81050	101	44054	109
68413-30B	68	157-24	83	86580	95	81051	101	71800	110
68413-35B	68	157-28	83	86170	95	81053	101	71805	110
68413-42B	68	158-11	83	86570	95	296/10	102	71806	110
511/B12	69	158-15	83	86186	95	31037	102	71801	110
512	69	158-20	83	86586	95	299-08/B10	102	71810	110
514	69	158-25	83	86150	95	299-10/B10	102	71921	110
517/B12	69	158-30	83	86550	95	299-12/B10	102	71924	110
515/B12	69	158-34	83	86175	95	299-14/B10	102	71825	111
513/B12	69	245-10	83	86575	95	299-16/B10	102	52	111
6513/B12	69	38098	83	86301	95	299-18/B10	102	61	111
519	69	38196	83	86303	95	299-20/B10	102	33	111
231	69	38194	83	86111	95	2531-10	102	78457	112
6410	69	38099	83	86591	95	2531-12	102	38097/01	112
36150	69	559-18	86	86148	95	2532	102	38097/12	112
36100	69	559-24	86	86158	95	2533-12	102	2403-25	112
36200	69	560	86	86215	95	2534	102	2403-30	112
38050/B12	69	2727-28	86	86526	95	297/10	102	2403-35	112
38050.01	69	2726-28	86	86585	95	298/10	102	2477-3	112
79147	69	530	86	86220	95	2530/10	102	255-15	112
79424/B6	69	531	86	86222	95	4001-35	103	2454-55	112
79427/B6	69	532	86	86282	95	4002-50	103	2440-40	112
159	70	521-32	87	86205	95	76760	103	2440-50	112
160	70	552-26	87	86505	95	76761	103	2450-51	112
259-22	70	552-32	87	86589	95	4003-34	103	2445-40	112
659	70	543-28	87	86210	95	4003-47	103	2445-55	112
4900	70	544-25	87	86535	95	4003-62	103	2478-25	113
79750B	70	546-26	87	86319	95	295	103	2478-30	113
79751	70	548-26	87	86230	95	286-12	103	2481-30	113
386	74	555-26	87	86323	95	288	103	2481-35	113
385-25	74	557	87	86523	95	287-PM	103	2481-40	113
4385-25	74	547	87	86332	95	287-GM	103	2481-50	113
5385-25	74	34049	88	86532	95	77000	104	31148	113
395-33	74	34048	88	86525	95	77001	104	4400-42	113
4395-33	74	34495	89	86318	95	77002	104	4400-50	113
5395-33	74	34525	89	86518	95	77003	104	2423-30	113
395-40	74	34150	89	86588	95	77004	104	2423-40	113
4395-40	74	31620	89	86348	95	77005	104	2474	113
5395-40	74	34690	89	86590	95	77100	104	2482F	113
395-50	74	34780	89	82130	96	77101	104	799	113
4395-50	74	87101	94	82130N	96	77102	104	76011	114
396-33	74	87102	94	82140	96	77103	104	76013	114
397-35	74	87103	94	82140N	96	77104	104	76032	114
4397-35	74	87104	94	82115	96	77105	104	76022	114
389	74	87105	94	82115N	96	77201	104	76052	114
690	74	87201	94	82125	96	77200	104	76057	114
52076	75	87202	94	82125N	96	77012	104	76072	114
51756X10	75	87203	94	82020	96	77013	104	76010	114
52078	75	87204	94	82010	96	77014	104	76077	114
51780X10	75	87301	94	82000	96	77302	104	4207	115
52079	75	87302	94	82002	96	77303	104	4208	115
51778X10	75	87401	94	82003	96	77304	104	794F	115
52074	75	87402	94	82001	96	76605	105	684	115
51745X10	75	87501	94	82614	97	76604	105	686	115
52073	75	87502	94	82412	97	76603	105	2449	115
51743X10	75	87601	94	82311	97	76610	105	2448F	115
51720X10	75	87602	94	82511	97	76704	105	39024	115
51721X10	75	87060	94	82611	97	76620	105	39040	115
51722X10	75	87040	94	82800	97	76701	105	52571/B12	115
51723X10	75	87140	94	82411	97	76703	105	719C	115
51724X10	75	87150	94	82309	97	76705	105	11648	115
51070X10	75	87160	94	82509	97	76405	105	37900	116
51071X10	75	292	94	82609	97	73230	106	37005	116
53001	75	304	94	82809	97	73245	106	37007	116
53002	75	87000	94	82409	97	73330	106	37009	116
52081	76	86322	95	82405	97	73345	106	37093	116
52084	76	86522	95	82655	97	73050	106	37094	116
51740X10	76	86331	95	82735	97	73100	106	37095	116
387	76	86531	95	82699	97	73105	106	37096	116
758F	76	86527	95	82200	97	73115	106	35922	116
374-28	80	86315	95	81950	98	93412	106	35920	116
374-33	80	86515	95	81960	98	93422	106	21031	117
379-28	80	86587	95	81955	98	91020	107	21011	117
379-33	80	86112	95	81954	98	91015	107	21051	117
380-28	80	86143	95	81952	98	32045/12	108	2102C	117
380-33	80	86543	95	81953	98	32040/12	108	21005	117
380-38	80	86110	95	81956	98	32040.01	108	26135	117
480-25	80	86510	95	81963	98	33044	108	26235	117
480-28	80	86120	95	81950N	98	30155	108	26150	117
4480-28	80	86520	95	81960N	98	30200	108	26250	117
480-33	80	86121	95	81955N	98	31400	108	PRES-GM	118
480-38	80	86521	95	81954N	98	31200	108	PAN-FIS	118
481-26	80	86346	95	81961	98	31214	108	PRES-CT	118
319-13	81	86128	95	81964	98	42150	109	PRES-PM	119
330-23	81	86130	95	81726	99	41134	109	PRES-MM	119
2330-23	81	86530	95	81125	99	41234	109	PREZ-PX	119
430-18	81	86142	95	81627	99	41434	109	THIERS160	119
430-23	81	86542	95	81344	99	45615/25	109	THIERS001	119
430-25	81	86145	95	81200	99	45615.05	109	THIERS002	119
144-20	81	86545	95	81728	99	45620/25	109	THIERS002C	119
250-25	81	86182	95	81727	99	45620.05	109		
249-25	81	86582	95	81729	99	45625/25	109		
249-35	81	86144	95	81321	100	45625.05	109		
247-11	82	86544	95	81225	100	45630/25	109		
247-15	82	86141	95	81242	100	45630.05	109		



FISCHER®
COUTELIER DEPUIS 1859

www.fischer-bargoin.com

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

Tél. +33 (0)4 73 80 29 85 - Fax. +33 (0)4 73 51 33 70

contact@fischer-bargoin.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



10-31-3162 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org

Imprimé en France - Printed in France - Conception : @Turbulences.fr - Photos : @Studio Gibert - @Turbulences - @Ludovic Combe - Fischer® - Photos non contractuelles.
SAS au capital de 946 500 € - RCS Clermont-Fd B 706 480 159 - Siret 706 480 159 000 54 - APE 2571 Z - TVA FR 92 706 480 159 • Edition février 2022.