

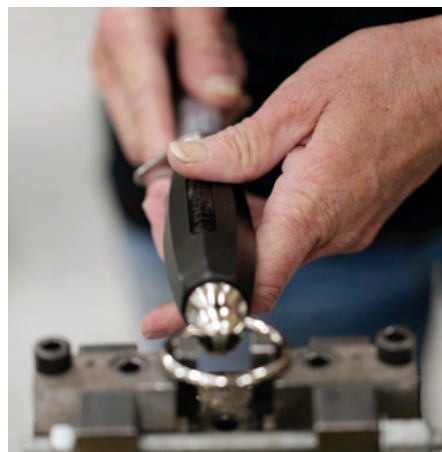
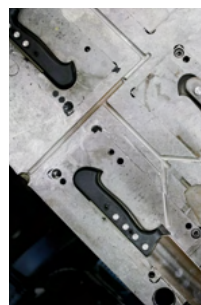


FISCHER®
COUTELIER DEPUIS 1859



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 Bargoin knives and Fischer steels amongst professionals. The innovation and modernisation of our production items have been at the heart of the family business for the last six generations, so that we can offer high-precision items. In that way, our range – which was initially aimed at the meat trade – has been widened over the years to cover other areas of food processing: bakery, pastry, fish, cheese, and catering, and it has placed FISCHER-BARGOIN, the only manufacturer of sharpening steels in France, amongst the leaders of professional knife-making.





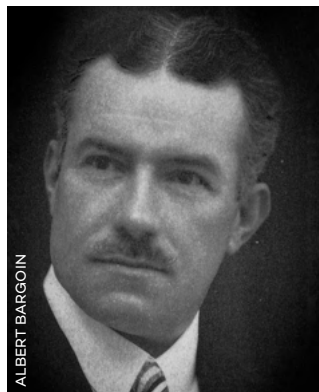
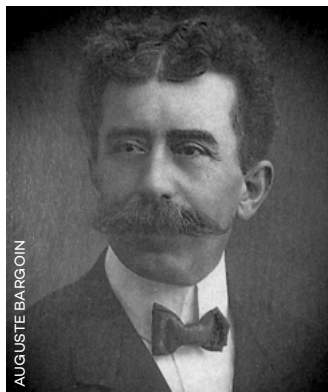
1859

Depuis 163 ans, l'entreprise FISCHER-BARGOIN perpétue la tradition alliant un savoir-faire ancestral à une activité locale forte qui remonte à plus de 6 siècles. La modernisation et l'automatisation de notre outil de production, associées à la main de l'homme, contribuent à notre excellence. Installée dans le bassin thiernois depuis 1859, notre entreprise familiale à taille humaine tient à travailler avec des artisans locaux et des collaborateurs de la région. Et bien qu'étant une entreprise d'envergure internationale, nous privilégions la proximité de nos prestataires et partenaires. Le marquage "Made in France" sur nos produits vous garantit l'origine de la fabrication. Du façonnage des lames de nos couteaux et des mèches de nos fusils, à l'injection des manches en plastique de nos articles, nous tenons à maîtriser chaque étape de l'élaboration de nos produits.

1859

For the last 163 years, the FISCHER-BARGOIN company has perpetuated tradition from an ancestral know-how to a strong local activity that dates back over 6 centuries. Modernisation and automation of our production park, associated with the expertise of our employees has contributed to our excellence. Settled in the THIERS industrial area since 1859, our family company which is on a human scale, finds it very important to work and collaborate with the local craftsmen and industries. The "Made in France" stamping on our products guarantees the manufacturing origin. From the cutting of the blades of our knives and sharpening steels, to plastic handle injection, we focus on managing each step of the manufactory process.





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



TRANCHE LARD 1/2 FLEXIBLE 28 cm SLICER SEMI-FLEXIBLE 28 cm

- 1076-28
- 3076-28



DÉOSSSEUR LAME DROITE BONING KNIFE STRAIGHT HANDLE

- 14 cm
- 1015-14 ✓
- 3015-14 ✓
- 4015-14
- 5015-14
- 6015-14
- 17 cm
- 3015-17
- 4015-17
- 5015-17
- 6015-17



DÉSOSSEUR LAME USÉE 11 cm
BONING KNIFE WORN BLADE 11 cm

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

DÉSOSSEUR LAME USÉE 14 cm
BONING KNIFE WORN BLADE 14 cm

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

DÉSOSSEUR LAME USÉE 17 cm
BONING KNIFE WORN BLADE 17 cm

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



DÉSOSSEUR LAME COURBÉE
BONING KNIFE CURVED BLADE

Rigide/Stiff blade
 13 cm

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

Semi-flexible/Semi-flex blade
 13 cm

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

Rigide/Stiff blade
 15 cm

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

Semi-flexible/Semi-flex blade
 15 cm

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



BOUCHER - BUTCHER KNIFE 14 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 17 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 20 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 23 cm

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



BOUCHER - BUTCHER KNIFE 25 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 28 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 30 cm

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

BOUCHER - BUTCHER KNIFE 35 cm

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



BOUCHER LAME ALVÉOLÉE
BUTCHER KNIFE WITH HOLLOW EDGE

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



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.



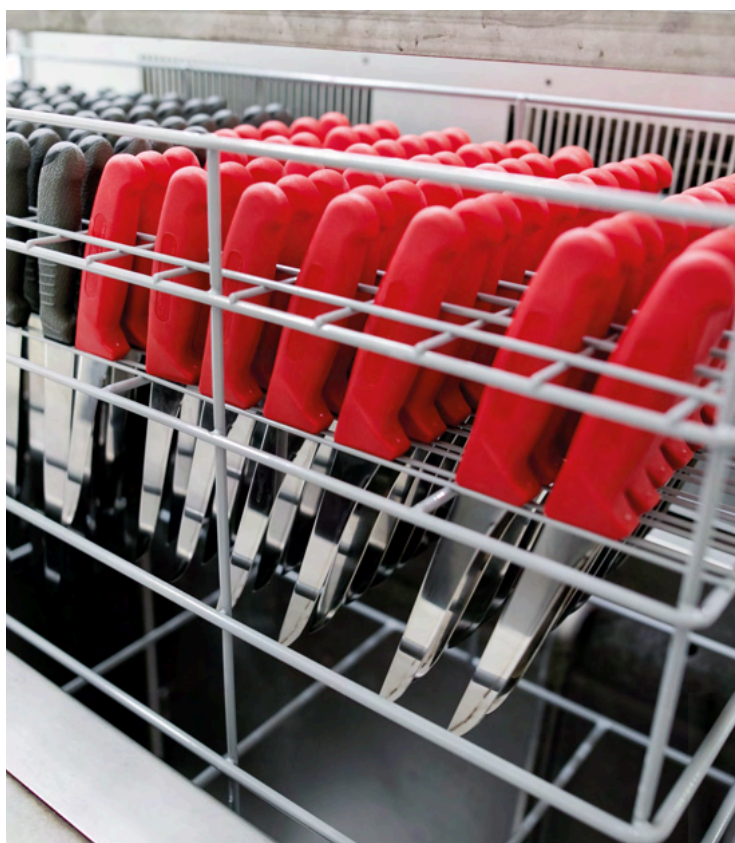
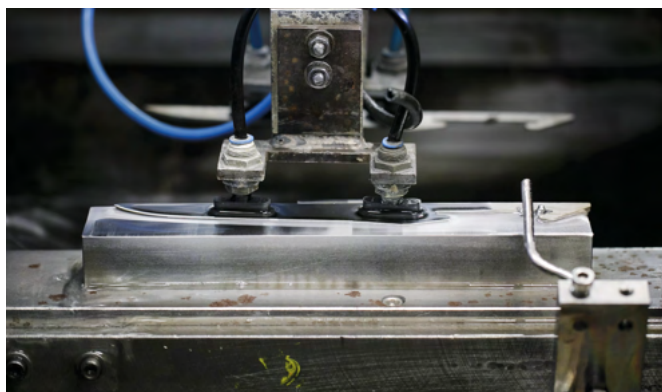
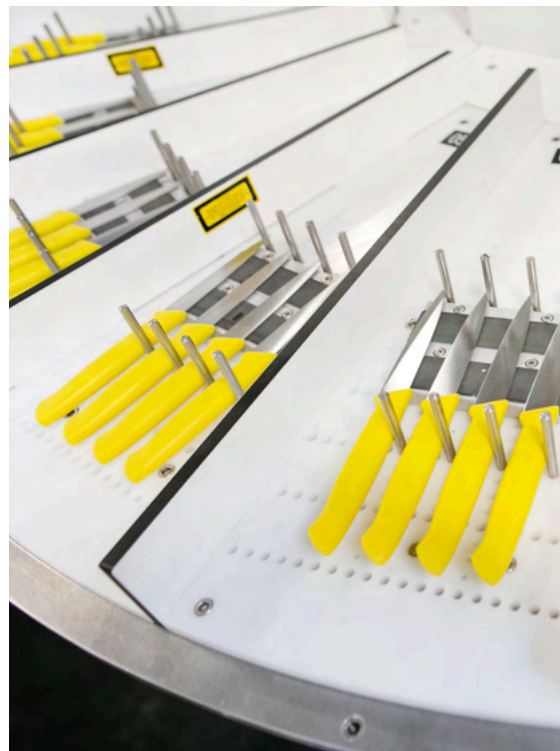
COUTEAU À PARER - BUTCHER KNIFE

- 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

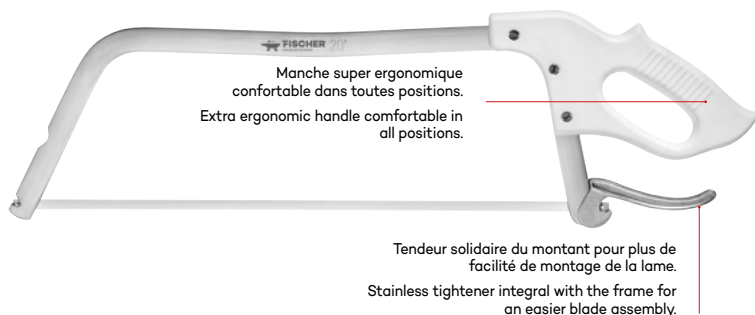
Lame inox/ Stainless steel blade

Manche plastique/Plastic handle: 49 cm.

Poids environ/Approx. weight: 2 800 g

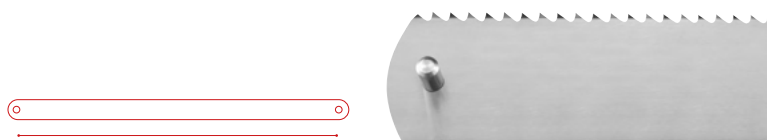
SCIES DE BOUCHERIE

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



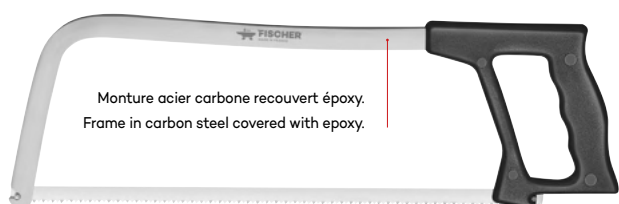
Largeur lame inox 20 mm.
Stainless steel blade - 20 mm wide.

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"

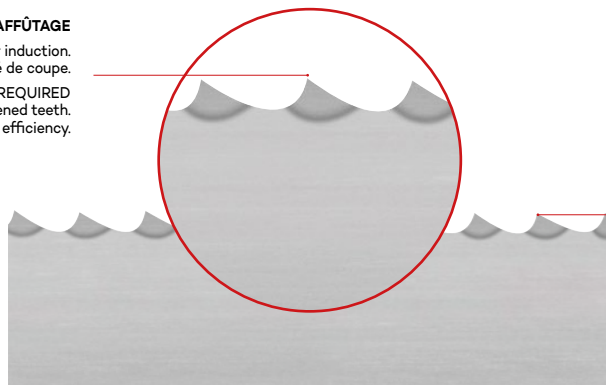
LAME DE RECHANGE AVEC CLEF DE SERRAGE 11 MM REPLACEMENT BLADE WITH TIGHTENING KEY 11 MM WIDE

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

LAMES POUR SCIES À RUBAN

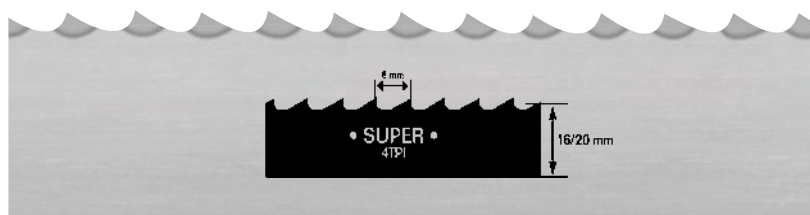
BANDSAW BLADES

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



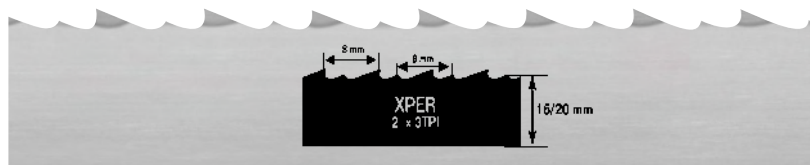
Toutes les dents de scie sont avoyées avec précision. La durée d'utilisation est plus longue qu'une lame non trempée.
(DENTURE : distance en mm entre chaque pointe de dents).

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.

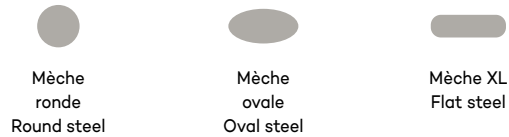
UN FUSIL POUR CHAQUE USAGE

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".

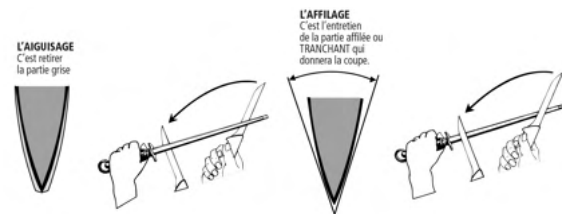
LES FORMES DISPONIBLES CHEZ FISCHER

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°.

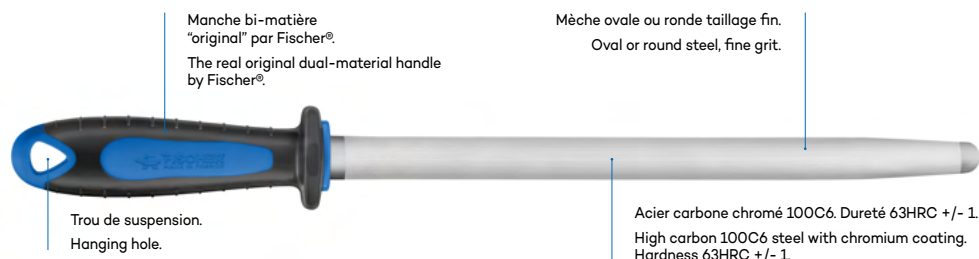
FUSILS DE BOUCHERS

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

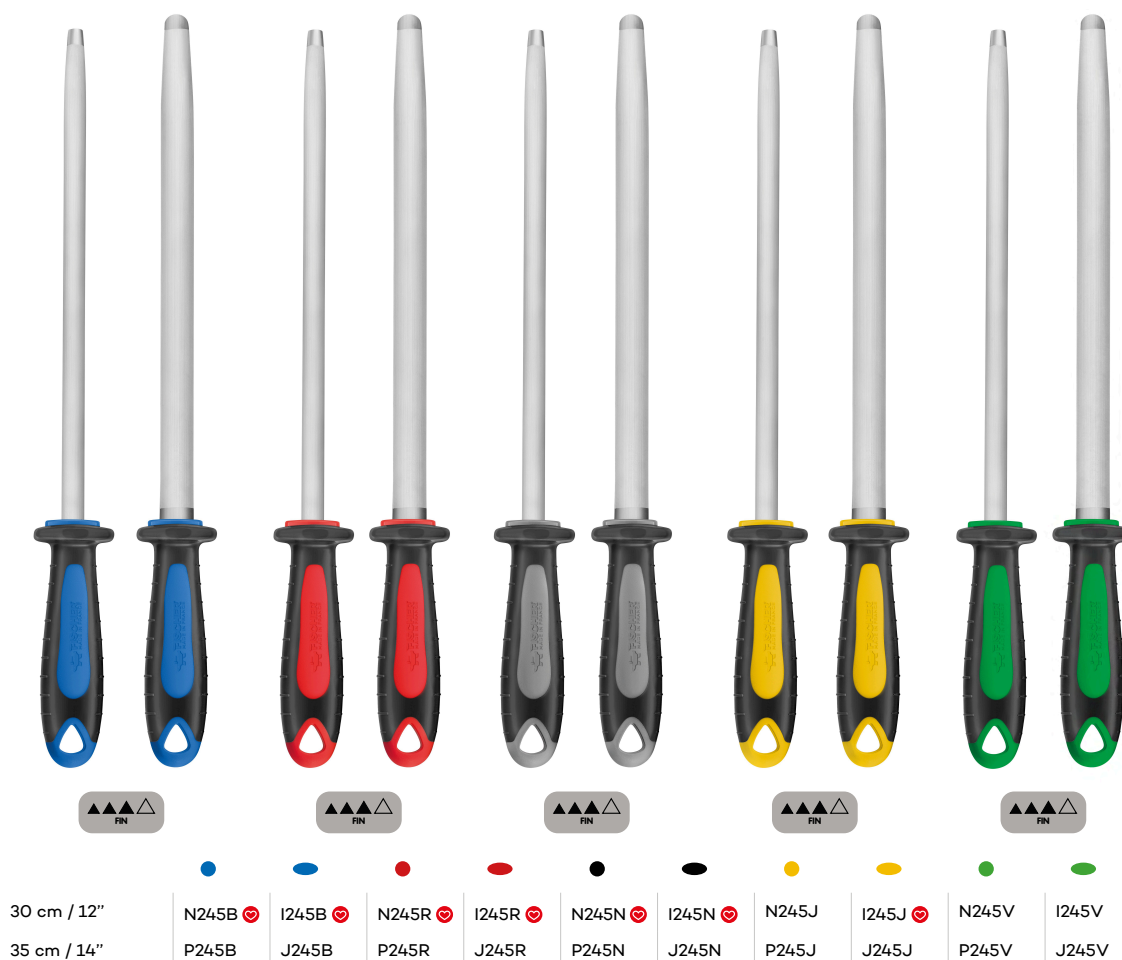
il est composé de 2 matériaux :

- Le noir en élastomère pour éviter de glisser.

- La couleur en plastique super résistant.

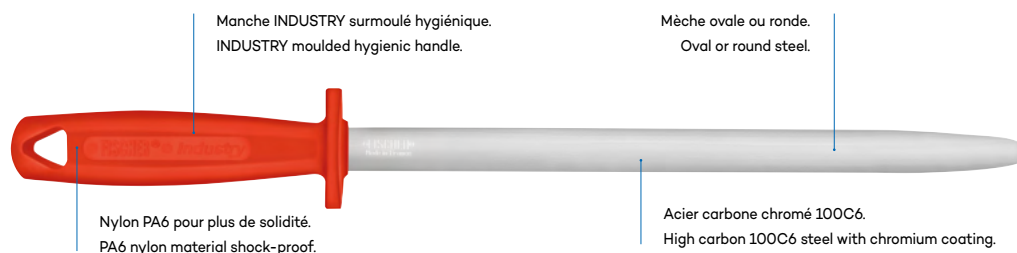
Existe en mèche ronde ou ovale, taille fin, recouvert de chrome dur.

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.

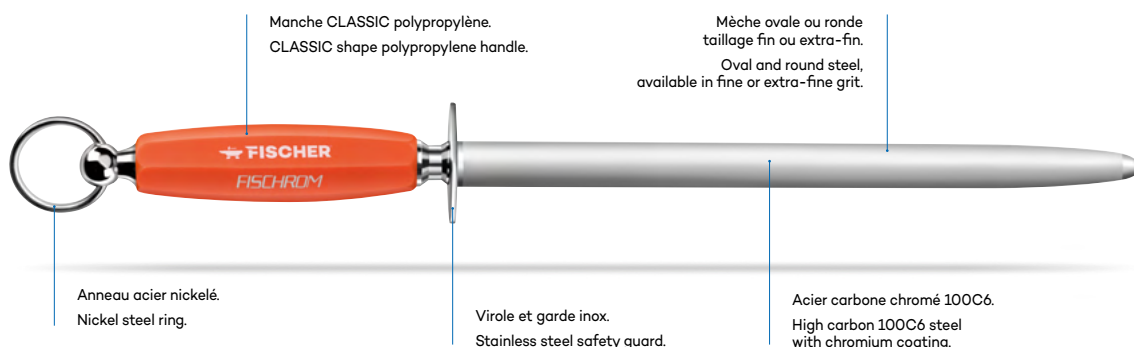
Le premier fusil à aiguiser qui allie la DURETÉ pour l'affilage et la résistance à la corrosion pour L'HYGIÈNE.

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.



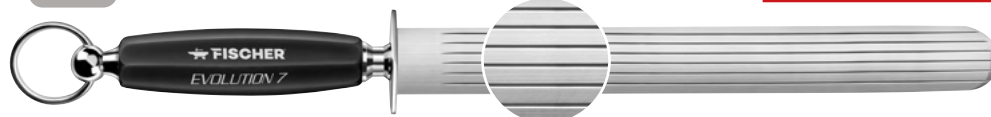
28 cm / 11" XL

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



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.



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

30 cm / 12" TS-17



MANCHE STAMINA
STAMINA WOODEN HANDLE

30 cm / 12" C2135 L2135



EXTRA LARGE



TYPE BALKAN • EXTRA LARGE
BALKAN STYLE • FLAT STEEL

30 cm / 12" XL G300



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

25 cm / 10" S500R

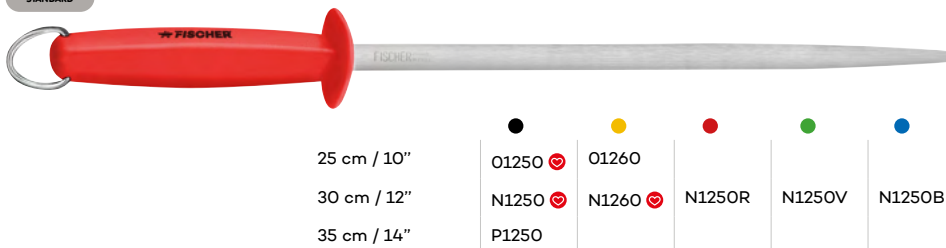
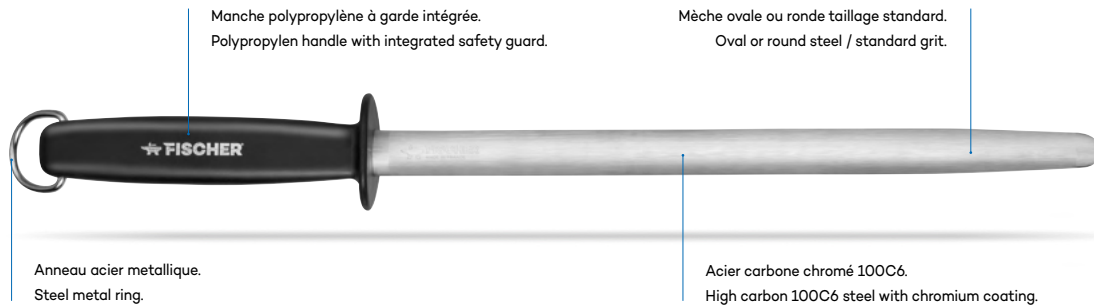


FUSIL CARRÉ DUALCHROME
DUALCHROME SQUARE
SHARPENING STEEL

30 cm / 12" F545R

FUSILS POUR LES CHEFS

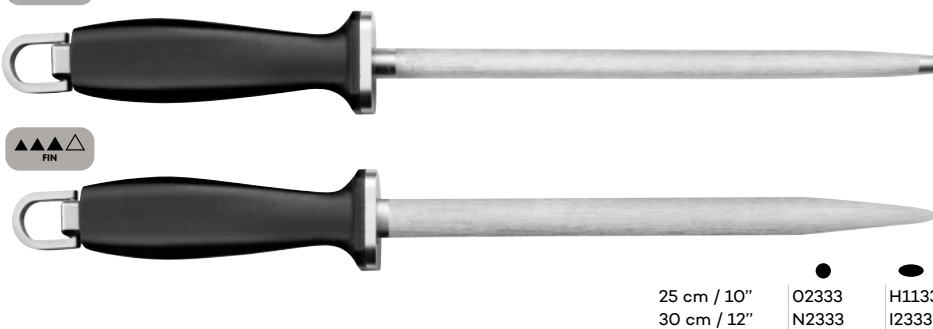
SHARPENING STEELS FOR CHEFS



FUSIL ÉCO
Modèle rond.
Round economic steel.



FUSIL ÉCO
Modèle ovale.
Oval economic steel.



FUSIL MANCHE PLASTIQUE "IDÉAL"
"IDEAL" SHARPENING STEEL
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

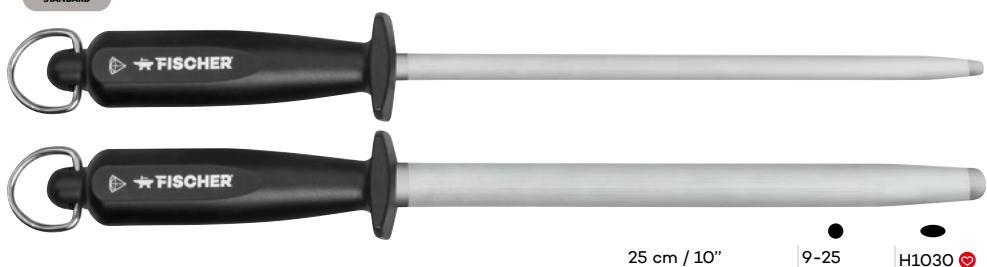
**FUSIL MÉNAGE DESIGN
HOUSEHOLD STEEL DESIGN STYLE**
Mèche ø 10 mm - Manche plastique,
rouge et noir.
Blade ø 10 mm - Red and black
plastic handle.



20 cm / 8"
25 cm / 10"

S1141
S1145

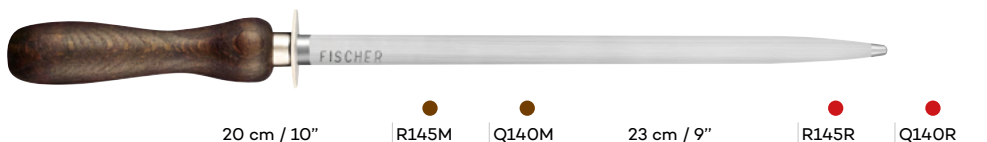
**FUSIL MÉNAGE AVEC ANNEAU
HOUSEHOLD STEEL WITH
HANGING RING**
Mèche ø 10 mm - Manche plastique
Santoprène avec anneau d'accroche.
Blade ø 10 mm - Santoprene handle,
no slippery plastic and metallic ring.



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.

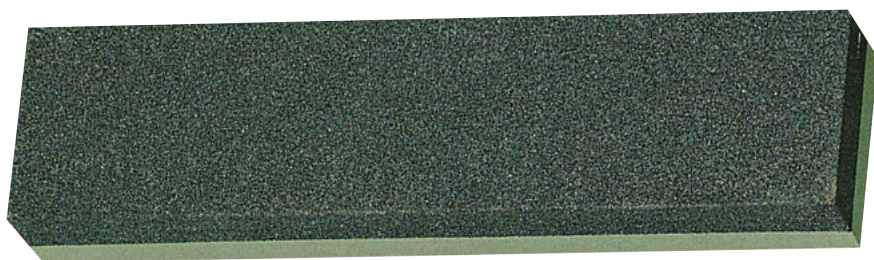
Boîte de 12 unités.

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



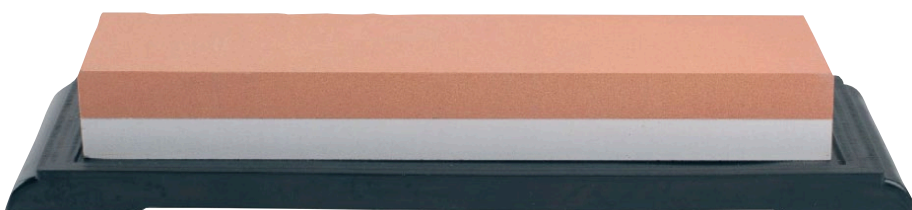
PIERRE À MANCHE SHARPENING STONE WITH PLASTIC HANDLE

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

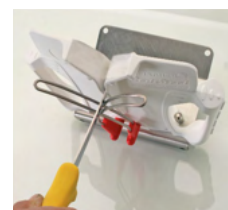
REDSTEEL® "POLISH" WITHOUT BASE

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-glisser.

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

MACHINES À AIGUISER

GRINDING MACHINES



AFFÛTEUSE À BANDE COMPACTE BELT SHARPENING COMPACT MACHINE

Des performances optimales dans un gabarit contenu et pratique pour cette machine étudiée pour ceux qui aiment entretenir leur matériel.
Optimum performance in a compact size with practical design:
this machine is meant for the everyday maintenance of your knives.
75801-FBK

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

Lot de 2 bandes - Grain P150 - 50x686 mm.
Set of 2 abrasive belts 50x686mm - P150 Grain.
75801-20

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

75801-30

Puissance / Power: 240W - 2950 t/min.
Dimensions / Size: 32 x 20 x 32 cm.
Poids / Weight: 11 kg.



MACHINE À AIGUISER PROFESSIONNELLE À BANDE PROFESSIONAL BELT SHARPENING MACHINE

La machine idéale pour les équipes qui ont un débit d'affûtage important : large bande, pied de soutien, frotte de 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 PROFESSIONAL ELECTRIC SHARPENER

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

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

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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE SEMI-PROFESSIONNEL SEMI-PROFESSIONAL ELECTRIC SHARPENER

Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant.

- **position 1** : disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé.
 - **position 2** : disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant.
- Il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque côté de la lame.

Easy to use, no risk, small size.

- **Position n°1**: rough grinding wheel allowing to remove some particles when the knife is very blunt.
- **Position n°2**: fine grinding wheel to give an extra fine cutting edge.

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



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.



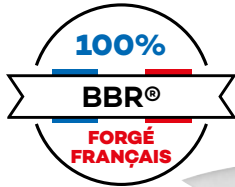
COUTEAU À STEAK ZEN® 12 cm
ZEN® STEAK KNIFE 12 cm
 Coffret de 4 couteaux.
 Box of 4 knives.
 620-12/B4



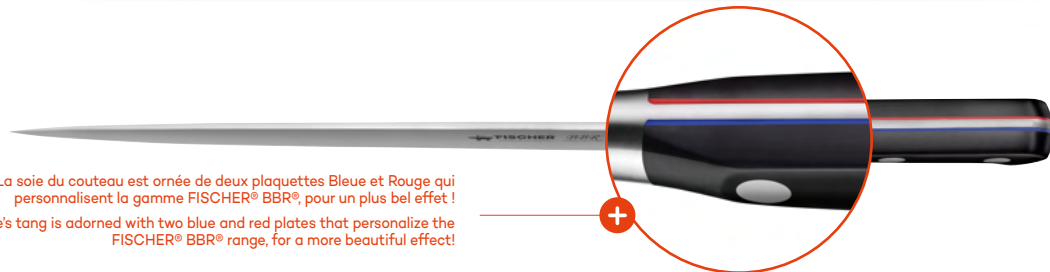
PLANCHE EN BOIS 49 x 27 x 2,2 cm
WOOD BOARD 49 x 27 x 2,2 cm
 Bois d'hévéa - Beech wood.
 Poids environ/Approx. weight: 2,2 kg.
 ● 87049H

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.



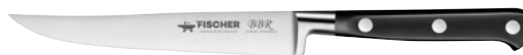
La soie du couteau est ornée de deux plaquettes Bleue et Rouge qui personnalisent la gamme FISCHER® BBR®, pour un plus bel effet !
The knife's tang is adorned with two blue and red plates that personalize the FISCHER® BBR® range, for a more beautiful effect!



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

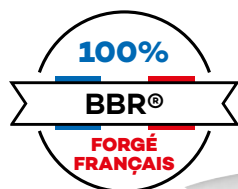


TROUSSE EN CUIR BBR®
6 COUTEAUX À STEAK
BBR® LEATHER CASE 6 STEAK KNIVES
 75016-12N/PC6 - 6 pièces - 6 pieces.

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 ✓

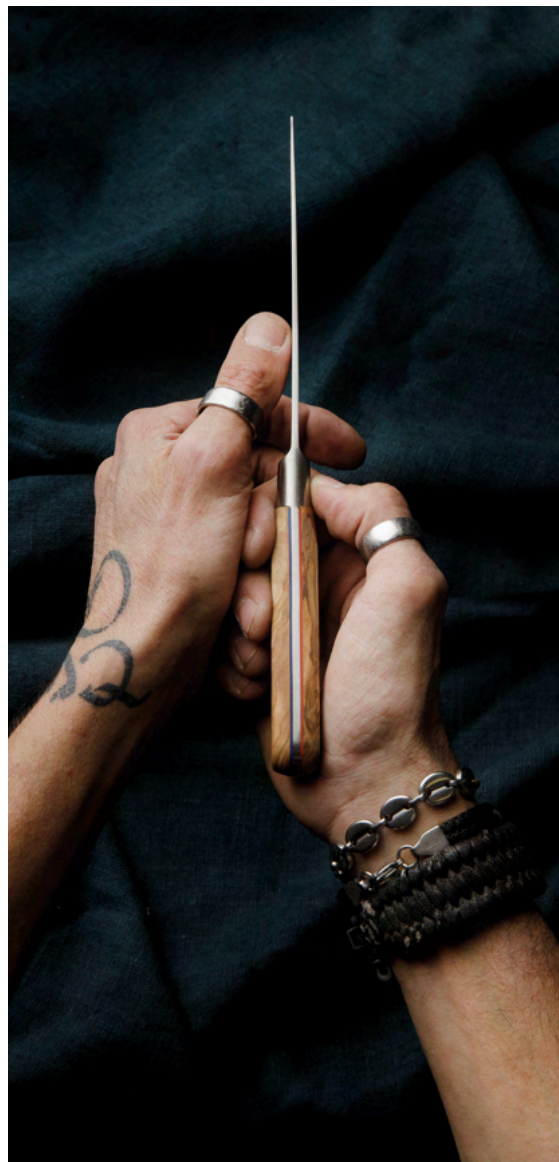


JAMBON ALVÉOLÉ - HAM SLICER HOLLOW EDGE 28 cm

- 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

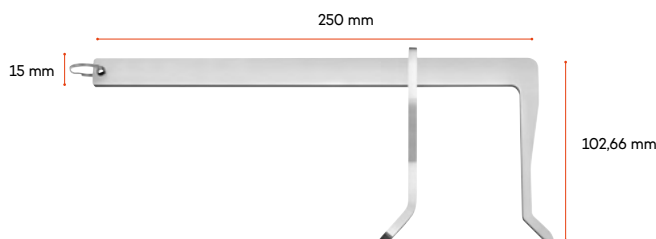


**BLOC 6 COUTEAUX
"CREATIVE CHEF"
"CREATIVE CHEF"
6 KNIVES BLOCK**
1457 - 6 pièces - 6 pieces.

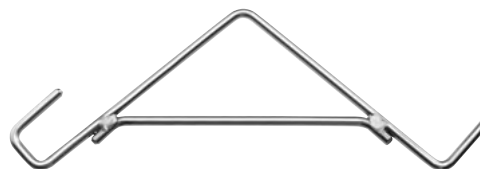
COMPOSITION / COMBINATION
Office 337-10 / 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Tomate cranté 337-10C / 10 cm.
Tomato serrated knife 10 cm.
Couteau de chef 337-15 / 15 cm.
Chef knife 15 cm.
Couteau à pain 330-23 / 23 cm.
Bread knife 23 cm.
Filet de sole 346-17 / 17 cm.
Filetting knife 17 cm.
Santoku 340-18 / 18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

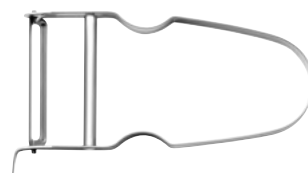
USTENSILES DE CUISINE

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



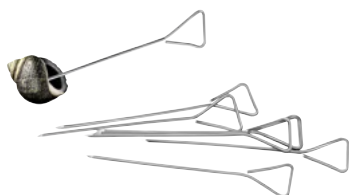
COUTEAU ÉCAILLEUR - FISH SCALER 8,5 cm

● 2318



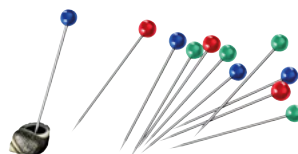
ÉCAILLEUR - FISH SCALER

● 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

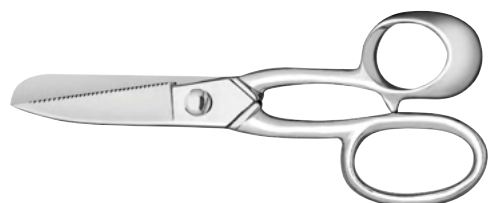
Boîte de 6 unités - Box of 6 units.
79427/B6

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

Saint-Florent d'Auvergne





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



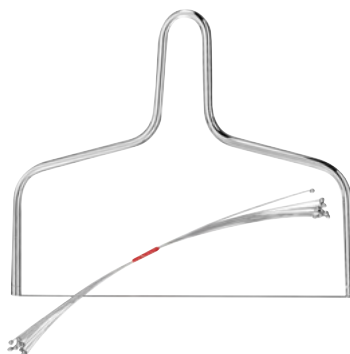
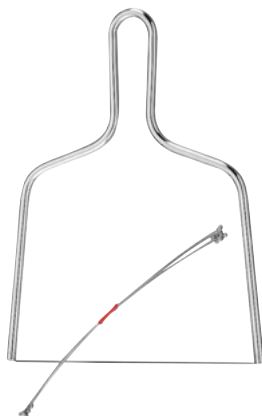
COUTEAU DE DÉGUSTATION 11 cm

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

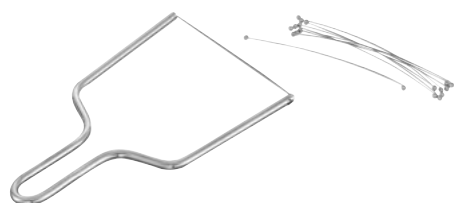
Paquet de 10 unités.
Package of 10 units.
51780x10 🍷

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



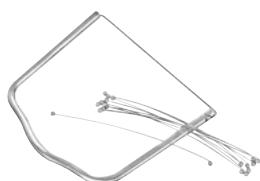
LYRE POUR FOIE GRAS & BÛCHE DE NOËL 12 cm

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



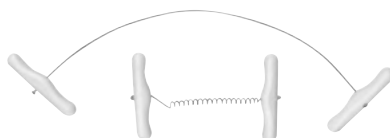
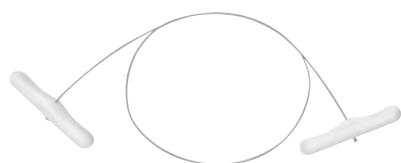
LYRE POUR FOIE GRAS 12 cm

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