

Boucherie-Charcuterie CHOSSIÈRE à Pont-de-Dore - 63290

FISCHER SANDVIK

MANCHE BI-MATIÈRE ULTRA CONFORT

BUTCHERS KNIVES WITH BI-MATERIAL HANDLE ULTRA COMFORT

MOINS DE TMS
(Trouble Musculo Squelettique)
LESS RSI
(Repetitive Strain Injuries)

Une gamme spécialement développée pour le confort des professionnels de la viande. 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.*

Affûtage ultra-précis réalisé par robot spécialisé

Ultra-precise robotically made sharpening.

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

Polypropylene brings a perfect junction between blade and handle.

Structure antidérapante

Non-slip striation

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.

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, Ausbeinmesser, geschweift

13 cm
- **78025-13B** - Rigide/Stiff blade
- **78025-13N** - Rigide/Stiff blade
- **78025-13R** - Rigide/Stiff blade
- **78027-13B** - Semi-flexible
- **78027-13N** - Semi-flexible
- **78027-13R** - Semi-flexible
- **78028-13B** - Flexible

15 cm
- **78025-15B** - Rigide/Stiff blade
- **78025-15N** - Rigide/Stiff blade
- **78025-15R** - Rigide/Stiff blade
- **78027-15B** - Semi-flexible
- **78027-15N** - Semi-flexible
- **78027-15R** - Semi-flexible
- **78028-15B** - Flexible

17 cm
- **78027-17B** - Semi-flexible

Désosseur pointe large - 15 cm
- **78035-15B** - Rigide/Stiff blade

Désosseur lame usée
Boning knife, worn blade
- **78030-11B** - 11 cm
- **78030-14B** - 14 cm

Désosseur lame dos droit
Boning knife, straight
- **78015-14B** - 14 cm

Saigner
Boning knife, Ausbeinmesser
- **78020-12B** - 12 cm
- **78020-14B** - 14 cm
- **78020-17B** - 17 cm
- **78020-17N** - 17 cm
- **78020-17R** - 17 cm
- **78020-20B** - 20 cm
- **78020-23B** - 23 cm

Couteau à filet
Fish / Poultry filetting knife
- **78315-20B** - 20 cm



Dénerver
Skinning knife - Abhäutemesser - Coltello scuoiare - Cuchillo desollado
- **78033-20B** - 20 cm



Pièceur droit
Butcher / Slicing knife
- **78050-30B** - 30 cm



Pareur droit
Butcher knife
- **78045-25B** - 25 cm



Couteau à parer lame courbe
Butcher knife
- **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
Butcher knife with narrow edge
- **78012-20B** - 20 cm



Boucher trancheur
Butcher 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"
Butcher knife / ritual slaughtering knife
- **78010-42B** - 42 cm



Saigner double tranchant
Double-edged sticking knife
- **78022-30B** - 30 cm

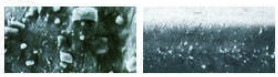


Tripier arrondi / Cuir sans pointe
Curved "no tip" knife for leather or tripe
- **78021-20B** - 20 cm



Tranchelard
Slicer
- **78076-28B** - 28 cm

Acier inoxydable
Standard stainless steel
12 C 27



La finesse du grain garantit une parfaite homogénité de l'acier
The fine grain guarantees a perfect steel homogeneity

FISCHER PROFINOX®

MANCHES COULEURS
HACCP COLOURED BUTCHER KNIVES





Salgner
Boning knife - Ausbeinmesser
Coltello disossare - Cuchillo sangrado
- **1020-11** - 11 cm
- **3020-11** - 11 cm
- **4020-11** - 11 cm



- **1020-14** - 14 cm
- **3020-14** - 14 cm
- **4020-14** - 14 cm
- **5020-14** - 14 cm
- **6020-14** - 14 cm



- **1020-17** - 17 cm
- **3020-17** - 17 cm
- **4020-17** - 17 cm
- **5020-17** - 17 cm
- **6020-17** - 17 cm



- **1020-20** - 20 cm
- **3020-20** - 20 cm
- **4020-20** - 20 cm

- **1020-23** - 23 cm



Dénerver - flexible
Skinning knife - Abhäutmesser
Coltello scuolare - Cuchillo desollador
- **1033-17** - 17 cm



- **1033-20** - 20 cm
- **3033-20** - 20 cm
- **4033-20** - 20 cm
- **5033-20** - 20 cm
- **6033-20** - 20 cm



Tranchelard - 1/2 flexible
Slicer - Aufschnittmesser
Coltello pane - Cuchillo para jamón
- **1076-28** - 28 cm
- **3076-28** - 28 cm



Désosseur lame droite
Boning knife, straight back
Ausbeinmesser - Coltello disossare
Deshuesador
- **1015-14** - 14 cm
- **3015-14** - 14 cm
- **4015-14** - 14 cm
- **5015-14** - 14 cm
- **6015-14** - 14 cm

- **1015-17** - 17 cm
- **3015-17** - 17 cm
- **4015-17** - 17 cm
- **5015-17** - 17 cm
- **6015-17** - 17 cm



Désosseur lame usée
Boning knife, worn blade
Ausbeinmesser - Coltello disossare
Deshuesador
- **1030-11** - 11 cm
- **3030-11** - 11 cm
- **4030-11** - 11 cm
- **6030-11** - 11 cm

- **1030-14** - 14 cm
- **3030-14** - 14 cm
- **4030-14** - 14 cm
- **6030-14** - 14 cm

- **1030-17** - 17 cm
- **3030-17** - 17 cm
- **4030-17** - 17 cm
- **6030-17** - 17 cm



Désosseur lame courbée
Boning knife - Ausbeinmesser
Coltello disossare - Deshuesador

RIGIDE / STIFF BLADE		SEMI-FLEX
● 1025-13	13 cm	● 1027-13
● 3025-13		● 3027-13
● 4025-13		● 4027-13
● 1025-15	15 cm	● 1027-15
● 3025-15		● 3027-15
● 4025-15		● 4027-15
● 5025-15		
● 6025-15		



Boucher
Butcher knife
Blockmesser
Coltello francese
Cuchillo carnicero
- **1010-14** - 14 cm
- **3010-14** - 14 cm
- **4010-14** - 14 cm



- **1010-17** - 17 cm
- **3010-17** - 17 cm
- **4010-17** - 17 cm



- **1010-20** - 20 cm
- **3010-20** - 20 cm
- **4010-20** - 20 cm
- **5010-20** - 20 cm
- **6010-20** - 20 cm



- **1010-23** - 23 cm
- **3010-23** - 23 cm
- **4010-23** - 23 cm
- **6010-23** - 23 cm



- **1010-25** - 25 cm
- **3010-25** - 25 cm
- **4010-25** - 25 cm
- **5010-25** - 25 cm



- **1010-28** - 28 cm
- **3010-28** - 28 cm
- **4010-28** - 28 cm



- **1010-30** - 30 cm
- **3010-30** - 30 cm
- **4010-30** - 30 cm
- **5010-30** - 30 cm
- **6010-30** - 30 cm



- **1010-35** - 35 cm
- **3010-35** - 35 cm
- **4010-35** - 35 cm
- **6010-35** - 35 cm



Boucher alvéolé
Butcher knife with hollow edge
Blockmesser mit kullenschliff
Coltello francese con alveoli
Cuchillo carnicero, hoja con alvéolos
- **1610-23** - 23 cm
- **1610-25** - 25 cm
- **1610-30** - 30 cm



Couteau à parer
Butcher knife - Zerlegemesser
Coltello sezionare - Cuchillo para despiece
1040-20
1040-22
1040-25



Couteau à dépouiller
Skinning knife - Abhäutmesser
Coltello scuoiare
Cuchillo desollador
1050-16

Boule de protection pour éviter de percer les viscères de l'animal





Tripier
Gut and tripe knife - Gekrösemesser
Coltello sventare - Cuchillo tripero
1024-17



Saigner volaille inox
Stainless poultry boning knife
322 (9 cm)



Saigner volaille inox
Stainless poultry boning
2300-10



Gouge à jambon
Ham boner - Knochenauslöser
Sgorbia - Gubia para jamón
31039
Acier inox
Manche plastique ergonomique
Lame 22 cm
Épaisseur renforcée acier 3 mm
Stainless steel with ergonomic plastic handle



Séparateur anatomique
Anatomic knife
● **6032D** - Modèle droit / *Right handed*
● **6032G** - Modèle gauche / *Left handed*



Hachoir de boucherie bi-matière
Bi material handle cleaver - Spalter
Mannaia - Macheta
(800 g)
● **68383-22R**

BARGOIN 4 RIVETS

LA SÉRIE CLASSIQUE

THE CLASSICAL BUTCHERS' KNIFE SERIES



Salgner
Sticking knife - Stechmesser
Coltello scannare - Cuchillo sangrado


320-11 - 11 cm


320-14 - 14 cm


320-17 - 17 cm


320-20 - 20 cm


320-23 - 23 cm

Désosseur lame droite
Boning knife, straight blade
Ausbeinmesser - Coltello disossare
Deshuesador
315-14 - 14 cm




315-17 - 17 cm

NEW


Couteau Viande / Tomate Cranté
315-17C - 17 cm

Désosseur lame usée
Boning knife, curved blade
Ausbeinmesser - Coltello disossare
Deshuesador
330-11 - 11 cm




330-14 - 14 cm


330-17 - 17 cm

L'UNIQUE
4-RIVETS
MADE IN FRANCE

Boucher
Butcher knife - Zerlegemesser
Coltello sezionare
Cuchillo para carnicero


310-14 - 14 cm


310-17 - 17 cm


310-20 - 20 cm


310-23 - 23 cm


310-25 - 25 cm


310-28 - 28 cm


310-30 - 30 cm


310-35 - 35 cm


310-40 - 40 cm



Boucher alvéolé
Hollow blade - Mit kullenschliff
Con alveoli - Con alvéolos
610-23 - 23 cm
610-25 - 25 cm
610-30 - 30 cm



Dénerver - Flexible
Skinning knife
Abhäutemesser
Coltello scuoiare
Cuchillo desollado
333-17 - 17 cm



333-20 - 20 cm



333-23 - 23 cm



Tranchelard
Slicer
Aufschnittmesser
Coltello pane
Cuchillo para jamón
376-28 - 28 cm



376-33 - 33 cm



Jambon
largeur 30 mm
Ham slicer,
30 mm wide
Aufschnittmesser
Coltello salato
Cuchillo para jamón
375-33 - 33 cm



375-38 - 38 cm

VALISE BOUCHER

BUTCHER'S CASE



Valise Fischer-Bargoin "le must du boucher"
Butcher's case "Fischer-Bargoin" - 7 pieces
Dimensions : 70 x 27 x 8 cm - 7 pièces
1335

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*
Dénerver 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 cm / *Butcher's saw 20 cm*



L'UNIQUE 4-RIVETS MADE IN FRANCE

Valise Fischer-Bargoin "classic"
Butcher's "classic" case - 8 pieces - ABS handles
Dimensions : 70 x 27 x 8 cm - 8 pièces - Manche ABS
1303

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*
Dénerver 333-20 / 14 cm / *Skinning knife 20 cm*
Feuille 280-26 / 26 cm / *Cleaver 26 cm*



Valise vide avec mousse alvéolée
Empty case with foam
Dimensions : 70 x 27 x 8 cm
1335V

FEUILLES INOXYDABLES

STAINLESS CLEAVERS



Feuille dos droit
Cleaver, straith back - Spalter
Mannaia - Macheta
280-24
Poids : environ 580 g
Weight: approx. 580 g



● **280-26**
● **3280-26**
Poids : environ 650 g
Weight: approx. 650 g



280-28
Poids : environ 760 g
Weight: approx. 760 g

280-30
Poids : environ 850 g
Weight: approx. 850 g



Feuille dos cintré
Cleaver, curved back - Spalter
Mannaia - Macheta
281-24
Poids : environ 560 g
Weight: approx. 560 g



281-26
Poids : environ 650 g
Weight: approx. 650 g



281-28
Poids : environ 700 g
Weight: approx. 700 g

FEUILLES INOXYDABLES RENFORCÉES

STAINLESS CLEAVERS



Feuille dos droit
Renforced chopper
Hackbeil - Falcetta
Hachuela
1280-24
Poids : environ 730 g
Weight: approx. 730 g



● **1280-26**
● **1280-26R**
Poids : environ 840 g
Weight: approx. 840 g



● **1280-28**
● **1280-28R**
Poids : environ 910 g
Weight: approx. 910 g



Feuille dos cintré
Cleaver, curved back
Spalter - Mannaia
Macheta
1281-24
Poids : environ 750 g
Weight: approx. 750 g



1281-26
Poids : environ 870 g
Weight: approx. 870 g



1281-28
Poids : environ 970 g
Weight: approx. 970 g

FEUILLES ET ABATTRE

STAINLESS CLEAVERS



Feuille belge
Belgian chopper
Hackbeil - Falcetta
Hachuela
282-23
Poids : environ 630 g
Weight: approx. 630 g

282-25
Poids : environ 670 g
Weight: approx. 670 g



Feuille suisse
Swiss chopper
Hackbeil - Falcetta
Hachuela
283-23
Poids : environ 850 g
Weight: approx. 850 g



Feuille suisse
manche bi-matière
Swiss chopper
dual material handel
Hackbeil - Falcetta
Hachuela
68283-23R
Poids : environ 850 g
Weight: approx. 850 g



Feuille à pâté
ou couteau à peler
Paté knife
Pastetenmesser
285-17
Poids : environ 220 g
Weight: approx. 220 g



Couteau à chair
Meat knife
289



Abattre
Chef's splitting knife
Schlagmesser
Coltello cuoco pesante
Cuchillo partidor
265-30
Épaisseur lame : 5,5 mm
Poids : environ 700 g
Blade thickness: 5,5 mm
Weight: approx. 700 g

COUPERETS INOXYDABLES

STAINLESS CLEAVERS



Couperet
Cleaver - Spalter
Mannaia - Macheta
● **381-17**
Poids : environ 420 g
Weight: approx. 420 g

● **382-19**
Poids : environ 640 g
Weight: approx. 640 g



● **383-21**
Poids : environ 880 g
Weight: approx. 880 g



Couperet parisien
French cleaver - Spalter
Mannaia - Macheta

291-MM7
Poids : environ 1500 g
Weight: approx. 1500 g

291-GM
Poids : environ 1700 g
Weight: approx. 1700 g



Couperet long
Long cleaver - Spalter
Mannaia - Macheta
1284-32
32 cm
Poids / *Weight: 1300g*



Fendoir picard, inoxydable
Manche plastique de 49 cm,
lame 28,5 cm
Cleaver, stainless steel,
49 cm long plastic handle,
28,5 cm long blade
187 INOX
Poids : environ 2,8 kg
Weight: approx. 2,8 kg

SCIES DE BOUCHERIE

BUTCHER'S SAW



Scie forme américaine
American-style saws - Säge
Sega - Sierra
13317 = 17,5" (45 cm)
13320 = 20" (50 cm)
13325 = 25" (63 cm)
Montant Inox
Stainless steel frame
Rostfrei - Inox - Inoxidable

Lames pour scies "Américaines"
Saw blades - Sägeblätter - Lame ricambio sega - Hojas de acero
12317 - Lame 17,5" (45 cm)
12320 - Lame 20" (50 cm)
12325 - Lame 25" (63 cm)
Acier carbone suédois, avoyée, dents affûtées et trempées par induction, grande qualité de coupe.
Largeur 12 mm. Livrée en gaine individuelle.





Scie monture inox
Stainless steel frame saw
273-40
273-45
273-50

Lame de rechange 20 mm
Replacement blade 20 mm wide
275-45 pour scie de 40 cm
blade for 40 cm saw
275-50 pour scie de 45 cm
blade for 45 cm saw
275-55 pour scie de 50 cm
blade for 50 cm saw



Scie monture acier carbone recouvert époxy
Saw frame in carbon steel covered with epoxy
73-40
73-45
73-50

Lame de rechange 20 mm
Replacement blade 20 mm wide
275-45 pour scie de 40 cm
blade for 40 cm saw
275-50 pour scie de 45 cm
blade for 45 cm saw
275-55 pour scie de 50 cm
blade for 50 cm saw



Scie de ménage
Household saw
170-35

Lame de rechange
avec clef de serrage 11 mm
Replacement blade
with tightening key 11 mm wide
276-35

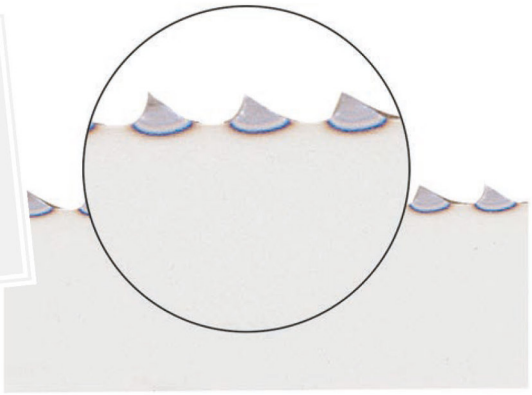
LAMES POUR SCIES À RUBAN

BANDSAW BLADES

PLUS BESOIN D'AFFÛTAGE

- *Denture trempée par induction. Plus grande efficacité de coupe.*
- *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.)





•SUPER•

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



XPER

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

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







Magasin Intermarché de Thiers - 63300

CONSEILS PRATIQUES
PRACTICALS ADVICES

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 : acier à haute teneur en carbone allié au chrome, au manganèse et au silicium.
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".

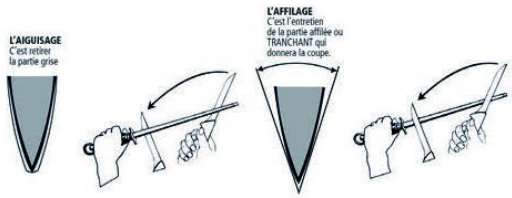
Over time and with use, even the best-quality knives lose their cutting edge. Using a honing steel will give your knives the cutting edge that they need.

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.*

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



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

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°. For more details : see the "sharpening technique animation" on our website.

CLEANING
- *Each day, clean with clear water or very soft detergents.*
- *Dry with a soft cloth.*
- *Store in a dry place.*
- *Do not use as tool or as lever.*

LÉGENDES DES DIFFÉRENTS TYPES DE TAILLAGE
CAPTIONS FOR DIFFERENT TYPES OF CUTS

