

Chocolatier-pâtissier J-C. Museur à Thiers (63300)

COUTEAUX À PAIN ET GÉNOISE

BAKERY KNIVES



Feuilleté, microdentures
Bread knife, wavy edge
Brotmesser, wellenschliff
Coltello pane, seghettato
Cuchillo panadero
374-28
374-33



Pâté-croûte
Bread knife, serrated edge
Brotmesser - Coltello pane
Cuchillo panadero
379-28
379-33



Génoise
Slicer, serrated edge / Pastry knife
Aufschnittmesser, wellenschliff
Coltello universale, seghettato - Cuchillo universal, filo ondulado
380-28
380-33
380-38



Génoise
Slicer, serrated edge / Pastry knife
Aufschnittmesser, wellenschliff
Coltello universale, seghettato - Cuchillo universal, filo ondulado
● 480-25 ● 480-33
● 480-28 ● 480-38
● 4480-28



Couteau génoise courbe 26 cm
Utility knife, serrated edge
26 cm
481-26



Pain ou couteau tomate pro
Bread knife - Brotmesser
Coltello pane
Cuchillo panadero
319-13



Pain manche HACCP
Bread knife, HACCP handle
● 330-23
◡ 2330-23



Pain
Bread knife - Brotmesser
Coltello pane
Cuchillo panadero
430-18
430-23
430-25



Pain forgé ChefStyle®
Bread knife
144-20



Coupe-pain avec ramasse-miettes
Lame crantée 3 mm
Bread knife with crumb box
3 mm thick serrated blade
250-25 - 25 cm



Coupe-pain avec socle - Lame crantée 3 mm
Bread knife 3 mm thick serrated blade
249-25 - 25 cm



Coupe-pain avec socle - Lame crantée 4 mm
Bread knife 4 mm thick serrated blade
249-35 - 35 cm

SPATULES BARGOIN®

SPATULES TRADITIONNELLES AVEC VIROLE
TRADITIONAL SPATULAS WITH BOLSTER



Spatules coudées
Offset spatulas - Paletten
Spatola - Espátulas curvadas

247-11 • Largeur 2,2 cm

247-15 • Largeur 3,1 cm

247-20 • Largeur 3,9 cm

247-24 • Largeur 3,9 cm

247-29 • Largeur 4,9 cm

247-34 • Largeur 4,9 cm

Les "PLUS"
Acier inoxydable trempé,
émouture complète, virole inox, flexible.
Stainless steel tempered blade,
thorough grinding, stainless bolster, flexible.



Spatules droites
Spatulas - Paletten
Spatola - Espátulas rectas

248-11 • Largeur 2,1 cm

248-14 • Largeur 2,1 cm

248-17 • Largeur 2,7 cm

248-20 • Largeur 3,1 cm

248-23 • Largeur 3,5 cm

248-26 • Largeur 3,9 cm

248-30 • Largeur 3,9 cm

248-35 • Largeur 4,9 cm

248-40 • Largeur 4,9 cm

SPATULES HACCP

LA SÉRIE ÉCO ET MODERNE
PP-HANDLE SPATULAS

La longueur mesurée de nos spatules correspond à la partie plate uniquement.
The lenght of the measured blade of the spatula is only the flat part.



Spatules coudées
Offset spatulas - Paletten Spatola - Espátulas curvadas

157-10 • Largeur 2,5 cm
157-15 • Largeur 2,5 cm
157-20 • Largeur 3,5 cm
157-24 • Largeur 3,5 cm
157-28 • Largeur 3,5 cm

Les "PLUS"
Acier inox, flexible et indémanchable, la seule spatule économique "Made in France"
Stainless, flexible, the only economical spatula "Made in France"



Spatules droites
Spatulas - Paletten Spatola - Espátulas rectas

158-11 • Largeur 2,5 cm
158-15 • Largeur 2,5 cm
158-20 • Largeur 3,5 cm
158-25 • Largeur 3,5 cm
158-30 • Largeur 3,5 cm
158-34 • Largeur 3,5 cm



Spatule triangle
Triangular spatula
245-10



Carré / Square
Rigide / Rigid
38098 (Boîte de 10)
Souple / Flexible
38196 (Boîte de 10)



Arrondi / Round
Rigide / Rigid
38194 (Boîte de 10)
Souple / Flexible
38099 (Boîte de 10)

COUPE-PÂTE ACIER INOXYDABLE
PASTRY-CUTTER
Poignée plastique
Plastic handle