
FISCHER Zen
©Ludovic COMBE

# LA QUALITÉ DES COUTEAUX
## KNIVES QUALITY

### FABRICATION DE HAUTE QUALITÉ
Nos couteaux sont le fruit d'un process de fabrication impliquant une quinzaine d'opérations.
La qualité de coupe dépend de 3 critères essentiels :

**1 - Un acier de qualité :**
Pour les professionnels des métiers de bouche, l'acier le plus couramment utilisé est un acier inoxydable au carbone. 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'inoxydabilité 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.
**Norme de dureté Rockwell*

### 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.

*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.*
** Rockwell standards*

*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.*




# NOTRE GAMME "CUISINE"
## OUR "CHEFS & COOKS" RANGE

**ZEN®** ..... p. 39
La série inspirée par les chefs passionnés
*The knife series inspired by top chefs*

**64 SABATIER®** ..... p. 40
Série cuisine traditionnelle, mitre ronde
*The traditional Chefs knives with round bolster*

**CHEF STYLE®** ..... p. 42
Couteaux forgés, mitre carrée
*Forged knives with flat bolster*

**BARGOIN CUISINE®** ..... p. 43
Série traditionnelle, mitre aluminium
*Traditional Chef knives with aluminum bolster*

**CREATIVE CHEF®** ..... p. 44
La série cuisine HACCP
*HACCP Chefs knives series*

**FISCHER KIDS®** ..... p. 49
La série des petits chefs
*Cooking for kids*

# ZEN®

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




**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.*



# ZEN®

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



**Office**
Paring - 10 cm - Officemesser
Spelucchino - Mondador
641-10



**Santoku**
Santoku
645-17



**Désosseur**
Boning knife - Ausbeinmesser
Coltello disossare - Deshuesador
642-15



**Sashimi**
Yanagiba
644-24



**Chef - 20 cm**
Chef knife - 20 cm - Kochmesser
Coltello cuoco - Cuchillo cocinero
641-20



**Chef - 25 cm**
Chef knife - 25 cm - Kochmesser
Coltello cuoco - Cuchillo cocinero
641-25



**Filet de sole**
Filet knife - filetiermesser
Coltello filettare - Cuchillo para filetear
627-19



**Couteau génoise courbé - 30 cm**
Utility knife - Serrated edge - 30 cm
Universal-messer mit wellenschliff
Coltelo universale - Seghettato -
Cuchillo universal filo ondulado
681-30



**Steak**
Coffret 4 pièces
Steak knife - 4-pcs box
620-12/B4

# SÉRIE CUISINE TRADITIONNELLE AVEC MITRE RONDE
# THE TRADITIONAL CHEFS KNIVES WITH ROUND BOLSTER






**Bec d'oiseau**
Peeling knife - Schälmesser
Speluccina - Mondador
241-7



**Office**
Paring knife - Officemesser
Spelucchino - Mondador
241-10



**Santoku**
Santoku
245-18



**Pain**
Bread knife - Brotmesser
Coltello pane - Cuchillo panadero
264-20



**Chef**
Chef knife - Kochmesser
Coltello cuoco
Cuchillo cocinero
241-15



241-20



241-25



241-30



241-35



**Filet de sole**
Filleting knife
Filetiermesser
Coltello filettare
Cuchillo para filetear
**227-15**
**227-20**



**Découper**
Carving knife
**234-20**



**Désosseur**
Boning knife
Ausbeinmesser
Coltello disossare
Deshuesador
**242-13**



**Steak lame crantée 12 cm**
Serrated steak knife
**340-11C/B6** - Boîte de 6
*Box of 6 units*



**Steak lame 12 cm**
Steak knife
**340-11/B6** - Boîte de 6
*Box of 6 units*



**Tranchelard**
Slicer - Tranchiermesser
Coltello affettare
Cuchillo de trinchar
**243-20**
**243-25**



**Jambon - saumon**
Salmon slicer
Tranchiermesser für lachs
Coltello salmone
Cuchillo para salmón
**244-30**



**Jambon - saumon alvéolé**
Salmon slicer with hollow edge - Tranchiermesser für lachs, kullenschliff
Coltello salmone con alveoli - Cuchillo para salmón, hoja con alvéolo
**254-30**



**Fourchette chef forgée**
Chef forged fork
**341-32**



**Fusil**
Sharpening steel
**U1120** - 20 cm
**U1125** - 25 cm

# CHEF STYLE®

## COUTEAUX FORGÉS, MITRE CARRÉE
## FORGED KNIVES WITH FLAT BOLSTER






**Bec d'oiseau**
Peeling knife - Schälmesser
Spelucchino - Mondador
● 141-6



**Office**
Paring knife - Officemesser
Spelucchino - Mondador
● 141-10
● 5141-10



**Désosseur**
Boning knife
Ausbeinmesser
Coltello disossare
Deshuesador
● 142-15



**Santoku**
Santoku
● 145-18



**Tranchelard**
Slicer - Tranchiermesser
Coltello affettare
Cuchillo de trincha
● 143-20
● 143-25





**Pain**
Bread knife - Brotmesser
Coltello pane
Cuchillo panadero
● 144-20



**Chef**
Chef knife - Kochmesser
Cuoco - Cocinero
● 141-15
● 141-20
● 5141-20



● 141-25
● 5141-25



● 141-30

# BARGOIN CUISINE®

## SÉRIE TRADITIONNELLE AVEC MITRE ALUMINIUM
## TRADITIONAL CHEF KNIVES WITH ALUMINUM BOLSTER








**Office**
Paring knife - Officemesser
Spelucchino - Mondador
- 240-8
- 240-10



**Chef**
Chef knife - Kochmesser
Coltello cucina
Cuchillo cocina
- 240-15



- 240-20



- 240-23



- 240-26



- 240-30



**Cuisine courbée**
Offset kitchen fork
- 342-26



**Jambon alvéolé**
**Largeur 24 mm**
Ham slicer, with hollow edge - Aufschnittmesser mit kullenschliff
Coltello salato con aleveoli
Cuchillo para jamón, hoja con alvéolas
- 377-28
- 377-33

# CREATIVE CHEF®

## LA SÉRIE CUISINE HACCP
## HACCP CHEFS KNIVES SERIES

Acier nitrocut NCV50
*Nitrocut NCV50 stainless steel*

Manche surmoulé polypropylène couleur
Ergonomie, légèreté et confort
*Moulded polypropylen colored handle*
*lightweight, ergonomic and comfortable handle*



### L'hygiène grâce aux couleurs

conformes à la législation internationale sur les denrées alimentaires. Les manches de couleur identifient les domaines d'application des couteaux et sont garants d'une sécurité et d'une hygiène accrue.

*These knives comply with international HACCP regulations. The colour coded handles ensure right workplace identification and highest level of safety and hygiene.*

*Diese Messer entsprechen internationalen HACCP Standards. Die farbigen Griffe gewährleisten sowohl eine korrekte Erkennung des jeweiligen Einsatzbereiches als auch höchste Sicherheit und Hygiene.*























### Office
Paring knife - Officemesser
Spelucchino - Mondador

- 337-8
- 3337-8
- 5337-8
- 6337-8
- 337-10
- 3337-10
- 4337-10
- 5337-10
- 6337-10
- 2337-10
- 7337-10
- 8337-10
- 9337-10
- 10337-10
- 11337-10

### Stylet
Peeling knife - Schälmesser
Spelucchino casa - Mondador

- 338-8
- 5338-8

### Office bec d'oiseau
Peeling knife - Schälmesser
Spelucchino casa - Mondador

- 336-6
- 3336-6

### Office cranté pointu
Serrated paring knife

- 337-10CP - 10 cm

### Couteau steak "lisse"
Peeling knife - Schälmesser
Spelucchino casa - Mondador

- 320-10/B6
- 3320-10/B6

### Couteau steak "microdenté"
Peeling knife - Schälmesser
Spelucchino casa - Mondador

- 325-10/B6
- 3325-10/B6
- 11325-10/B6

### Tomate cranté
Tomato knife - Tomatenmesser

- 337-10C/B6

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

- 319-13

### Couteau de chef
Chef's knife

- 337-15
- 5337-15

- 337-20
- 3337-20
- 4337-20
- 5337-20
- 6337-20
- 2337-20
- 7337-20
- 337-26
- 3337-26
- 4337-26
- 5337-26
- 6337-26
- 2337-26
- 7337-26

- 337-23
- 5337-23
- 337-30
- 5337-30



**Couteau de chef**
**Lame large - 20 cm**
Chef's knife - 20 cm
Kochmesser - Coltello cuoco - Cuchillo cocinero
● 338-20



**Santoku**
● 340-18



**Filet de sole - flexible**
Filleting knife
Filetiermesser Coltello filetar
Cuchillo para filetear
● 346-17 ● 346-20
● 6346-17 ● 6346-20



**Pain**
Bread knife - Brotmesser
Coltello pane - Cuchillo panadero
● 330-23
○ 2330-23



**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



**Jambon largeur 30 mm**
Ham slicer - 30 mm wide
Aufschnittmesser
Coltello pane - Cuchillo para jamón
● 1075-28 ● 1075-33




**Kebab**
Kebab knife
Kebab-langmesser
Coltello lama lunga per kebab
Cuchillo kebab
● 1075-55



**Jambon alvéolé**
**Largeur 24 mm**
Ham slicer with hollow edge 24 mm wide
Aufschnittmesser mit kullenschliff - Coltello salato con alveoli
Cuchillo para jamón, hoja con alvéolos
● 1077-28 ● 1077-33



**Jambon - largeur 24 mm**
Ham slicer - 24 mm wide
Aufschnittmesser
● 1078-28

# STEAK ET TABLE

## STEAK / TABLE KNIVES



**Couteau steak Creative Chef®**
**Creative Chef® Steak knife**
Boîte de 6 - *6 pcs box*
● 320-10/B6
● 3320-10/B6



**Couteau Creative Chef®**
**Lame crantée**
**Creative Chef® - Serrated blade**
Boîte de 6 - *6 pcs box*
● 325-10/B6
● 3325-10/B6
● 11325-10/B6



**Steak 2 rivets**
220-10/B12



**Steak 2 rivets lame crantée**
Serrated blade
225-10/B12



**Entrecôte 3 rivets**
222-11/B4



**Entrecôte 3 rivets lame crantée**
Serrated blade
223-11/B4



**Steak Fil Rouge microdenté**
**820-11/B6** - boîte de 6 - *6-pcs box*



**64 Sabatier® lame 12 cm**
**340-11/B6** - Boîte de 6 - *6 pcs box*



**64 Sabatier® lame crantée 12 cm**
Serrated blade
340-11C/B6 - Boîte de 6 - *6 pcs box*



**Steak**
Coffret 4 pièces
Steak knife - 4-pcs box
620-12/B4

NEW




**NOS COFFRETS 6 COUTEAUX STEAK**
**OUR 6 STEAK KNIVES GIFTBOXES**

| | |
|---|---|
| **Creative Chef®**<br>320-10/B6 | **64 Sabatier®**<br>340-11/B6 |
| **Creative Chef®**<br>**Lame crantée**<br>Serrated blade<br>325-10/B6 | **64 Sabatier®**<br>**Lame crantée**<br>Serrated blade<br>340-11C/B6 |



# OFFICES PROFESSIONNELS

## PROFESSIONAL PARING KNIVES

Nouvel acier, grande dureté
*New stainless steel high handness*




**Office**
Paring knife - Officemesser
Spelucchino - Mondador

- 337-8
- 3337-8
- 5337-8
- 6337-8
- 337-10
- 3337-10
- 4337-10
- 5337-10
- 6337-10
- 2337-10
- 7337-10
- 8337-10
- 9337-10
- 10337-10
- 11337-10






**Assortiment offices par 3**
Set of 3 paring knives

- 339-10/S3 - noir-bleu-rouge
- 6339-10/S3 bleu-blanc-rouge
- 8339-10/S3 rose-violet-turquoise




**Office 2 rivets**
Paring knife
La boîte de 12
Box with 12 knives

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




**Stylet 2 rivets**
Paring knife
La boîte de 12
Box with 12 knives

- 218-8/B12




**Office à virole**
Paring knife

- 140-8
- 140-10



**Office manche bois**
Paring knife
wooden handle

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

# FISCHER KIDS®

## LA SÉRIE DES PETITS CHEFS
## COOKING FOR KIDS



**Couteau légumes**
Paring knife
11334-8

**Office**
Office knife
9335-10

**Couteau de chef**
Chef knife
12337-15

**Santoku**
Santoku knife
10332-18



# BLOCS

## KNIFE BLOCK SETS



**Bloc 6 couteaux "Creative Chef®"**
6 knives block - 6 pièces
1457

**Composition / combination**
**337-10** • Office 10 cm / *Paring knife 10 cm*
**337-10C** • Tomate cranté 10 cm / *Tomato serrated knife 10 cm*
**337-15** • Cuisine 15 cm / *Chef knife 15 cm*
**330-23** • Pain 23 cm / *Bread knife 23 cm*
**346-17** • Filet de sole 17 cm / *Filet knife 17 cm*
**340-18** • Santoku 18 cm / *Santoku knife 18 cm*

# DÉCORATION ET DRESSAGE

## GADGETS AND DECORATING



**Éplucheur à virole** - **Peeler with ferrule**
**712/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 pieces*
**712C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Canneleur gaucher** - **Lemon zester, left-handed**
**707C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Canneleur droitier** - **Lemon zester, right-handed**
**708/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 pieces*
**708C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Zesteur** - **Zester**
**723/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 pieces*
**723C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Canneleur-zesteur** - **Lemon grater - Zitronneschaber**
**Raschialimoni - Rallador de limones**
**728/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 knives*
**728C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Vide-pomme ø 14** - **Apple corer ø 14 - Apfelentkerner**
**Levatorsoli - Vacador de manzanas**
**721/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 knives*
**721C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Moule à pomme ø 22** - **Melon baller ø 22 - Parisian scoop**
**Fruchtausstecher - Formine per frutta**
**Cucharilla para frutas**
**702/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 pieces*
**702C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Moule à pomme double ø 22+28** - **Parisian scoop,**
**two-sided ø 22+28 - Fruchtausstecher, doppelt**
**Formine per frutta doppio - Cucharilla para frutas, doble**
**215/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 pieces*
**215C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Coquilleur à beurre** - **Butter curler - Butterroller**
**Arricciaburro - Raspador de mantequilla**
**211/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 pieces*
**211C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Roulette à pâte** - **Flutted pastry cutting wheel**
**718/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 pieces*
**718C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Pamplemousse** - **Grapefruit knife**
**716/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 pieces*
**716C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Décor melon** - **V-shaped fruit cutter**
**711C** L'unité sur carte - *One piece on display card*



**Spatule 11 cm coudée**
**Offset spatula - Paletten - Spatola - Espátula**
**247-11**



**Pince à dresser coudée 20 cm**
**Offset tweezer - Büffet-pinzette**
**700-20**



**Pince à dresser ou à barbecue 30 cm**
**Cooking or barbecue tweezer - Koch/grill-pinzette**
**701-30**

# TROUSSES ET MALLETTES

## CULINARY BAGS AND CASES



**Pochette "Chef"**
**Chef's bag**
**1571**

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



**Pochette "Apprenti"**
**Student's bag**
**1582**

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



**Pochette "Pâtisserie"**
**Pastry bag 4 sides**
Pochette 4 faces
**1592**

**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 a 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 pin
Poche à douille 35 cm / Pastry bag
Corne à pâtisserie / Dough scraper
2 Douilles polycarbonates unies / 2 polycarbonate flutted nozzles
2 Douilles polycarbonates cannelées / 2 polycarbonate plain nozzles



**Pochette "Cuisine"**
**Catering bag 4 sides**
Pochette 4 faces
**1591**

**Composition / combination**
Désosseur 11 cm / *Boning knife*
Saigner 14 cm / *Boning knife*
Chevalin 20 cm / *Skinning knife*
Boucher 25 cm / *Boning 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*

## EXEMPLES DE COMPOSITIONS
## CONTENTS EXAMPLES

### Valise "Cuisinier / Traiteur"
**"Cook / caterer" case**
24 pièces - 24 tools
**1503 C/T**

**Composition / combination**
- Eminceur Creative Chef de 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur de 11 cm
- Filet de sole de 17 cm
- Spatule de 20 cm
- Fourchette cuisine de 32 cm
- Fusil de 25 cm
- Ciseaux de 21 cm
- Fouet de 25 cm
- Pinceau de 30 mm
- Spatule plastique de 30 cm
- Pochon inox Ø 6 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Aiguille à brider
- 3 douilles cannelées polycarbonate (B8 C8 E8)
- 3 douilles unies polycarbonate (U5 U10 U12)
- Poche nylon de 30 cm

*- 8" Mincing Creative Chef knife*
*- 4" Paring knife*
*- 4.3" Boning knife*
*- 6.5" Filleting knife*
*- 8" Spatula*
*- 12.5" kitchen fork*
*- 10" sharpening steel*
*- 8" scissors*
*- 10" whisk*
*- 30mm pastry brush*
*- 12" plastic spatula*
*- S/S spoon dia. 6 cm*
*- Corkscrew 4 pieces*
*- Peeler*
*- Left-handed lemon stripper*
*- Zester*
*- Trussing needle*
*- 3 polycarbonate star nozzles (B8 C8 E8)*
*- 3 ploycarbonate plain nozzles (U5 U10 U12)*
*- 12" Pastry bag*

### Valise "1ère rentrée"
**Culinary school case**
15 pièces - 15 tools
**1503 R**

**Composition / combination**
- Eminceur Creative Chef de 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur de 11 cm
- Filet de sole de 17 cm
- Spatule de 20 cm
- Fourchette cuisine de 32 cm
- Fusil de 25 cm
- Ciseaux de 21 cm
- Fouet de 25 cm
- Pinceau de 30 mm
- Spatule plastique de 25 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur

*- 8" Mincing Creative Chef Knife*
*- 4" Paring knife*
*- 4.3" Boning knife*
*- 6.5" Filleting knife*
*- 8" Spatula*
*- 12.5" Kitchen fork*
*- 10" Sharpening steel*
*- 8" scissors*
*- 10" Whisk*
*- 30mm pastry brush*
*- 10" plastic spatula*
*- Corkscrew 4 pieces*
*- Peeler*
*- Left-handed lemon stripper*
*- Zester*

### Valise "Boulangerie / Pâtissier"
**"Bakery / Pastry" case**
27 pièces - 27 tools
**1503 B/P**

**Composition / combination**
- Couteau de tour de 25 cm
- Génoise de 28 cm
- Office 10 cm
- Spatule de 15-20-25 cm
- Spatule chocolat
- Fusil de 25 cm
- Ciseaux pointus de 14 cm
- Fouet de 30 cm
- Maryse de 25 cm
- Pinceau de 30 mm
- Spatule plastique de 30 cm
- Roulette pâte cannelée
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Rouleau hêtre 42 cm
- Pince à pâte
- Grignette
- Corne à ramasser
- Coupe pâte carré rigide
- Douille polycarbonate unie U3
- Douille polycarbonate cannelée C8
- Poche nylon de 30-35 cm

*- 10" Kitchen knife*
*- 11" Pastry knife*
*- 4" Paring knife*
*- 6"-8"-10" Spatula*
*- Chocolate spatula*
*- 10" sharpening steel*
*- 5.5" pointed scissors*
*- 12" Whisk*
*- 10" Silicon spatula*
*- 30mm pastry brush*
*- 12" plastic spatula*
*- Fluted pastry wheel*
*- Corkscrew 4 pieces*
*- Peeler*
*- Left-handed lemon stripper*
*- Zester*
*- 16.5" beechwood rolling pin*
*- Pastry tong*
*- Baker's blade*
*- Dough scraper*
*- Square rigid pastry cutter*
*- Plain polycarbonate nozzle U3*
*- Star polycarbonate nozzle C8*
*- 12"-14" Pastry bag*



*Visuel non contractuel*

**B-Chef® - Malette vide**
**B-Chef® - Empty case**
**1503**



**Kit de fermeture**
**Closing set**
**KIT 1503**

# B-CHEF®

## LA MALLETTE PROFESSIONNELLE
## FUTURE CHEF'S CASE

### Securité / *Safety*

Nouveau système de fermoirs interchangeables PUSH / PULL pour éviter toute ouverture accidentelle de la mallette. Tranchants et pointes des couteaux protégés. Chaque outil est maintenu dans son compartiment. Fermeture par cadenas en option.

*New system of exchangeable fasteners PUSH/PULL to avoid an accidental opening. Edge and top of knives protected. Each tool is kept into its compartment. Optional closure with padlock.*

### Transport / *Transport*

Légère. Très bonne stabilité des plateaux. Fixation des couteaux par le système KEEP UP (n'abîme pas le fil des couteaux).

*Light case. High stability of the boards KEEP UP system to fix the knives (not to damage the knives edge).*




### Hygiène / *Hygiene*

Mallette et plateaux en polypropylène. Fermoirs démontables.

Mallette 100 % lessivable.

*Polypropylene case and boards. Fasteners can be dismantled. 100% washable case.*

### Pratique / *Handy*

Un rangement facile dans un casier et /ou dans le sac de l'étudiant. Mesures internes : 48 cm x 30 cm x 9,5 cm. Deux plateaux intérieurs avec de multiples compartiments pour s'adapter à chaque spécialité (cuisine, boulangerie, traiteur, etc.).

*Easy storage in a locker and/or into the student's bag. Inside dimensions : 48 cm x 30 cm x 9.5 cm. Two internal boards with several compartments suitable for each job (cooks, bakery, caterer...).*

### Robuste / *Robust*

Parois réalisées avec des renforts latéraux pour une garantie d'utilisation de longue durée. Poignée renforcée. Tests réalisés sur les charnières et les fermoirs.

*Side-impact bars to guarantee a long-lasting use. Reinforced handle. Hinges and fasteners tested.*









**Mallette "Chef" - 64 Sabatier®**
**Chef's case**
**1320**

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



1510



1520



1335V



**Mallette aimantée**
**Magnetic case**
**1510** - Taille : 43 x 31 x 6 cm

**Mallette "Grand format"**
**"XL" case**
Spécial rouleau de 50 cm ou scie 17,5'
*Suitcase for 20' rolling pin or 17,5' saw*
**1520** - Taille : 52 x 35 x 10 cm

**Valise vide avec mousses alvéolées**
**Empty case with foam**
**1335V** - Taille : 70 x 27 x 8 cm




**Pochette pour 6 articles**
**Bag for 6 items**
**1580** - Taille : 43 x 23 cm




**Grande pochette pour 21 articles**
**Large bag for 21 items**
**1590** - Taille : 48 x 28 cm




**Trousse 8 couteaux et 2 poches accessoires (vide)**
**Roll bag for 8 knives and 2 accessories pockets**
**1570** - Taille : 50 x 14 cm



**Coffre plastique**
**Plastic box**
**1329** - Taille : 25 x 28 x 50 cm



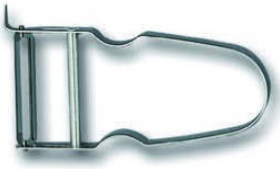
**Coffre métallique avec mousse**
**Metal box with foam**
**1322** - Taille : 52,5 x 18,5 x 7 cm

# USTENSILES DE CUISINE

## KITCHEN UTENSILS



**Éplucheur surmoulé ECO**
**Overmoulded peeler - Sparschäler - Pelapatate - Pelador**
**200/B12** La boîte de 12 - *Box with 12 pieces*



**Rase-légumes**
**Peeler**
**790**



**Pelle à omelette**
**Slotted spatula - Palette, geschlitzt**
**Paletta forata - Espátula perforada**
**2725** (17 cm)
Manche plastique - *Plastic handle - Mango plastico*
**2723** (17 cm)
Manche bois - *Wooden handle - Mango de madera*





**Pelle coudée**
**Spatula, offset blade - Winkelpalette - Paletta curva**
**Espátula, hoja curvada**
**2724** (15 cm)



**Fourchette chef forgée**
**Chef forged fork**
**341-23**




**Berceuse simple**
**Mincing knife, single blade**
**Wiegemesser, einzel-klinge - Mezzaluna, singola - Mediluna, hoja simple**
Une lame 26 cm - *Single blade, 26 cm long*
**391-1L**

**Berceuse double**
**Mincing knife, double blades**
**Wiegemesser, doppel-klinge - Mezzaluna, doppia - Mediluna, doble hoja**
Deux lames 30 cm
*Double blades, 30 cm long*
**391-2L**

**Berceuse triple**
**Mincing knife, three blades**
**Wiegemesser, dreifach-klinge**
**Mezzaluna, triplo - Mediluna, triple hoja**
Trois lames 30 cm
*Three blades, 30 cm long*
**391-3L**