BOUCHERIE

BUTCHERS - METZGER - MACELLAIO - CARNICERO

SÉRIE EN ACIER SUÉDOIS - *SPECIAL SERIES IN SWEDISH STEEL*

SANDVIK

Les plus de la gamme : coupe exceptionnelle, meilleure résistance à la corrosion, affûtage moins fréquent et plus facile, dureté supérieure (56-57 HRC), manche anti-bactériens (Ions d'argent Ag+).

The unbeatable combination: best cut and long-lasting sharpness thanks to extremly hard steel (56-57 HRC) + perfect and enduring hygiene thanks to precious metals in the handle (Ag+)

Die unschlagbare Kombination: bester Schnitt und langanhaltende Schärfe dank besonders hartem Stahl (56-57 HRC) + perfekte und dauerhafte Hygiene dank Edelmetallen im Griff (Ag+)

Combinazione imbattibile: miglior taglio e affilatura persistente grazie all'accaio particolarmente temprato (56-57 HRC) + igiene perfetta e durevole grazie ai metalli nobili nel manico (Ag+)

La combinación imbatible: El mejor corte con un filo inigualable y perdurable gracias a la calidad especial del acero fundido (56-57 HRC) + higiene óptima y permanente gracias a metales preciosos en el mango (Ag+)

Moins de TMS
(Trouble Musculo Squelettique)
Less RSI
(Repetitive Strain Injuries)

DESOSSEUR LAME DROITE
BONING KNIFE, STRAIGHT BLADE
77015-14

SAIGNER
BONING KNIFE
77020-14
77020-17

DESOSSEUR LAME COURBE
BONING KNIFE, CURVED BLADE - AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE
COLTELLO DOSISSARE, LAMA CURVA - DESHUESADOR, HOJA CURVADA
77025-13
77025-16

DESOSSEUR LAME USÉE
BONING KNIFE, CURVED BLADE - AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE
COLTELLO DOSISSARE, LAMA CURVA - DESHUESADOR, HOJA CURVADA
77030-11
77030-14

DENERVER
SKINNING KNIFE - ABHÄUTEMESSER
COLTELLO SCUOIARE
CUCHILLO DESOLLADO
77033-20

TRANCHELARD
SLICER - AUFSCHNITTMESSER - COLTELLO PANE - CUCHILLO PARA JAMÓN
77076-28

TRANCHEUR
BUTCHER KNIFE
BLOCKMESSER
COLTELLO FRANCESE
CUCHILLO CARNICERO
77010-25
77010-30

Acier traditionnel inoxydable
standard stainless steel

12 C 27

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

COUTEAUX BOUCHERS 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

Range specifically developed for the comfort of the everyday-using of professionals of the meat processing.

New

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.*

SANDVIK

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.

Stries antidérapantes

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.

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

Polypropylene brings a perfect junction between blade and handle.

Moins de TMS
(Trouble Musculo Squelettique)
Less RSI
(Repetitive Strain Injuries)

DESOSSEUR 13 cm
BONING KNIVE
78025-13B Rigide /*Stiff*
78027-13B Semi-flexible
78028-13B Flexible

DESOSSEUR 15 cm
BONING KNIVE
78025-15B Rigide /*Stiff*
78027-15B Semi-flexible
78028-15B Flexible

COUTEAU À PARER
BUTCHER KNIFE
78040-20B 20 cm
78040-25B 25 cm

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

SAIGNER
BONING KNIFE
78020-14B 14 cm
78020-17B 17 cm

DESOSSEUR LAME DOS DROIT
BONING KNIFE, STRAIGHT BACK BLADE
78015-14B 14 cm

COUTEAUX DE BOUCHERS HACCP

Inox Molybdène, manches confort anti-glissants

BUTCHER KNIVES molybdenum stainless, comfortable non-slip handles

SAIGNER

BONING KNIFE - AUSBEINMESSER- - COLTELLO DISOSSARE - DESHUESADOR

- ● **1020** -11
- ● **3020** -11
- ● **4020** -11
- ● **6020** -11

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

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

- ● **1020** -20
- ● **3020** -20
- ● **4020** -20
- ● **5020** -20
- ● **6020** -20

- ● **1020** -23

DENERVER - FLEXIBLE

SKINNING KNIFE - ABHÄUTEMESSER - COLTELLO SCUOIARE - CUCHILLO DESOLLADOR

- ● **1033** -17

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

- ● **1033** -23

TRANCHELARD - 1/2 FLEXIBLE

SLICER - AUFSCHNITTMESSER - COLTELLO PANE - CUCHILLO PARA JAMÓN

- ● **1076** -28
- ● **3076** -28
- ● **4076** -28
- ● **5076** -28
- ● **6076** -28

- ● **1076** -33

COUTEAUX DE BOUCHERS HACCP

Inox Molybdène, manches confort anti-glissants

BUTCHER KNIVES molybdenum stainless, comfortable non-slip handles

DESOSSEUR LAME DROITE

BONING KNIFE, STRAIGHT BACK - AUSBEINMESSER - COLTELLO DISOSSARE - DESHUESADOR

- ● **1015** -14
- ● **3015** -14
- ● **4015** -14
- ● **5015** -14
- ● **6015** -14

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

DESOSSEUR LAME USÉE

BONING KNIFE - AUSBEINMESSER- - COLTELLO DISOSSARE - DESHUESADOR

- ● **1030** -11
- ● **3030** -11
- ● **4030** -11
- ● **5030** -11
- ● **6030** -11

- ● **1030** -14
- ● **3030** -14
- ● **4030** -14
- ● **5030** -14
- ● **6030** -14

- ● **1030** -17
- ● **3030** -17
- ● **4030** -17
- ● **5030** -17
- ● **6030** -17

DESOSSEUR LAME COURBÉE

BONING KNIFE, CURVED BLADE - AUSBEINMESSER
COLTELLO DISOSSARE - DESHUESADOR

- ● **1025** -13
- ● **3025** -13
- ● **4025** -13
- ● **5025** -13
- ● **6025** -13

- ● **1025** -15
- ● **3025** -15
- ● **4025** -15
- ● **5025** -15
- ● **6025** -15

DESOSSEUR MANCHE SPÉCIAL INDUSTRY - SUPER ERGONOMIQUE

BONING KNIFE - AUSBEINMESSER- - COLTELLO DISOSSARE - DESHUESADOR

	13 cm	15 cm	18 cm
RIGIDE / *STIFF* *STEIF / RIGIDA / RÍGIDA*	● **1026**-13F	● **1026**-15F	● **1026**-18F
SEMI-FLEXIBLE / *SEMI-FLEXIBLE* *SEMI-FLEXIBEL / - SEMI FLEX / - SEMIFLEXIBLE*	● **1027**-13F	● **1027**-15F	
FLEXIBLE / *FLEXIBLE* *FLEXIBEL / FLEX / FLEXIBLE*	● **1028**-13F	● **1028**-15F	

COUTEAUX DE BOUCHERS HACCP

Inox Molybdène, manches confort anti-glissants

BUTCHER KNIVES molybdenum stainless, comfortable non-slip handles

BOUCHER

BUTCHER KNIFE - BLOCKMESSER - COLTELLO FRANCESE
CUCHILLO CARNICERO

● **1010** -14
● **3010** -14
● **4010** -14

● **1010** -17
● **3010** -17
● **4010** -17

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

● **1010** -23
● **3010** -23
● **4010** -23
● **5010** -23
● **6010** -23

● **1010** -25
● **3010** -25
● **4010** -25
● **5010** -25

● **1010** -28
● **3010** -28
● **4010** -28
● **5010** -28

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

● **1010** -35
● **3010** -35
● **4010** -35
● **5010** -35
● **6010** -35

BOUCHER ALVÉOLÉ

BUTCHER KNIFE, WITH HOLLOW EDGE - BLOCKMESSER, KULLENSCHLIFF - COLTELLO FRANCESE CON ALVEOLI -
CUCHILLO CARNICERO, HOJA CON ALVÉOLOS

● **1610** -23
● **3610** -23
● **1610** -25
● **4610** -25 New
● **1610** -30

COUTEAUX DE BOUCHERS HACCP

Inox Molybdène, manches confort anti-glissants

***BUTCHER KNIVES** molybdenum stainless, comfortable non-slip handles*

COUTEAU A PARER

BUTCHER KNIFE

1040 - 20F
1040 - 22F
1040 - 25F

COUTEAU A DÉPOUILLER

SKINNING KNIFE

1050 - 16F

TRIPIER

GUT AND TRIPE KNIFE
GEKRÖSEMESSER
COLTELLO SVENTRARE
CUCHILLO TRIPERO

1024 - 17

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

SAIGNER VOLAILLE INOX

STAINLESS POULTRY BONING

322 (9 cm)

SAIGNER VOLAILLE INOX

STAINLESS POULTRY BONING

2300 - 10

GOUGE A JAMBON

HAM BONER - KNOCHENAUSLÖSER
SGORBIA - GUBIA PARA JAMÓN

Acier inox - poli luxe -
manche plastique ergonomique.
Lame 22 cm - Epaisseur renforcée acier 3 mm
Stainless steel with ergonomic plastic handle.

31039

SÉPARATEUR ANATOMIQUE

ANATOMIC KNIFE

● **6032D -** MODÈLE DROIT / *RIGHT HANDED*
● **6032G -** MODÈLE GAUCHER / *LEFT HANDED*

HACHOIR DE BOUCHERIE HACCP

CLEAVER, SPALTER - MANNAIA - MACHETA

● **1383 -** 22
● **3383 -** 22
● **4383 -** 22

New

CLASSIC - 4 RIVETS
SAIGNERS ET DESOSSEURS MANCHES ABS
BONING KNIVES – ABS HANDLES

SAIGNER
BONING KNIFE

320 - 11

320 - 14

320 - 17

320 - 20

320 - 23

DESOSSEUR LAME DROITE
BONING KNIFE, STRAIGHT BLADE
AUSBEINMESSER - COLTELLO DISOSSARE
DESHUESADOR

315 - 14

315 - 17

DESOSSEUR LAME USÉE
BONING KNIFE, CURVED BLADE
AUSBEINMESSER - COLTELLO DISOSSARE
DESHUESADOR

330 - 11

330 - 14

330 - 17

CLASSIC - 4 RIVETS
BOUCHERS - TRANCHEURS - MANCHES ABS
BUTCHER KNIVES – ABS HANDLES

BOUCHER
BUTCHER KNIFE - ZERLEGEMESSER
COLTELLO SEZIONARE
CUCHILLO PARA DESPIECE

310 - 14

310 - 17

310 - 20

310 - 23

310 - 25

310 - 28

310 - 30

310 - 35

310 - 40

BOUCHER ALVÉOLÉ
HOLLOW BLADE

610 - 23
25
30

DENERVER - FLEXIBLE

SKINNING KNIFE - ABHÄUTEMESSER
COLTELLO SCUOIARE
CUCHILLO DESOLLADO

333 - 17

333 - 20

333 - 23

TRANCHELARD

SLICER - AUFSCHNITTMESSER - COLTELLO PANE
CUCHILLO PARA JAMÓN

376 - 28

376 - 33

JAMBON largeur 30 mm

HAM SLICER, 30 mm wide - AUFSCHNITTMESSER - COLTELLO SALATO - CUCHILLO PARA JAMÓN

375 - 28

375 - 33

375 - 38

JAMBON ALVÉOLÉ largeur 24 mm

HAM SLICER, WITH HOLLOW EDGE - AUFSCHNITTMESSER MIT KULLENSCHLIFF - COLTELLO SALATO CON ALEVEOLI
CUCHILLO PARA JAMÓN, HOJA CON ALVÉOL

377 - 28

377 - 33

FEUILLES PARISIENNES INOXYDABLES
STAINLESS CLEAVERS

FEUILLE DOS DROIT
CLEAVER, STRAIGHT BACK - SPALTER - MANNAIA - MACHETA

● **280 -** 24
● **3280 -** 24

Poids : environ **580 g**
Weight : *approx.* ***580 g***

● **280 -** 26
● **3280 -** 26

Poids : environ **650 g**
Weight : *approx.* ***650 g***

● **280 -** 28

● **280 -** 30

Poids : environ **760 g**
Weight : *approx.* ***760 g***

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

281 - 30

Poids : environ **700 g**
Weight : *approx.* ***700 g***

Poids : environ **880 g**
Weight : *approx.* ***880 g***

FEUILLES INOXYDABLES RENFORCÉES
STAINLESS CLEAVERS

FEUILLE DOS DROIT
REINFORCED 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***

FEUILLE BELGE
BELGIAN CHOPPER
HACKBEIL - FALCETTA
HACHUELA
282 - 23
282 - 25

Poids : environ **630 g**
Weight : *approx.* ***630 g***
Poids : environ **670 g**
Weight : *approx.* ***670 g***

FEUILLE SUISSE
SWISS CHOPPER
HACKBEIL - FALCETTA
HACHUELA
283 - 23

Poids : environ **580 g**
Weight : *approx.* ***580 g***

FEUILLE A PÂTÉ ou
COUTEAU A PELER
PATÉ KNIFE - PASTETENMESSER
285 -17

Poids : environ **220 g**
Weight : *approx.* ***220 g***

COUTEAU A CHAIR
MEAT KNIFE
289 (13 cm)

ABATTRE - *CHEF'S SPLITTING KNIFE - SCHLAGMESSER*
COLTELLO CUOCO PESANTE - CUCHILLO PARTIDOR

265 - 30

Epaisseur lame 5,5 mm
Poids : environ **700 g**
Blade thickness 5,5 mm
Weight : *approx.* ***700 g***

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 - PM **Poids : 1168 g**
Weight : 1168 g

291 - MM7 **Poids : 1500 g**
Weight : 1500 g

291 - GM **Poids : 1750 g**
Weight : 1750 g

HACHE DE BOUCHERIE
BUTCHER CLEAVER - SPALTER
MANNAIA - MACHETA

1384 - 22

(environ **1150 g**)
(approx. ***1150 g****)*

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 (environ 2,8 kg)
(approx. 2,8 kg)

SCIES DE BOUCHERIE
LAME INOX ET POIGNÉE DÉMONTABLES
BUTCHER'S SAWS - REMOVABLE BLADE AND HANDLE

SCIE FORME AMÉRICAINE
AMERICAN-STYLE SAWS - SÄGE - SEGA - SIERRA

Montant Inox / Stainless steel frame / rostfrei / inox / inoxidable

Code 13317 = 17,5" (45 cm)
Code 13320 = 20" (50 cm)
Code 13325 = 25" (63 cm)

LAMES POUR SCIES "AMERICAINES"
Saw blades / Sägeblätter / Lame ricambio sega / Hojas de acero

Code 12317 - Lame 17 pouces 1/2 (44,5 cm)
Code 12320 - Lame 20 pouces (50,8 cm)
Code 12325 - Lame 25 pouces (63,5 cm)
Acier carbone suédois, avoyée, dents affûtées, grande qualité de coupe. Largeur 11 mm. Livrée en gaine individuelle.

SCIE MONTURE INOX
STAINLESS STEEL FRAME SAW

SCIE / *SAW* **273 -** 40 → **LAME DE RECHANGE 20 mm** /*REPLACEMENT BLADE* **275 -** 45
SCIE / *SAW* **273 -** 45 → **LAME DE RECHANGE 20 mm** /*REPLACEMENT BLADE* **275 -** 50
SCIE / *SAW* **273 -** 50 → **LAME DE RECHANGE 20 mm** /*REPLACEMENT BLADE* **275 -** 55

ATTENTION : nos scies étant équipées d'un tendeur rapide à poignée la longueur de lame est supérieure de 5 cm à la scie.
***NOTE** : as our saws are equipped with a sleeve's releasable lever, the blade is 5 cm longer than the saw*

SCIE MONTURE ACIER CARBONE RECOUVERT EPOXY
SAW FRAME IN CARBON STEEL COVERED WITH EPOXY

SCIE / *SAW* **73 -** 40 → **LAME DE RECHANGE 20 mm** /*REPLACEMENT BLADE* **275 -** 45
SCIE / *SAW* **73 -** 45 → **LAME DE RECHANGE 20 mm** /*REPLACEMENT BLADE* **275 -** 50
SCIE / *SAW* **73 -** 50 → **LAME DE RECHANGE 20 mm** /*REPLACEMENT BLADE* **275 -** 55

SCIE DE MÉNAGE
HOUSEHOLD SAW
170 - 35

LAME DE RECHANGE
AVEC CLEF DE SERRAGE
REPLACEMENT BLADE WITH TIGHTENING KEY
276 - 35

AVEC LA QUALITÉ • SUPER •
PLUS BESOIN D'AFFÛTAGE
With "super" quality no need to sharpen.

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

INOX

Denture de 4 ou 6 - Affûtée, avoyée.
Lame de 15 ou de 20 mm de largeur
ACIER INOXYDABLE.
4 or 6 TPI - sharpened, thin setting.
15 or 20 mm width blade.
Stainless steel.

QUICK SPECIAL SURGELÉ

Denture de 8 - Affûtée, avoyée.
Lame de 15 ou de 20 mm de largeur.
- UTILISATION : étudiée pour le congelé.
- pour côtelette : minimum de sciure.
3 TPI - sharpened, thin setting.
15 or 20 mm width blade.
For frozen meats, bone in.

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, délai de livraison réduit.
All types and sizes of band saw blades available.
On stock for standard lengths - short deadline for other lengths.

CROCHETS INOXYDABLES

STAINLESS STEEL HOOKS - FLEISCHHAKEN, ROSTFREI
GANCIO INOX PER CARNE - GANCHO PARA CARNE, INOXIDABLE

CROCHET A POITRINE Ø 4
BACON HOOK, 3 PRONGS
296F

TIRE-CARCASSE INOX, manche plastique
HAND HOOK, PLASTIC HANDLE
HANDHAKEN, KUNSTSTOFFGRIFF
GANCIO A MANO, MANICO PLASTICO
GANCHO MANUAL, MANGO DE PLASTICO
31037

ESSES
MEAT HOOK - FLEISCHHAKEN
GANCIO PER CARNE - GANCHO PARA CARNE
(boîte de 10)
(10 pieces box)

Charge max. / *Hanging capacity*
Ø 4 → kg. 45
Ø 5 → kg. 60
Ø 6 → kg. 70
Ø 9 → kg. 140
Ø 10 → kg. 180
Ø 12 → kg. 230

299-08/B10 **299-**10/B10 **299-**12/B10 **299-**14/B10 **299-**16/B10 **299-**18/B10 **299-**20/B10

ALLONGE D'ABATTOIR
FLEISCHHAKEN - GANCIO PER CARNE - GANCHO PARA CARNE
2531 - 10 **Ø 10 - longueur 220 mm**
Meat hook Ø 10 – length 220 mm
2531 - 12 **Ø 12 - longueur 250 mm**
Meat hook Ø 12 – length 250 mm

ALLONGE TOURNANTE Ø 10 - longueur 240 mm
REVOLVING HOOK Ø 10 – LENGTH 240 mm
2532

CROCHET pour barres de 15
HOOK FOR 15 mm HOLDER
2533 - 12 Ø 12 - **longueur 140 mm**
Ø 12 - ***length 140 mm***

CROCHET TOURNANT Ø 12 pour barres de 15 longueur 285 mm
REVOLVING HOOK Ø 12
LENGTH 285 MM - FOR 15 mm HOLDER
2534

ALLONGE BEEFSTEAK
297 **Ø 4 - longueur 145 mm**
Meet hook Ø 4 – length 145 mm
298 **Ø 5 - longueur 165 mm**
Meet hook Ø 5 – length 165 mm
2530 **Ø 6 - longueur 170 mm**
Meet hook Ø 6 – length 170 mm

Code 73001
MACHINE A PRESSER LES HAMBURGERS "HR"

La machine à presser les hamburgers "HR" est un accessoire très utile en boucherie pour préparer rapidement des hamburgers dans leur cellophane. L'avantage le plus intéressant de la "HR" est son fonctionnement pratique. Une simple pression du levier forme le hamburger. Celui-ci est extrait de la machine au retour de levier qui ouvre le pressoir. Fabriquée en aluminium anodisé, la presse à hamburgers gardera toujours sa brillante couleur argentée. Les pièces en contact avec la viande sont en acier inoxydable.

"HR" HAMBURGER PATTY MACHINE.

The "HR" patty machine is of great help for butchers to prepare and package hamburgers in cellophane sheet. Simple and easy operations represent this unit's most valuable advantage. Pressing the lever will form the patty, and releasing it will open the press plate and allow to remove the hamburger patty. Made of anodised aluminium the HR patty machine will always maintain its glossy finish unaltered. The parts coming into contact with the meat are made of stainless steel.

Encombrement :
Longueur 33 x 28 x 18 cm - **Poids : 5.5 kg**

Code 73050
PAPIER A STEAK OVALE

80 x 110 mm (paquet de 1000)
Oval steak paper 80 x 110 mm (pack of 1000)

Code 73100
PAPIER A STEAK ROND

Ø 100 mm (paquet de 1000)
Round steak paper Ø 100 mm (pack of 1000)

Code 73105
MODÈLE TEFLON ROND

Poids du steak 100 g - Ø 10 cm
Round burger press for steak of 100 g

Code 73110
MODÈLE TEFLON RECTANGULAIRE

Poids du steak 170 g - 9,4 x 14 cm
Rectangular burger press for steak of 170 g

Code 73115
MODÈLE TEFLON OVALE

Poids du steak 110 g - 9 x 12,5 cm
Oval burger press for steak of 110 g

Livré sans papier support.
Delivered without paper sheets.

Permet de reconstituer les steaks de différentes formes et poids. Ultra simple d'entretien et d'utilisation - Fabrication robuste.
Alu recouvert d'un revêtement Teflon ANTI-ADHESIF. *BURGER PRESSES, heavy duty non-stick coated aluminium presses.*

Code 73230
RECONSTITUEUR DE STEAK HACHÉ INOX OVALE

Oval burger press for steak
Tout inox - Poids du steak environ 150 g
Stainless steel serving tool - For steak of around 150 g

Code 73245
PELLETTE INOX DE MANUTENTION POUR STEAK OVALE

avec poignée plastique
Stainless steel serving tool with plastic handle.

Code 73330
RECONSTITUEUR DE STEAK HACHÉ INOX ROND Ø 10 cm

Round steak former diameter 10 cm

Code 73345
PELLE INOX POIGNÉE PLASTIQUE POUR STEAK ROND

Spare spatula for round burger

Code 93350

POUSSOIR MANUEL HORIZONTAL 2 L EN FONTE ÉTAMÉE

SAUSAGE FILLER - WURSTFÜLLER - INSATRICCE
EMBUTIDORA DE MESA

Poids : 6,1 kg
Ø des entonnoirs : 14/18/22 mm
Hauteur : 22,5 cm
Profondeur : 10,6 cm
Longueur : 50,5 cm
Horizontal filler 2 L

Code 93403

POUSSOIR HORIZONTAL 3 L CUVE INOX CHÂSSIS ÉPOXY

SAUSAGE FILLER - WURSTFÜLLER - INSATRICCE
EMBUTIDORA DE MESA

Livré avec 3 entonnoirs plastique alimentaire : 10/20/30 mm
Poids : 5 kg
Encombrement : 36 x 18 x 17 cm
Horizontal filler 3 L stainless steel insert - epoxy frame

HACHOIR A VIANDE MANUEL

MANUAL MEAT MINCERS - FLEISCHWOLF
TRITACARNE - MÁQUINA DE PICAR CARNE

Fonte étamée

N°8 - 93008 - avec plaque de 6 mm et couteau - Fixation par serre joint
Attachment with clamp

N°10 - 93010 - avec plaque de 6 mm et couteau - Fixation par serre joint
Attachment with clamp

N°22 - 93022 - avec plaque de 6 mm et couteau - Fixation par 4 vis
Attachment 4 screws

COUTEAUX

Meat grinder blade - Kreuzmesser

93102 - Couteau/*blade* N°8
93202 - Couteau/*blade* N°10
93302 - Couteau/*blade* N°22

SET 3 ENTONNOIRS

Set of 3 funnels

93001 - pour N°8 (Ø 13, 17, 19)
93002 - pour N°10 (Ø 13, 17, 19)
93003 - pour N°22 (Ø 13, 17, 19)

PLAQUES

Mincerplates - Lochscheiben

93106 - N° 8 trous /holes de 6 - Ø 62 mm
93206 - N° 10 trous /holes de 6 - Ø 70 mm
93306 - N° 22 de 6 - Ø 82 mm

ENTONNOIR A BOUDIN

93004 - Plastique Ø 30 mm
Funnel for sausage pudding

HACHOIR ÉLECTRIQUE ET POUSSOIR PROFESSIONNEL
ELECTRIC MEAT MINCER AND PROFESSIONAL SAUSAGE FILLER

HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE
ELECTRIC MEAT MINCER
FLEISCHWOLF - TRITACARNE -
MÁQUINA DE PICAR CARNE

Code 93412
N° 12 mod. EL/160 Elegant
Electric Meat Mincer n° 12
Puissance: 600W
Capacité : 60-100 kg/heure

Code 93422
N° 22 mod. Elegant Plus
Electric Meat Mincer n° 22
Puissance: 1000W
Capacité : 80-120 kg/heure

POUSSOIR A SAUCISSES HORIZONTAL
SAUSAGE FILLER - WURSTFÜLLER
INSATRICCE - EMBUTIDORA DE MESA

Code 93565
6.5 L Eco cylindre inox / corps époxy
6.5 L Eco stainless steel feeder / epoxy base
Code 93505-93565 livré avec entonnoirs ø10-20-30 mm
Delivered with funnels ø 10-20-30 mm

Code 93510
10 L Eco cylindre inox / corps époxy
10 L Eco stainless steel feeder / epoxy base
Code 93510 livré avec entonnoirs ø10-20-30-40 mm
Delivered with funnels ø 10-20-30-40 mm

POUSSOIR A SAUCISSES HORIZONTAL
SAUSAGE FILLER - WURSTFÜLLER
INSATRICCE - EMBUTIDORA DE MESA

Code 93615
5 L •**De Luxe**• tout inox
*5 L •**De Luxe**• horizontal stainless steel*

Code 93617
7 L •**De Luxe**• tout inox
*7 L •**De Luxe**• horizontal stainless steel*

Code 93610
10 L •**De Luxe**• tout inox
*10 L •**De Luxe**• horizontal stainless steel*
Code 93615-93617-93610 livré avec entonnoirs ø10-20-30-40 mm
Delivered with funnels ø 10-20-30-40 mm

POUSSOIR A SAUCISSES VERTICAL
SAUSAGE FILLER - WURSTFÜLLER
INSATRICCE - EMBUTIDORA DE MESA

Code 93605
5 L •**De Luxe**• tout inox
*Stainless steel 5 L •**De Luxe**•*

Code 93665
7 L •**De Luxe**• tout inox
*Stainless steel 7 L •**De Luxe**•*

Code 93609
10 L •**De Luxe**• tout inox
*Stainless steel 10 L •**De Luxe**•*
Livré avec entonnoirs ø10-20-30-40 mm
Delivered with funnels ø 10-20-30-40 mm

SYSTÈME UNGER
UNGER SYSTEM

COUTEAU LAME INTERCHANGEABLE
WITH INTERCHANGEABLE BLADE

Swiss made

SYSTEME UNGER			Ø DES TROUS EN MM											PLAQUES COUTEAUX N° 0	COUTEAUX INOX lames interchangeables	PAQUET DE 9 LAMES	COUTEAUX LICOSWISS	PAQUET DE 9 LAMES LICOSWISS	VIS INOX 5 PIECES	CLÉ
TYPE	Ø DES PLAQUES		2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	6	8	10	13							
R/70	70 mm	CODE	91720	91725	91730	91735	91740	91745	91750	91760	91780	91710	91713	91700	91770	91709	90170	90070	91015	91020
H/82	82 mm	CODE	91820	91825	91830	91835	91840	91845	91850	91860	91880	91810	91813	91800	91882	91809	90172	90082	91015	91020
A/90	90 mm	CODE	91620	91625	91630	91635	91640	91645	91650	91660	91680	91610	91613	91600	91690	91609	90190	90090	91015	91020
B/98	98 mm	CODE	91920	91925	91930	91935	91940	91945	91950	91960	91980	91910	91913	91900	91998	91909	90198	90098	91015	91020
D/114	114 mm	CODE	91520	91525	91530	91535	91540	91545	91550	91560	91580	91510	91513	91500	91590	91509	900114	90114	91015	91020

PLAQUES EN ACIER INOXYDABLE
Trempées avec différents diamètres de trous. *Hardened stainless steel plates with holes of different diameters.*

COUTEAUX EN ACIER INOXYDABLE
Lame interchangeable. Lames spéciales - Livré avec 3 lames montées et 1 clé. Montage et remontage facile.
Hardened stainless steel knives with interchangeable blades. Special blades - delivered with 3 blades on and a key.

SYSTÈME ENTREPRISE
ENTERPRISE SYSTEM

SYSTEME ENTREPRISE simple coupe			Ø DES TROUS EN MM										COUTEAUX 4 AILES
TYPE	Ø DES PLAQUES		2	3	3,5	4	4,5	5	6	8	10	13	
8	62 mm	CODE	92620	92630		92640		92650	92660	92680			92601
12	70 mm	CODE	92720	92730	92735	92740	92745	92750	92760	92780	92710	92713	92701
22	82 mm	CODE	92820	92830	92835	92840	92845	92850	92860	92880	92810	92813	92801
32	98 mm	CODE	92920	92930	92935	92940	92945	92950	92960	92980	92910	92913	92901

PLAQUES EN ACIER INOXYDABLE TREMPÉ
Hardened stainless steel plates.

COUTEAUX INOXYDABLES TREMPÉS MONOBLOC
Hardened stainless steel blades.

GANTS ET TABLIERS DE PROTECTION

PROTECTIVE GLOVES & APRONS - STECHSCHUTZHANDSCHUHE / STECHSCHUTZSCHÜRZEN - GUANTO PROTEZIONE - GUANTES DE PROTECCIÓN

GANT

en cotte de maille inox
Stainless steel protective glove

Gauchers : Défaire la sangle amovible et retourner le gant sur lui même, puis repositionner la sangle.

77000	N°0 - marron *brown*	XXS	5-5 1/2		**77100**
77001	N°1 - vert *green*	XS	6-6 1/2		**77101**
77002	N°1 - blanc *white*	S	7-7 1/2		**77102**
77003	N°3 - rouge *red*	M	8-8 1/2		**77103**
77004	N°4 - bleu *blue*	L	9-9 1/2		**77104**
77005	N°5 - orange *orange*	XL	10		**77105**

GANT

en cotte de maille inox
avec manchette 15 cm
Stainless steel protective glove with arm protection

Code 77201

Sous gant coton

écru tricoté
Raw cotton underglove

Code 77200 - Sachet de 100 fixe-gants

coloris blanc - Taille M
Pack of 100 white glove tighteners Size M

GANT ANTI-COUPURE

Food safe cut resistant gloves

77012 Liseret bleu *blue* taille 7
77013 Liseret vert *green* taille 8
77014 Liseret rouge *red* taille 9

TABLIER de PROTECTION

Code 77302

en cotte de maille inox
Chainmesh protective apron
Dimensions : 56 x 75 cm

TABLIER NITRILE

Coloris blanc - montage standard
White work apron - standard assembly

Code 77303

Enduction : 2 faces nitrile sur support polyester
Coating : 2 nitrite sizes with polyester base
Epaisseur / *thickness* : 500µ (± 80)
Grammage : 620 g/m²
Dimensions standard / *standard size* :
Larg. 90 cm - Haut. 115 cm

TABLIER POLYURÉTHANE

Coloris blanc - montage standard
White polyurethane apron - standard assembly

Code 77304

Epaisseur / *thickness* : 300µ (± 30)
Grammage : 370 g/m²
Dimensions standard / *standard size* :
Larg. 90 cm - Haut. 115 cm

Code 76615 - **CHAINE PORTE FUSIL LATERAL**
Longueur 10 cm - 2 mousquetons
Lateral chain – length 10 cm

GAINE D'ABATTOIR PLASTIQUE
Code 76605 - pour 5 couteaux - long. 32 cm - *for 5 knives*
Code 76604 - pour 4 couteaux - long. 32 cm - *for 4 knives*
Code 76603 - pour 3 couteaux - long. 32 cm - *for 3 knives*

Code 76610 - **CEINTURE EN PLASTIQUE**
Conforme aux normes d'hygiène.
Plastic belt matching with hygiene standards.

Code 76704 - **GAINE A COUTEAUX**
4 cases démontables
Plastic scabbard for 4 knives - Messerköcher für 4 Messer
Fodero per 4 coltelli - Portacuchillos, para cuatro cuchillos

Code 76620 - **CEINTURE ET PORTE-FUSILS**
Plastic belt with steel strap

Code 76701 - **ETUI A COUTEAUX**
Modèle **PLAT** 39 cm x 15 cm - 2/3 couteaux
Flat scabbard

Code 76702 - **ETUI A COUTEAUX**
Modèle **PLAT** 52 cm x 15 cm - 2/3 couteaux modèle long
Flat scabbard extra long

Code 76703 - **ETUI A COUTEAUX**
Modèle **PLAT** 40 cm x 20 cm - 3/4 couteaux modèle large
Flat scabbard for 3/4 knives

Code 76705 - **ETUI 1 COUTEAU**
Modèle **PLAT** 32 cm x 5 cm
Flat scabbard for 1 knife

Code 76405
CASIER A COUTEAUX
KNIFE HOLDER
5 COUTEAUX
ou
4 COUTEAUX et 1 FUSIL
FOR 5 KNIVES or 4 KNIVES
AND 1 SHARPENING STEEL
530 x 170 x 65 mm

Code 76409
CASIER A COUTEAUX
KNIFE HOLDER
9 COUTEAUX
ou
8 COUTEAUX et 1 FUSIL
FOR 9 KNIVES or 8 KNIVES
AND 1 SHARPENING STEEL
530 x 300 x 65 mm

BARRES AIMANTÉES ET ARTICLES DIVERS

MAGNETIC HOLDER AND ANCILLARY PRODUCTS - MAGNETLEISTE
MAGNETE - SOPORTE MAGNÉTICO

BARRE AIMANTÉE SURPUISSANTE

EXTRA-STRONG MAGNETIC RACK
MAGNETLEISTE - MAGNETE
SOPORTE MAGNÉTICO

4001 - 35
4002 - 50

BARRE AIMANTÉE DESIGN ALUMINIUM

DESIGN ALUMINIUM MAGNETIC KNIFE RACK

76760 - Longueur 30 cm
76761 - Longueur 45 cm

BARRE AIMANTÉE

MAGNETIC RACKS - MAGNETLEISTE
MAGNETE - SOPORTE MAGNÉTICO

4003 - 34
4003 - 47
4003 - 62

PORTE-OUTILS

TOOLS-HOLDER

76750

Longueur 300 mm - 13 languettes réglables s'adaptant à toutes les formes de couteaux et d'articles divers.
Le système garantit une fixation sûre. Livré avec vis.
Length 300 mm - You can place any shape of knives or articles into the 13 fitting parts. Delivered with screws.

RACLOIR DE PLOT

SCRAPER, FOR WOODEN BOARD

295 (17 cm)

ATTENDRISSEUR AMERICAIN

AMERICAN TENDERIZER

288

48 lames
(3 rangées
de 16)

48 blades
(3 rows
of 16 blades)

APLATISSEUR

MEAT POUNDER - FLEISCHKLOPFER
BATTICARNE -
ABLANDADOR DE CARNE

287 - PM
Ø 8,5 cm
1000 g

APLATISSEUR

MEAT POUNDER

287 - GM
Ø 11 cm
1950 g

BATTE COTELETTE

MEAT TENDERIZER
KOTELETTKLOPFER
BATTICARNE
ABLANDADOR DE CARNE

286 -12 (Ø 10 cm)
1100 g

PIQUE SAUCISSES
SAUSAGE PRICKERS
Manche plastique 3 pointes inox inarrachables
Plastic handle, 3 pricks
Code 32045 vrac
Manche plastique 6 pointes inox inarrachables
Plastic handle, 6 pricks
Code 32040 vrac **Code 32040.01** sur carte

PIQUE SAUCISSES
SAUSAGE PRICKERS
16 dents inox, poignée plastique
Code 31160

CLOCHE A GRATTER
STAINLESS STEEL SCRAPING COVER WITH SNAP HOOK - SCHABGLOCKE CAMPANA SENZA MOSCHETTONE - CAMPANA RASCADORA
Code 33044
Modèle acier inox poli avec mousqueton

BROSSE
Code 30155
Manche plastique, garnissage fil inox
Stainless steel wire brush with plastic handle
Blockbürste, Kunstoffgriff
Spazzola per ceppi - Cepillo mango plástico

APLATISSEUR
Code 30200
Modèle tout plastique - *plastic steak hammer*
Fleischklopfer - Batticarne - Ablandador de carne

CURETTE A MŒLLE ÉPINIÈRE
Code 30125
Manche plastique rouge
Spinal cord scraper red plastic handle

KIT POUR ÔTER LA MŒLLE ÉPINIÈRE DES AGNEAUX
2 tiges de diamètres différents en fonction de la taille des animaux + 1 couteau pour racler le canal rachidien après fente.
Kit to remove the spinal cord of the lambs : 2 rods of different diameters depending on the size of the animals + 1 knife for scraping after splitting the spinal canal.
Code 31400

TIRE-CÔTES Code 31200
Poignée plastique, lame inox 14 mm
Rib puller with blade 14 mm , plastic grip
Rippenzieher mit 14 mm Klinge
Tiracostole con lama da 14 mm
Deshuesador de costillas de 14 mm

Lame de rechange (par 5)
spare blade for rib puller (pack of 5) :
Code 31214 - 14 mm
Code 31216 - 16 mm
Code 31218 - 18 mm
Code 31220 - 20 mm
Code 31222 - 22 mm

AIGUILLES, LARDOIRE A MANCHE, BROCHETTES
NEEDLES - LARDING NEEDLES WITH HANDLE - SKEWERS

42150

41134

45615
45620
45625
45630
45650
45651
45652
45653

AIGUILLE A LARDER
LARDING NEEDLES
Acier inox / *Stainless steel*
Longueur 25 cm - Vrac **Code 42150**

LARDOIRE A MANCHE
LARDING NEEDLES WITH HANDLE
Manche plastique, lame inox
Stainless steel blade - plastic handle

Longueur 25 cm	**Code 41134**
Longueur 30 cm	**Code 41234**
Longueur 40 cm	**Code 41434**

AIGUILLE A BRIDER INOX
TRUSSING NEEDLES
Droite inox / *Straight, stainless steel*
Dressiernadeln, gerade / Ago da cucina, diritto
Aguja para coser carne, recta

	boite de 100 sachet de 25	carte de 5
Longueur 15 cm Ø 3	**Code 45615**	**45615.05**
Longueur 20 cm Ø 3	**Code 45620**	**45620.05**
Longueur 25 cm Ø 3,5 ou 4	**Code 45625**	**45625.05**
Longueur 30 cm Ø 3,4	**Code 45630**	**45630.05**

Courbe inox / *Curved stainless steel /*
Dressiernadeln, gebogen / Ago da cucina
curvo / Aguja para coser carne, curva

Longueur 15 cm Ø 3	**Code 45650**	**45650.05**
Longueur 20 cm Ø 3	**Code 45651**	**45651.05**
Longueur 25 cm Ø 3,5	**Code 45652**	**45652.05**
Longueur 30 cm Ø 3,5	**Code 45653**	**45653.05**

AIGUILLE INOX A MANCHE
STAINLESS STEEL NEEDLES WITH HANDLE

20 cm œil fermé / *Closed eye*	**Code 47260**
25 cm œil fermé / *Closed eye*	**Code 47265**
30 cm œil fermé / *Closed eye*	**Code 47270**

CHACHLICK INOX FORT
Manche bois 42 cm **Code 44555**
Chachlick, stainless steel, wooden handle

CHACHLICK INOX FORT TORSADÉ
Manche bois 60 cm **Code 44556**
Chachlick, twisted stainless steel

BROCHETTE / *SKEWERS*
Inox / *Stainless steel* Carton de 1000

ECO - Longueur 25 cm	**Code 44625**
ECO - Longueur 30 cm	**Code 44630**
DE LUXE - Longueur 25 cm	**Code 44155**
DE LUXE - Longueur 30 cm	**Code 44255**
DE LUXE - Longueur 35 cm	**Code 44355**

BROCHETTE BOIS HÊTRE / *SKEWERS*
SPIEßE / SPIEDO / BROQUETA

25 cm - Ø 3,3 mm - Par paquet 1000 *Beechwood skewers per 1000*	**Code 44055**
25 cm - Ø 3,8 mm - Par paquet 1000 *Beechwood skewers per 1000*	**Code 44125**
30 cm - Ø 3,8 mm - Par paquet 1000 *Beechwood skewers per 1000*	**Code 44054**

BROCHETTE ÉPÉE DE LUXE
Tige inox 25 cm **Code 44120**
Livrée sur carte par 6 pièces
Stainless steel sword skewer
Delivered on display card of 6 pieces

VALISE BOUCHER

BUTCHER'S CASE - METZGERKOFFER - VALIGIA MACELLAIO
MALETIN PARA CARNICERO

1335V VALISE VIDE AVEC MOUSSES ALVÉOLÉES

EMPTY CASE

DIMENSIONS 70 x 27 x 8 CM

1335 VALISE FISCHER - BARGOIN - le "must" du boucher

(7 PIÈCES - 7 PIECES) - *BUTCHER'S CASE*

COMPOSITION

Feuille renforcée	26 cm
Boucher	28 cm
Saigner	14 cm
Dénerver	20 cm
Désosseur	14 cm
Fusil ovale bi-matière	30 cm
Scie américaine	20"

COMBINATION

Chopper	*26 cm*
Butcher	*28 cm*
Boning	*14 cm*
Skinning	*20 cm*
Boning	*14 cm*
Oval steel	*30 cm*
Butcher's saw	*20"*

1303 VALISE BOUCHER "CLASSIC"

MANCHES ABS

(8 PIÈCES - 8 PIECES)

ABS HANDLES - ABS GRIFFE
ABS MANICI - ABS MANGOS

COMPOSITION / *COMBINATION*

1 Fusil L290P / *sharpening steel 30 cm*
1 Scie 273-45 / *saw 45 cm*
1 Boucher 310-30 / *butcher knife 30 cm*
1 Désosseur 315-17 / *boning knife 17 cm*
1 Saigner 320-14 / *boning knife 14 cm*
1 Désosseur 330-14 / *boning knife 14 cm*
1 Dénerver 333-20 / *skinning knife 20 cm*
1 Feuille 280-26 / *cleaver 26 cm*

CUISINE

CHEFS AND COOKS - KÖCHE - COCINERO E CUOCO- COCINERO

Zen La série inspirée par les chefs passionnés

Concept du couteau d'office

Acier d'une dureté exceptionnelle (60-61 HRC) pour une tenue de coupe environ 50% supérieure aux couteaux de cuisine classiques.
Manche en Mikarta 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 affuté à la main dans la plus pure des traditions coutelières.

Extremely hard steel blade (60-61 HRC), for a longer-lasting cutting performance, 50% superior to classical kitchen knives.
Mikarta handle with stainless steel bolsters especially designed to enhance the balance.
Sober design and perfect handling for your wellness.
Each knife is sharpened manually, respecting the secular knife-making tradition.

Gamme testée et approuvée par notre partenaire le Chef **Cyrille ZEN**, la Bergerie de Sarpoil (63), 1 étoile Michelin, Le Bistrot Zen (Montpeyroux).

641 -10 **OFFICE** - *PARING KNIFE - OFFICEMESSER - SPELUCCHINO - MONDADOR*
645 -17 **SANTOKU** - *SANTOKU*
641 -20 **CHEF** *CHEF KNIFE - KÜCHENMESSER - COLTELLO CUCINA - CUCHILLO COCINA*
641 -25 **CHEF** *CHEF KNIFE - KÜCHENMESSER - COLTELLO CUCINA - CUCHILLO COCINA*
627 -19 **FILET DE SOLE** *FILLET KNIFE - FILETIERMESSER - COLTELLO FILETTARE - CUCHILLO PARA FILETEAR*
642 -15 **DESOSSEUR -** *BONING KNIFE - AUSBEINMESSER - COLTELLO DISOSSARE - DESHUESADOR*
681 - 30 **COUTEAU GENOISE COURBÉ** - *UTILITY KNIFE - SERRATED EDGE - UNIVERSAL MESSER – WELLENSCHLIFF - COLTELO UNIVERSALE -SEGHETTATOCICHILLO UNIVERSAL - FILO ONDULADO*

Disponible Février 2015
Available February 2015

LA SÉRIE CUISINE TRADITIONNELLE AVEC MITRE RONDE
THE TRADITIONNAL CHEFS KNIVES WITH ROUND BOLSTER

SABATIER 64 by Bargoin

X50CrMoV15
Acier inox
Stainless steel

MITRE RONDE / FRENCH BOLSTER

BEC D'OISEAU
PEELING KNIFE - SCHÄLMESSER
SPELUCCINO - MONDADOR
241 - 7

OFFICE
PARING KNIFE - OFFICEMESSER - SPELUCCHINO - MONDADOR
241 - 10

SANTOKU
245 - 18

PAIN
BREAD KNIFE - BROTMESSER -
COLTELLO PANE - CUCHILLO PANADERO
264 - 20

CUISINE
CHEF KNIFE - KÜCHENMESSER - COLTELLO CUCINA - CUCHILLO COCINA
241 - 15

241 - 20

241 - 25

241 - 30

241 - 35

FILET DE SOLE
FILLET KNIFE - FILETIERMESSER
COLTELLO FILETTARE
CUCHILLO PARA FILETEAR
227 - 15

227 - 20

DECOUPER
CARVING KNIFE
234 - 20

DESOSSEUR
BONING KNIFE - AUSBEINMESSER
COLTELLO DISOSSARE
DESHUESADOR
242 - 13

STEAK - LAME CRANTÉE
SERRATED
340 - 11C

STEAK
340 - 11

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

CHEF, forgée
CHEF, FORGED

341 - 23

341 - 32

FUSIL
SHARPENING STEEL
U1120 -20
U1125 -25

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

OFFICE
PARING KNIFE - OFFICEMESSER - SPELUCCHINO - MONDADOR

- 337 - 8
- 3337 - 8
- 4337 - 8
- 5337 - 8
- 6337 - 8
- 2337 - 8
- 7337 - 8

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

4 nouvelles couleurs
4 new colors

New

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
- 5336 - 6
- 6336 - 6
- 2336 - 6

New

TOMATE
TOMATO KNIFE - TOMATENMESSER

- 337 - 10C

SANTOKU

- 340 - 18

COUTEAU DE CHEF
CHEF'S KNIFE - KOCHMESSER - COLTELLO CUOCO - CUCHILLO COCINERO

- 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

EMINCEUR LARGE 20 CM
CHEF'S KNIFE - WIDE BLADE 20 CM (8") - KOCHMESSER
COLTELLO CUOCO – CUCHILLO COCINERO
● **338** - 20

FILET DE SOLE - FLEXIBLE
FILLET 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

GENOISE
SLICER, SERRATED EGDE / PASTRY KNIFE - AUFSCHNITTMESSER, WELLENSCHLIFF
COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO - CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO
● **480** - 25 ● **480** - 33
● **480** - 28 ● **480** - 38
● **4480** - 28

COUTEAU GENOISE COURBE 26 CM
UTILITY KNIFE - SERRATED EDGE - 26 CM (10")
UNIVERSAL MESSER – WELLENSCHLIFF
COLTELO UNIVERSALE –
SEGHETTATO CICHILLO UNIVERSAL
FILO ONDULADO
● **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 - AUFSCHNITTMESSER MIT KULLENSCHLIFF - COLTELLO SALATO CON ALEVEOLI
CUCHILLO PARA JAMÓN, HOJA CON ALVÉOLOS
1077 - 28
33

JAMBON Largeur 24 mm
HAM SLICER, 24 mm wide - AUFSCHNITTMESSER
1078 - 28

ChefStyle COUTEAUX FORGÉS, MITRES CARRÉES
FORGED KNIVES, FLAT BOLSTER

Acier français chrome vanadium X55 Cr MoV14, entièrement forgé manche POM (Poly Oxy Méthylène).
French steel, vanadium X55 Cr MoV14 chromium, thoroughly forged, POM handle.

MITRE CARRÉE / GERMAN BOLSTER

BEC D'OISEAU
PEELING KNIFE - SCHÄLMESSER
SPELUCCINO - MONDADOR
● **141** - 6

OFFICE
PARING KNIFE - OFFICEMESSER
SPELUCCHINO - MONDADOR
● **141** - 10
● **5141** - 10

DESOSSEUR
BONING KNIFE - AUSBEINMESSER
COLTELLO DISOSSARE
DESHUESADOR
● **142** - 15

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

CUISINE
CHEF KNIFE
KÜCHENMESSER
COLTELLO CUCINA
CUCHILLO COCINA
● **141** - 15
● **141** - 20
● **3141** - 20
● **5141** - 20

● **141** - 25
● **5141** - 25

● **141** - 30

LA CUISINE BY BARGOIN
COUTEAUX INOX LAMES ÉPAISSES, MANCHES MITRE ALUMINIUM
STAINLESS CHEFS KNIVES, THICK BLADE, STRONG HANDLE ALUMINUM BOLSTER

MITRE RONDE / FRENCH BOLSTER

OFFICE
PARING KNIFE - OFFICEMESSER - SPELUCCHINO - MONDADOR

- **240 -** 8

- **240 -** 10

CUISINE
CHEF KNIFE - KÜCHENMESSER -COCINA

- **240 -** 15

- **240 -** 20

- **240 -** 23

- **240 -** 26

- **240 -** 30

CHEF, plate
CHEF , FLAT
321 - 32

CUISINE COURBÉE
OFFSET KITCHEN FORK
342 - 26

VÉRITABLES COUTEAUX JAPONAIS MADE IN JAPAN FOR BARGOIN

SNM1110-7 BEC D'OISEAU 7 cm / *PEELING*

SNM1109-9 OFFICE 9 cm / *PARING KNIFE*

SNM1107-15 CUISINE 15 cm / *PETTY KNIFE*

SNM1120-16 DESOSSEUR FLEXIBLE 16 cm / *FLEXIBLE BONING KNIFE*

SNM1106-18 CHEF 18 cm /*CHEF KNIFE*

SNK 116M
BLOC VIDE
EMPTY BLOCK

SNM1104- 24 CHEF 24 cm / *CHEF KNIFE*

SNM1114-17 SANTOKU 17,5 cm /*SANTOKU*

SNM1113-24 SUJIHIKI 24 cm / *SUJIHIKI*

MATIERE
Composée de 3 couches d'acier VG5 (noyau) et SUS410 (couches extérieures).

DURETE
Le VG5 atteint 61 HRC et les 2 couches extérieures de SUS410 resteront entre 28 et 32 HRC pour renforcer la lame.

AFFÛTAGE
Facile car le VG5 est très fin et le SUS410 très tendre. L'angle d'affûtage préconisé est de 14-15 degrés

MANCHE
Manche en mikarta donnant une prise en main très confortable et un équilibre parfait au couteau.
Le lavage à la main est recommandé et le lave-vaisselle déconseillé.

MATERIAL
Made of 3 layers of VG5 (core) and SUS410 (outside layers)

HARDNESS
VG5 comes to 61 HRC and the two SUS410 layers remain at 28 to 32 HRC to strengthen the blade.

RE-SHARPENING
Easy grinding as VG5 is very thin and SUS410 softer.
The recommended sharpening angle is 14-15 degrees.

HANDLE
The easy-handling Mikarta handle makes the knife well-balanced.
Hand wash is highly recommended, dish-washing not advised.

COUTEAUX CERAMIQUES ET TITANE
CERAMIC AND TITANIUM KNIVES

CERAMIQUE HAUTE DENSITÉ
HIGH DENSITY CERAMIC

CJ - 10

CJ - 14

CJ - 18

TITANE DOUBLE COUCHE
TITANIUM DOUBLE LAYER

CT - 16

DIAMANT +
Recouvert de chrome dur pour un taillage plus doux et une plus grande durée de vie.
Covered with hard chrom for a smoother cut and a better longlasting life.

27 cm : 11"
REF. W 6326

HAUTE DENSITÉ
CATRA 56m

Céramique BARGOIN

FAIBLE DENSITÉ
CATRA 9m

Céramique concurrente

AIGUISEUR AU DIAMANT
DIAMOND SHARPENER

75803

LA PLUS PURE DES CÉRAMIQUES
Nos lames :
- Sont composées de céramique pure à 99 % !
- Sont de 3 à 10 fois plus durables que les lames en céramique des autres fabricants et ne nécessitent pratiquement aucun affûtage.
- Sont ultra denses, hygiéniques et anallergiques.
- Ne rouillent pas et sont extrêmement légères.
- Sont insensibles aux acides des fruits et légumes et n'altèrent pas le goût ou l'aspect des aliments coupés.
- Résistent à des températures très élevées.

Les couteaux passent parfaitement au lave-vaisselle.

THE PUREST OF THE CERAMICS
Our blades :
- *Are made from 99 % pure ceramics !*
- *Have a 3 to 10 times longer life span than ceramic blades of other manufacturers and need almost no sharpening.*
- *Are highly compact, hygienie and anti-allergie.*
- *Do not rust and are extremely light.*
- *Are insensitive to acid from fruits and vegetables and do not alter the taste or the aspect of the food that has been cut.*
- *Are resistant to very high temperatures.*

The knifes are dishwasher proof.

OFFICE 2 RIVETS

● **208** - 8 — le couteau / *the unit*
● **208** - 8B12 — la boîte de 12 / *12 unit-box*

● **210** - 10 — le couteau / *the unit*
● **210** - 10B12 — la boîte de 12 / *12 unit-box*

STYLET 2 RIVETS

● **218** - 8 — le couteau / *the unit*
● **218** - 8B12 — la boîte de 12 / *12 unit-box*

OFFICE MITRE ALUMINIUM

240 - 8
240 - 10

OFFICE A VIROLE

140 - 8
140 - 10

OFFICE MANCHE BOIS BUBINGA

217 - 10 — le couteau / *the unit*
217 - 10/B12 — la boîte de 12 / *12 unit-box*

260 - 8 — le couteau / *the unit*
260 - 8/B12 — la boîte de 12 / *12 unit-box*

207 - 6 — le couteau / *the unit*
207 - 6/B12 — la boîte de 12 / *12 unit-box*

OFFICE NOGENT AFFIDENTÉ / *NOGENT UTILITY, EXTRA-THIN EDGE*

108 (8 cm) — le couteau / *the unit*
108/B12 — la boîte de 12 / *12 unit-box*

OFFICE SABATIER 64

241 - 10 — le couteau / *the unit*

OFFICE Creative Chef®

PARING KNIFE - OFFICEMESSER
SPELUCCHINO - MONDADOR

● **337** - 8 ● **337** - 10
● **3337** - 8 ● **3337** - 10
● **4337** - 8 ● **4337** - 10
● **5337** - 8 ● **5337** - 10
● **6337** - 8 ● **6337** - 10
2337 - 8 **2337** - 10
● **7337** - 8 ● **7337** - 10

New
● **8337** - 10
● **9337** - 10
● **10337** - 10
● **11337** - 10

4 nouvelles couleurs
4 new colors

ASSORTIMENT OFFICES PAR 3 Creative Chef®

339-10/S3 - 10 CM
SET OF 3 PARING KNIVES
Creative Chef®

BLOC 6 COUTEAUX
Creative Chef®
6 KNIVES BLOCK
1457
COMPOSITION / *COMBINATION*

337-10	Office 10 cm *Paring knife 4"*
337-10C	Office cranté 10 cm *Paring serrated knife 4"*
337-15	Cuisine 15 cm *Chef knife 6"*
330-23	Pain 23 cm *Bread knife 9"*
346-17	Filet de sole 17 cm *Fillet knife 6,5"*
340-18	Santoku 18 cm *Santoku knife 7"*

BLOC 6 COUTEAUX SABATIER 64
6 KNIVES BLOCK
1455
COMPOSITION / *COMBINATION*

241-7	Bec d'oiseau *Peeling knife*
241-10	Office 10 cm *Paring knife*
241-20	Cusine 20 cm *Chef knife*
242-13	Desosseur 13 cm *Boning knife*
241-15	Cuisine 15 cm *Chef knife*
U1120	Fusil pour couteaux forgés 20 cm *Sharpening steel*

USTENSILES DE DÉCORATION ET DE DRESSAGE
GADGETS AND DECORATING

EPLUCHEUR A VIROLE / *PEELER WITH FERRULE*
712/B12 la boîte de 12 /*12 units box*
712C l'unité, sur carte / *the unit, carded*

CANNELEUR GAUCHER / *LEMON STRIPPER, LEFT-HANDED*
707C l'unité, sur carte / *the unit, carded*

CANNELEUR DROITIER / *LEMON STRIPPER, RIGHT-HANDED*
708/B12 la boîte de 12 /*12 units box*
708C l'unité, sur carte / *the unit, carded*

ZESTEUR / *ZESTER*
723/B12 la boîte de 12 /*12 units box*
723C l'unité, sur carte / *the unit, carded*

CANNELEUR-ZESTEUR / *LEMON GRATER - ZITRONENSCHABER - RASCHIALIMONI - RALLADOR DE LIMONES*
728/B12 la boîte de 12 /*12 units box*
728C l'unité, sur carte / *the unit, carded*

VIDE-POMME Ø 14 / *APPLE COREER Ø 14 - APFELENTKERNER LEVATORSOLI - VACIADOR DE MANZANAS*
721/B12 la boîte de 12 /*12 units box*
721C l'unité, sur carte / *the unit, carded*

MOULE A POMME Ø 22 / *MELON BALLER Ø 22 - PARISIAN SCOOP FRUCHTAUSSTECHER - FORMINE PER FRUTTA - CUCHARILLA PARA FRUTAS*
702/B12 la boîte de 12 /*12 units box*
702C l'unité, sur carte / *the unit, carded*

MOULE A 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 /*12 units box*
215C l'unité, sur carte / *the unit, carded*

COQUILLEUR A BEURRE
BUTTER CURLER - BUTTERROLLER - ARRICCIABURRO RASPADOR DE MANTEQUILLA
211C l'unité, sur carte / *the unit, carded*
211/B12 la boîte de 12 / *12 units box*

ROULETTE A PÂTE / *FLUTTED PASTRY CUTTING WHEEL*
718C l'unité, sur carte / *the unit, carded*
718/B12 la boîte de 12 / *12 units box*

PAMPLEMOUSSE / *GRAPEFRUIT KNIFE*
716C l'unité, sur carte / *the unit, carded*
716/B12 la boîte de 12 / *12 units box*

TOMATE / *TOMATO KNIFE - TOMATENMESSER COLTELLO POMODORO - CUCHILLO PARA TOMATES*
720C l'unité, sur carte / *the unit, carded*
720/B12 la boîte de 12 / *12 units box*

DÉCOR MELON / *V-SHAPED FRUIT CUTTER*
711C l'unité, sur carte / *the unit, carded*
711/B12 la boîte de 12 / *12 units box*

SPATULE DE 11 CM COUDÉE / *OFFSET SPATULA - PALETTEN - SPATOLA - ESPÁTULA*
247-11

PINCE À DRESSER COUDÉE 20 CM
OFFSET TWEEZER
700-20

PINCE À DRESSER OU À BARBECUE 30 CM
COOKING OR BARBECUE TWEEZER
701-30

EPLUCHEUR SURMOULÉ / *OVERMOULDED PEELER*
200 l'unité / *the unit*
200/B12 la boîte de 12 /*12 units box*

EPLUCHEUR NOGENT AFFIDENTÉ / *NOGENT PEELER – EXTRA THIN EDGE*
SPARSCHÄLER - PELAPATATE - PELADOR DE PATATAS
4 l'unité / *the unit*
4/B12 la boîte de 12 /*12 units box*

RASE-LÉGUMES
PEELER
790F

LAME DE RECHANGE POUR RASE-LÉGUMES
REPLACEMENT BLADE FOR PEELER
793

JULIENNE
JULIENNE PEELER - JULIENNE-SCHNEIDER
TAGLIA JULIENNE - CORTADOR JULIENNE
792

POMPE A JUS - TUBE INOX AVEC GOUPILLON
Baster stainless steel tube with cleaning brush
30100

PELLE A OMELETTE
SLOTTED SPATULA - PALETTE MIT GESCHLITZTER KLINGE
PALETTA FORATA - ESPÁTULA PERFORADA
2725 (17 cm) - MANCHE PLASTIQUE

2723 (17 cm) - MANCHE BOIS

PELLE COUDÉE
SPATULA, OFFSET BLADE - WINKELPALETTE
PALETTA CURVA - ESPÁTULA, HOJA DOBLADA
2724 (15 cm)

BERCEUSE SIMPLE
MINCING KNIFE, SINGLE BLADE
WIEGEMESSER, EINZEL-KLINGE
MEZZALUNA, SINGOLA
MEDIALUNA, HOJA SIMPLE
391 - 1L

1 lame 26 cm
1 blade, 26 cm long

BERCEUSE DOUBLE
MINCING KNIFE, DOUBLE BLADE, WIEGEMESSER,
DOPPEL-KLINGE, MEZZALUNA, DOPPIA,
MEDIALUNA, DOBLE HOJA
391 - 2L

2 lames 30 cm
2 blades, 30 cm long

BERCEUSE TRIPLE
MINCING KNIFE, THREE BLADES, WIEGEMESSER,
DREIFACH-KLINGE, MEZZALUNA, TRIPLO,
MEDIALUNA, TRIPLE HOJA
391 - 3L

3 lames 30 cm
3 blades, 30 cm long

PLANCHE À DÉCOUPER
CHOPPING BOARD
87060 - 60 x 40 x 2,5 cm unie
87040 - 40 x 30 x 2,5 cm unie

Possibilité d'utilisation des 2 faces
Possibility of using the 2 sides

PLANCHE À DÉCOUPER
CHOPPING BOARD
à rigole, plus poche à jus
with channel and stand
87140- 40 x 30 x 1,5 cm
87150 - 50 x 35 x 2 cm
87160 - 60 x 40 x 2 cm

PLANCHE À DÉCOUPER
CHOPPING BOARD
lisse à pieds
smooth with pads

CONFORME À LA LÉGISLATION INTERNATIONALE SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES
HACCP

densité = HD500

RACLOIR DE PLANCHES PLASTIQUE
SCRAPER, FOR PLASTIC BOARD
292

LAME DE RECHANGE
REPLACEMENT BLADE
304

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

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

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

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

87501 - 50 x 30 x 2 cm
87502 - 60 x 40 x 2 cm

87601 - 50 x 30 x 2 cm
87602 - 60 x 40 x 2 cm

Avec pieds pour une meilleure adhérence
With silicone pads for better adherence

RANGE-PLANCHES A DÉCOUPER
CHOPPING BOARD STAND
87000 - 25 x 31 x 27 cm - 6 places

FROMAGERIE - CREMERIE

CHEESE - KÄSE - FORMAGGIO - QUESO

COUTEAUX A FROMAGE

CHEESE KNIVES - KÄSEMESSER - COLTELLO FORMAGGIO
CUCHILLO PARA QUESO

FROMAGE
CHEESE KNIFE - KÄSEMESSER - COLTELLO FORMAGGIO
CUCHILLO PARA QUESO
386 (21 cm)

FROMAGE
CHEESE KNIFE - KÄSEMESSER - COLTELLO FORMAGGIO - CUCHILLO PARA QUESO
● **385** - 25
● **4385** - 25

FROMAGE 2 MAINS
2 HANDLED CHEESE KNIFE - KÄSEMESSER - COLTELLO FORMAGGIO - CUCHILLO PARA QUESO
● **395** - 33
● **4395** - 33

● **395** - 40
● **4395** - 40

● **395** - 50
● **4395** - 50

FROMAGE COURBÉ 2 MAINS
2 HANDLED CURVED CHEESE KNIFE - KÄSEMESSER - COLTELLO FORMAGGIO CUCHILLO PARA QUESO
● **397** - 35
● **4397** - 35

BRIE ou FOIE GRAS
SOFT CHEESE KNIFE - WEICHKÄSEMESSER
COLTELLO FORMAGGIO MOLLE
CUCHILLO PARA QUESO TIERNO
389 (15 cm)

COUTEAU A DEGUSTATION 2PCS
TASTING KNIFE - PROBIERMESSER MIT GABEL
COLTELLO DEGUSTAZIONE CON FORCHETTA
NAVAJA PARA DEGUSTAR CON TENEDOR
690 (11 cm)

PARMESAN
PARMESAN KNIFE - PARMESANMESSER
FORMAGGIO PAVIA - CUCHILLO PARA QUESO
387 (11 cm)

RACLETTE A FROMAGE
STAINLESS CHEESE PLANE
758F

COUPEUSES A FROMAGE

CHEESE CUTTERS - KÄSESCHNEIDER
TAGLIAFORMAGGIO - CORTADOR PARA QUESO

Chaque appareil est vendu en boîte carton individuelle
Each cheese-cutter is packed into an individual box

LA ROQUEFORTAISE
Marque et modèle déposés

Code 52081
Socle fonte plateau marbre.
Marble base.
Dimensions : h 36 cm x Ø 27 cm

Code 52085
Montant recouvert d'Epoxy alimentaire.
Tube inox pour protéger le ressort.
Socle entièrement en polyéthylène alimentaire.
With polyethylene base.
Dimensions : h 36 cm x Ø 27 cm

Code 52084
ROQUEFORTAISE "Marbré"
Montant recouvert d'Epoxy alimentaire.
Tube inox pour protéger le ressort.
Socle marbré entièrement en polyéthylène alimentaire.
With polyethylene marble base.
Dimensions : h 36 cm x Ø 27 cm

Code 51740X10 - Fils pour Roquefortaise paquet de 10 / *Wires per 10 pieces*

PERSONNALISATION NOUS CONSULTER

Code 52250
COUPEUSE A FROMAGE INOX
Toutes les pièces en inox alimentaire entièrement démontable.
Fil facile à changer.
Dimensions / *Sizes :*
320 x 220 x 40 mm hauteur
Stainless steel cheese cutter
Entirely made of stainless steel.
All parts can be dismantled easily.

Code 52320
COUPEUSE A FROMAGE
Coupe le fromage rapidement et proprement.
Un fil flottant permet de couper de façon régulière tous types de fromage.
Remplacement du fils en quelques secondes.
Handee Cheese cutter
Cuts cheese quickly, neatly, economically.
A floating wire slices smoothly through all types of cheese.
Replacement wire fitted in seconds.
Dimensions :
L 37 x l 26 x h 11 cm

Code 51820
Paquet de 12 fils pour coupeuse à fromage.
Replacement wires for cheese cutter, per dozen.

Code 52500
LA GIROLLE®
Instrument servant à racler la «Tête de Moine» sous la forme de magnifiques fleurs de fromage appelées «Girolle».
Permet d'agrémenter son plateau de fromages d'une touche d'originalité.
The Girolle® is an ingenious tool which is aimed at scraping «Tête de Moine» in magnificient cheese flowers forms-named «Girolle». Enables to decorate a cheese board with originality.

Code 51741
FIL POUR COUPEUSE A FROMAGE
Paquet de 10
Replacement wires for cheese cutter per 10 wires

Code 54810
GUILLOTINE A FOIE GRAS
Plateau polyéthylène
(dimensions : 370 x 270 x 20 mm)
Utilisation simple et efficace.
Permet de réaliser des tranches plus nettes que le couteau.
Liver "Pâté" cutter with plastic base

LYRES INOX

SPACING STAINLESS STEEL

Paquet de 10

Modèle haut pour fil de 17 cm (écartement 20 cm)	**Code 52076**
Fil 17 cm / *Wire 17 cm*	**Code 51756X10**
Modèle haut pour fil de 21 cm (écartement 21,5 cm)	**Code 52078**
Fil 22 cm / *Wire 22 cm*	**Code 51780X10**
Modèle bas pour fil de 23 cm (écartement 25 cm)	**Code 52079**
Fil 23 cm / *Wire 23 cm*	**Code 51778X10**

Nous pouvons adapter une poignée plastique alimentaire sur nos Lyres.
Possibilité de marquage sur la poignée - Nous consulter.
Plastic handle with personal marking available on request.

Code 52074

LYRE POUR FOIE GRAS ET BÛCHE DE NOËL

HANDLE SPACING 12 CM "FOIE GRAS" AND CHRISTMAS LOG
Inox - écartement 12 cm

PERSONNALISATION : Nous pouvons adapter une poignée plastique alimentaire sur nos lyres. Possibilité de marquage sur la poignée par quantité.
We can fit a plastic handle with your name (for quantities).

Code 51745X10

FIL

WIRE
12 cm pour Lyre 52074 et 52071 - Livré par 10
Wire 12 cm, per 10 pieces

Code 52073

LYRE POUR FOIE GRAS

SMALL SPACING 10 CM
10 cm petit modèle

Code 51743X10

FIL LYRE

WIRE
10 cm - Livré par 10 / *Delivered per 10 pieces*

FIL A FROMAGE POIGNÉE PLASTIQUE FIL INOX

CHEESE WIRES / PLASTIC HANDLE / STAINLESS STEEL WIRE
Poignée plastique / Plastic handle.

45 cm	**Code 51720X10**
60 cm	**Code 51721X10**
80 cm	**Code 51722X10**
100 cm	**Code 51723X10**
120 cm	**Code 51724X10**

vendu par paquet de 10. *Per 10 wires*

FIL A BEURRE POIGNÉE PLASTIQUE FIL INOX

BUTTER WIRES / PLASTIC HANDLE / STAINLESS STEEL WIRE
Code 51070X10 - Fil à beurre uni - 30 cm,
vendu par paquet de 10 / *Straight butter cutters per 10 wires.*
Code 51071X10 - Fil à beurre torsadé - 30 cm,
vendu par paquet de 10 / *Wavy butter cutters per 10 wires.*

SONDES A FROMAGE

CHEESE TESTER
Acier inoxydable / *Stainless steel*

Longueur 105 mm - Ø 7/11 mm Poignée inoxydable/*Stainless steel handle*	**Code 53001**
Longueur 125 mm - Ø 9/15 mm Poignée inoxydable/*Stainless steel handle*	**Code 53002**

POISSONNERIE

FISH & SEAFOOD - FISCH & KRUSTENTIERE - PESCE & CROSTACEI
PESCADO & CRUSTÁCEO

COUTEAUX A POISSON INOXYDABLES

SEAFOOD - FISCH - PESCE - PESCADO

FILET DE POISSON
ACIER SUÉDOIS / *SWEDISH STEEL*
FILLET KNIFE - FILETIERMESSER
COLTELLO FILETTARE
CUCHILLO PARA FILETEAR
● **77333-19**

COUTEAU A EVISCÉRER
VISCERA KNIFE
● **6030 -** 11

FILET DE SOLE
FILLET KNIFE - FILETIERMESSER - COLTELLO FILETTARE
CUCHILLO PARA FILETEAR
● **246 -** 17
● **246 -** 20

● **346 -** 17
● **6346 -** 17
● **346 -** 20
● **6346 -** 20

COUTEAU A PARER LE THON
TUNA FISH KNIFE
● **520 -** 7

ECAILLEUR
FISH SCALER
● **412** (16 cm)
● **6412** (16 cm)

POISSON DENTS FINES
MANCHE CONFORT ANTI-GLISSE
FISH KNIFE, THINLY SERRATED,
SOFT NON-SLIP HANDLE
● **6411 -** 35
● **6411 -** 42

POISSON CRANTÉ
SERRATED FISH KNIFE
FISCHMESSER
COLTELLO PESCE
CUCHILLO PESCADO
● **413 -** 30
● **6413 -** 30

● **413 -** 35
● **6413 -** 35

● **413 -** 42
● **6413 -** 42

COUTEAU A HUITRES - *OYSTER KNIFE - AUSTERNÖFFNER - APRIOSTRICHE - ABRIDOR DE OSTRAS*

A GARDE
WITH GUARD
511

CRAPAUD
OYSTER OPENER
512

PROFESSIONNEL
PROFESSIONAL
514

LANCETTE
OYSTER KNIFE
515

À GARDE MANCHE POLYPRO
WITH PLASTIC GUARD
517

LANCETTE
OYSTER KNIFE
513

COQUILLE SAINT JACQUES
SCALLOP KNIFE
516

LANCETTE
OYSTER KNIFE
6513

COUTEAU ECAILLEUR
FISH SCALER
2318 (8,5 cm)

ECAILLEUR
FISH SCALER
6410 New

PIQUES BIGORNEAUX
en vrac (carton de 1000)
bulk (1000 pcs box)
longueur 7,5 cm
36150 (fil inox)
36100 (fil cuivré)

PIQUES BIGORNEAUX
Tige inox en sachet de 12 sur carte
3 couleurs
Stainless steel
Shell fish pikes on display card
36200

PINCE A ARÊTES
FISHBONE TWEEZERS
GRÄTENPINZETTE
PINZETTA PER LISCHE
PINZAS PARA ESPINAS DE PESCADO
38050
38050.01 sur carte / *carded*

CASSE-PATTE ET NOIX
LOBSTER AND NUT CRAKER
79148

CURETTE A HOMARD
LOBSTER FORK
79424

PINCE A HOMARD
LOBSTER PRONGS
79147

FOURCHETTE A HUITRES
OYSTER FORK
79427

CISEAUX A POISSON INOXYDABLES
STAINLESS STEEL FISH SHEARS

LAME INOX CRANTEE, POIGNÉE PLASTIFIÉE
FISH SHEARS, SERRATED BLADE
FLOSSENSCHERE, GEZACKT
FORBICI PESCE NIKEL, SEGHETTATO
TIJERAS PARA PESCADO, FILO ONDULADO
159 (22 cm)

TOUT INOX LAME CRANTÉE
STAINLESS SHEARS, SERRATED BLADE
160 (22 cm)

TOUT INOX
STAINLESS SHEARS
259 - 22

LAME INOX, CRANTÉE
STAINLESS SERRATED BLADE
659

CISAILLE COUPE-OURSINS INOX A RESSORT INOX
STAINLESS SEA-URCHIN SCISSORS
STAINLESS SPRING
4900

CONGELÉ
FROZEN FOOD KNIFE - GEFRIERGUTMESSER
COLTELLO PER SURGELATI
CUCHILLO PARA ALIMENTOS CONGELADOS
400 - 24

PELLE A GLAÇONS OU FARINE
ALUMINIUM FLOUR SCOOP
MEHLSCHAUFEL
PALA PER FARINA
PALA PARA HARINA
79750B - 300 mm
79751 - 350 mm