

## **FISCHER-BARGOIN LANCE SA GAMME « ORIGINAL » COMME UN RETOUR AUX SOURCES POUR LES COUTEAUX FISCHER**

Le leader français de la coutellerie professionnelle crée et distribue une gamme de couteaux composés d'un manche en bois véritable : ORIGINAL.

7 articles aux spécificités propres viennent compléter la collection Fischer-Bargoin.

“ Imaginé tel un retour dans le temps, la gamme ORIGINAL rappelle les premiers couteaux fabriqués par la société BARGOIN. Le manche en bois véritable, avec ses nuances marron foncé, ses 3 rivets inox et sa soie longue apparente, rappelle les couteaux traditionnels des artisans-bouchers. La finition a été étudiée dans les moindres détails pour apporter un confort d'utilisation exceptionnel. Pour autant, le choix des matériaux allie légèreté et robustesse ” explique Lionel Raynaud, président de Fischer-Bargoin.

### **LA GAMME ORIGINAL : RENOUER AVEC LES TRADITIONS**

L'ensemble de la gamme trouvera sa place aussi bien à la table familiale que lors d'un barbecue mais également dans de grandes cuisines ou l'étal du boucher. Ces couteaux répondent parfaitement aux gourmands qui aiment cuisiner. Ce ne sont pas moins de 7 articles qui composent cette gamme : 6 couteaux et 1 fourchette.

Le coffret de 3 couteaux à steak : parfaitement adapté à la découpe de toutes les viandes, sa lame légèrement crantée sur l'avant vous assure une coupe nette et précise.

Prix de vente conseillé : 74,90€

Le désosseur : avec sa lame de 13 cm, il est idéal pour ôter l'os d'une pièce de viande.

Prix de vente conseillé : 24,90€

Le saigner : avec sa lame de 16 cm, il permet de piquer la viande et sert notamment à vider de leur sang les volailles et autres gibiers.

Prix de vente conseillé : 29,90€





Le boucher : avec sa lame longue, droite et rigide, il est utilisé pour la découpe de grosses pièces de viande. Ce modèle existe en deux longueurs de lame différentes.

Prix de vente conseillé : à partir de 39,90€



Le chef spécial barbecue : trancher, hacher et émincer tous les aliments grâce à ce couteau spécialement sélectionné pour intégrer la gamme partenaire du championnat de France de barbecue.

Prix de vente conseillé : 74,90€



La fourchette à viande : entre modernisme et tradition, ses deux dents pointues vous permettront de piquer la viande pendant et après la cuisson.

Prix de vente conseillé : 29,90€

## NOS PRODUITS DANS LES MAINS DES PROS

**Fischer est partenaire du championnat de France de barbecue**, qui se déroule chaque année en septembre aux Saintes Marie de la Mer. Le logo du championnat est apposé sur le couteau chef spécial barbecue. Par sa forme et son originalité, ce couteau est sélectionné pour intégrer la gamme partenaire du championnat.



Pour retrouver les produits de la gamme ORIGINAL, rendez-vous sur le site [fischer-store.fr](https://www.fischer-store.fr) et auprès de nos revendeurs agréés.

### À PROPOS :

FISCHER-BARGOIN fabrique des couteaux et fusils à aiguiser à destination des professionnels des métiers de bouche : boucherie, charcuterie, traiteurs, boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, fromagerie et hôtellerie. Aujourd'hui, l'entreprise se positionne parmi les leaders dans le domaine du petit matériel pour les métiers de l'alimentaire, tant sur le marché français qu'au niveau mondial. L'entreprise bénéficie du label Origine France Garantie. Elle emploie 47 salariés, produit 1 million de pièces par an. FISCHER-BARGOIN a réalisé 10 millions de chiffre d'affaires en 2021. L'entreprise est présente dans 70 pays.

Plus d'information sur [fischer-bargoin.com](https://www.fischer-bargoin.com)

