

Der Führer für den Profi
Le guide du professionnel
2008



BARGOIN

L'Enclume

seit / depuis 1859.



ALPHABETISCHES SACHREGISTER

NUMERISCHES SACHREGISTER

PREISLISTE

TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE

TABLE DES MATIÈRES NUMÉRIQUE

PRIX-COURANT

ALPHABETISCHES SACHREGISTER

A

ABZIEHSTAEHLE	2-16
ALUMINIUM-FORM 24 FAECHER	36
APFELAUSSTECHE	45
AUSBEINMESSER	1-5-7-11-14-32-34
AUSSTECHE	44
AUSTERN-GABEL	51
AUSTERN-MESSER	51

B

BAECKERBUERSTE	43
BARBECUE-ARTIKEL	58
BARBECUE-SCHAUFEL	58
BLOCKS MIT 6 MESSERN	61-63
BRIE-MESSER	54
BRIDIERNADELN	22
BROESEL-FAENGER	43
BROTMESSER	40-60-62
BROTSCHEIDER A. SOCKEL	40
BROTTEIG-MESSER	41
BUERSTEN	43
BUTTERROLLER	45

C

CARAMELISIER-APPARAT	57
CHAMPIGNONS-MESSER	64
CHEF-MAPPE	65
CHEF-KOFFER	70-72
CHINOIS (SPITZSIEBE)	44

D

DEGUSTATIONS-MESSER	64
DENSIMETER	24
DOSENOEFFNER BOCCAL	57-59
DRESSIERSAECKE	43

E

EISWUERFEL-SCHAUFEL	36
---------------------	----

F

FACHSCHUL-KOFFER	69
FILETIERMESSER	52-53
FILETIERMESSER GESCHM.	31
FISCH-FILETIERMESSER	31
FISCHMESSER	34-52
FISCHMESSER GEZAEHNT	52-53
FISCHSCHAUFEL	37
FISCHSCHEREN	50
FISCH-ENTSCHUPPER	51-52-53
FLEISCHHAKEN	22-23
FLEISCHKLOPFER	22
FLEISCHMUERBER	22
FROSCHEMESSER	51

G

GABELN	35-60
GABELN CHEF	34-35
GABEL GESCHMIEDET	33
GAENSELEBER-MESSER	54
GEFLUEGEL-MESSER	56
GEFLUEGEL-SCHEREN	56
GENUESER-MESSER	41
GRAPEFRUIT-MESSER	45
GRAVIERMASCHINE	29

H

HACKMESSER M. SCHUESSEL	26
HAI-MESSER (SHARK)	34
HAKEN	23
HAKENAUFHAENGER F. TIERBRUESTE	22
HAUBEILE	2-18-19-20-21-34
HAUSHALT-MESSER	34-46
HAUSHALT-MESSER GESCHMIEDET	32-53-62
HOLZBLOCK FUER 6 MESSER	49

HORNGRIF-MESSER	64
HORS D'OEUVRE-SCHAUFELN	36
HOTELLERIE-KOFFER	73
HOTELLERIE-TASCHE	67

J

JAPANER-MESSER SHARK	34
JULIENNE-SCHAELE	45

K

KAESEMESSER	54-55
KAESERASPEL	54
KAESESONDE	54
KAMMTUELLEN	42
KARTOFFEL-LOEFFEL	45
KEBAB-MESSER	8
KOCH-MAPPEN	65
KOFFER GEFUELLT	69-72-73-79
KOFFER LEER	68-71-74
KONDITOR-HORN	44
KONDITOR-TASCHE	67
KNOCHENSAEGEN	2-15-17
KORKENZIEHER	59
KOTELETTE-KLOPFER	22
KRUEMEL-FAENGER	43
KUECHEN-KOFFER	69
KUECHENMESSER	28-29-34-60-62
KUECHENMESSER RUNDGRIF	28-29
KUECHENMESSER GESCHMIEDET	30-32-33
KUTTELN-MESSER	8

L

LACHSMESSER	31
LAGUIOLE-TASCHENMESSER	64
LEHRLINGS-MAPPE	8

M

MAGNETLEISTEN	21-24-25
MANDOLINE	76
MAPPEN	65
MEHLSCHAUFELN	36
MELONEN-DEKORIERER	45
MESSER-BLOCKS	41-61-62-63
MESSER FUER FISCH	52
MESSER FUER GEM.VERPFLEUNG	48
MESSERSCHLEIF-MASCHINE	76-77
METALL-KOFFER	74
METZGER-HAUBEILE	14
METZGER-KOFFER	12-13
METZGER-MESSER	1-3-6-10
MUSCHEL-MESSER	51

N

NOGEANT-SCHAELE	45
-----------------	----

O

OFEN-THERMOMETER	25
OLIVEN-LOEFFEL	37

P

PARMESAN-MESSER	54
PINZETTE	43
PINZETTE FUER FISCHGRAETE	51
PIZZA-MESSER	54
PIZZA-SCHNEIDRAD	54
PLASTIK-BEHAELE	74
PRAESENTATIONS-SCHACHTELN	49-62-64
PASTETEN-MESSER	41

R

RACLETTE-SCHABER	54
------------------	----

S

SCHAELE	45
---------	----

SAUERKRAUT-GABEL	35
SEE-IGEL-SCHERE	50
SERVIER-LOEFFEL	37
SERVIER-SCHAUFEL	37
SHARK-MESSER	34
SOMMELIERS	59
SONDE ELEKTRONISCH	25
SPACHTEL	38-39
SPALTER	14
SPARSCHAELE	45
SPECK-SPICKER	20
SPIESSE	58
SPITZSIEBE (CHINOIS)	44

SCH

SCHABER FUER SCHNEIDPLATTEN	20
SCHALENTIERE-OEFFNER	51
SCHAUFELN GEKROEPFT	37
SCHAUFELN	36-37
SCHEREN	56-57
SCHINKEN-HOHLMESSER	26
SCHINKEN-MESSER	8-9
SCHLACHTER-MESSER	27
SCHLAGMESSER	14
SCHLEIFSTEIN	16
SCHNEIDMESSER	34-60
SCHNEIDMESSER ANATOMISCH	5
SCHNEIDMESSER GESCHMIEDET	31
SCHOKOLADE-GABELN	38
SCHOKOLADE-RING	38
SCHWINGBESEN	44

ST

STEAKMESSER	48-49-60
STEAKSCHAUFEL	37
STECHEMESSER	1-4-8-9

T

TASCHENMESSER	64
TASCHEN-THERMOMETER	25
TEIGABSTECHE	75
TEIG-RAUTENFORM-SCHNEIDER	44
TEIGMESSER	75
TEIGSCHNEIDER	19
TEIGSPACHTEL	44
TEIGZANGE	75
TEMPERATURMESSER	25
TERRINEN-SCHAUFEL	36
THERMOMETER	24-25
TOMATEN-MESSER	40-45
TORTEN- UND KUCHENMESSER	41
TOURNIER-MESSER	34-62
TRANCHIERMESSER	1-8-9-31-32-33-34-62
TRUEFFEL-SCHNEIDER	75
TUELLEN	42

U

UNIVERSAL-OEFFNER	57
UNIVERSELLER KOFFER	61

V

VERLAENGERUNGEN	22-23
VOGELSCHNABEL-MESSER	34-62

W

WAFFELN-GABEL	38
WALLHOLZ BUCHE	43
WIEGEMESSER	26
WIENERGEBAECK-ZANGE	44
WURSTER-MESSER	41

Z

ZANGEN FUER KRUSTENTIERE	51
ZITRONEN-SCHABER	45

TABLE DES MATIÈRES ALPHABÉTIQUE

A					
ABATTRE	27	EPLUCHEUR	45	PELLE BARBECUE	58
AIGUILLE A BRIDER	22	ESSES	23	PELLE	36-37
ALLONGE	22-23	F		PELLE A FARINE / GLACONS	36
ATTENDRISEUR	22	FENDOIRS	14	PELLE A POISSON	37
B		FEUILLE A PATE	19	PELLE A RACLETTE	54
BAGUE CHOCOLAT	38	FEUILLE	2-18-19-20	PELLE A SERVIR	37
BARBECUE	58	FILET DE POISSON	34 - 52	PELLE A STEAK	37
BARRE AIMANTEE	21-24-25	FILET DE SOLE	52-53	PELLE A TARTE CRANTEE	37
BATTE COTELETTE	22	FILET DE SOLE FORGE	31	PELLE A TERRINE	36
BERCEUSE	26	FOUET	44	PELLE COUDEE	37
BLOC	49-61-62-63	FOURCHETTE	35-60	PIERRE A AFFUTER	16
BOITES METAL	74	FOURCHETTE CHEF	34-35	PINCE	51
BOITE PLASTIQUE	74	FOURCHETTE CHOCOLAT	38	PINCE A ARETES	51
BOUCHER	1-3-6-10	FOURCHETTE FORGEE	33	PINCE A SPAGHETTIS	75
BOULANGER SUR SOCLE	40	FOURCHETTE GAUFFRE	38	PINCE A PATE	75
BRIE	54	FOURCHETTE HUITRE	51	PINCE VIENNOISERIE	44
BROCHETTE	58	FROMAGE	54-55	PINCEAU	43
BROSSE	43	FUSIL	2-16	PIQUE PATE	44
C		G		PIZZA	54
CANNELEUR	45	GENOISE	41	POCHE A CREME	43
CARAMELISEUR	57	GOUGE A JAMBON	26	POCHETTE	65
CHAMPIGNON	64	GRAVEUSE	29	POISSON CRANTE	52-53
CHARCUTIER	41	GRIGNETTE	75	PARER	14
CHEVALIN	1-4-8-9	H		R	
CHINOIS	44	HACHE DE BOUCHERIE	14	RACLOIR DE PLANCHE	20
CISAILLE COUPE OURSIN	50	HACHINETTE AVEC BOL	26	RACLOIR DE PLOT	20
CISEAUX POISSON	50	HANDOLINE A TRUFFES	75	RAPE A FROMAGE	54
CISEAUX	56-57	HUITRE	51	RASE LEGUMES	45
COFFRETS CADEAUX	49-62-64	J		ROUE A PIZZA	54
COQUILLE ST-JACQUES	51	JAMBON	8-9	ROULEAU HETRE	43
COQUILLEUR A BEURRE	45	JAPONAIS SHARK	34	ROULEAU LOSANGES	44
CORNE A PATISSERIE	44	JULIENNE	45	ROULETTE A PATE	45
COUPE OURSIN	50	K		RAMASSE MIETTES	43
COUPE PATE	75	KEBAB	8	S	
COUPE-PAIN	40	L		SAIGNER	4-7-11
COUPERET	21-34	LAGUIOLE	64	SAIGNER VOLAILLE	56
COUTEAU A CHAIR	18	LAME DE SCIE	15-17	SANDVIK (ACIER SUÉDOIS)	1
COUTEAU A PARER LE THON	52	LARDOIRE	20	SAUMON FORGE	31
COUTEAU DE POCHE	64	LIMONADIER	59	SCIE	2-15-17
COUTEAUX COLLECTIVITE	48	M		SEPARATEUR	5
COUTEAUX A PAIN	40	MACHINE A AFFUTER	76-77	SECATEUR A VOLAILLE	56
COUTEAU A DEGUSTATION	64	MALLETTE BOUCHER	12-13	SHARK	34
COUTEAU A PIZZA	54	MALLETTE VIDE	68-71-74	SOMMELIER	59
CROCHET	23	MALLETTE GARNIE	69-70-72-73	SONDE A FROMAGE	54
CROCHET A POITRINE	22	MANDOLINE	76	SPATULE	38-39
CUILLER MAGIQUE	75	MARYSE	44	SPATULE TRIANGLE	37
CUILLER A OLIVES	37	MENAGE	34 - 46	STEAK	48-49-60
CUILLER A SAUCE	75	MENAGE FORGE	32-33-62	SAC A DOS	66-67
CUILLER A SERVIR	37	MOULE A POMMES	45	T	
CUISINE	27-28-29-34-60-62	MOULE RAVIOLIS	36	TANQUEUR	19
CUISINE A MITRE	28-29	O		TIRE-BOUCHON	59
CUISINE FORGE	30-32-33	OFFICE	27-28-29-34-46-47-60-62	TOMATE	40-45-60
CURETTE A HOMARD	51	OFFICE FORGE	30-32-33	TRANCELARD	1-4-8-9-34-62
D		OUVRE BOITE / BOCAL	57-59	TRANCELARD FORGE	31-32-33
DECOR MELON	45	P		TRIEUR	8
DECOUPER	34-60	PAIN	40-60-62	TRANCHEUR	1
DECOUPER FORGE	31	PAIN FORGE	32-33-40	TROUSSE DE CUISINE	65
DENERVER	1-4-8-9	PALETTE CRANTEE	37	THERMOMETRE	24-25
DENSIMETRE	24	PAMPLEMOUSSE	45	V	
DESSOSEUR	1-5-7-11-14-32-34	PARMESAN	54	VALISE BOUCHER	12-13
DESSOSEUR FORGE	31-32 - 33	PATE CROUTE	41	VALISE VIDE	68-71-74
DOUILLES	42	PELEU	19	VALISE GARNIE	12-13-69-70-72-73
E				VIDE POMMES	45
ECAILLEUR	51-52-53			Z	
EMPORTE PIECES	44			ZESTEUR	45

TABLE DES MATIÈRES NUMÉRIQUE

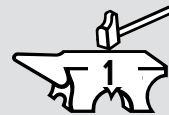
NUMMERISCHES SACHREGISTER



REF.	PAGE/SEITE	REF.	PAGE/SEITE	REF.	PAGE/SEITE	REF.	PAGE/SEITE	REF.	PAGE/SEITE	REF.	PAGE/SEITE	REF.	PAGE/SEITE
4	45	237	27	347	36	728	45	1591	67	4015	5	76032	24
7	16	238	49	348	36	753	48	1592	75	4019	2	76033	25
8	16	240	28	352	35	754	48	1610	6	4020	4	76051	25
9	16	240	47	353	58	757	37	1728	54	4025	5	76053	25
13	16	240	49	354	58	758	54	2300	56	4030	5	76056	25
14	16	241	30	355	36	790	45	2318	51	4033	4	76061	24
15	16	242	31	356	36	792	45	2403	44	4076	4	76062	24
17	16	242	46	358	36	794	59	2423	43	4207	59	76070	25
18	16	243	31	359	37	799	44	2428	76	4208	59	76071	25
19	16	244	31	360	37	810	46	2440	43	4220	59	77010	1
32	56	245	37	374	41	810	60	2445	43	4280	2	77015	1
32	57	246	52	375	9	815	46	2448	43	4385	55	77020	1
41	33	247	39	376	9	815	60	2450	42	4395	55	77025	1
42	33	248	39	377	9	819	60	2451	42	4400	43	77030	1
43	33	249	40	378	9	820	60	2454	42	4900	50	77033	1
44	33	250	40	379	41	831	60	2455	42	5010	3	77076	1
44	40	254	31	380	41	840	60	2470	38	5015	5	78125	5
46	33	255	38	381	21	841	60	2471	43	5020	4	78201	36
50	56	256	37	382	21	842	60	2472	43	5025	5	78203	36
51	62	259	50	383	21	1000	14	2473	43	5030	5	78451	44
52	56	260	46	385	55	1002	14	2474	43	5033	4	78457	44
53	62	265	27	386	54	1010	6	2475	75	5076	4	78664	43
54	62	271	15	387	54	1015	7	2476	75	5208	47	79147	51
61	56	272	15	389	54	1020	7	2477	38	5210	47	79150	44
62	56	273	17	390	26	1024	8	2481	38	5218	47	79160	75
63	56	274	17	391	26	1025	7	2482	76	5240	29	79173	51
72	15	275	2	395	55	1030	7	2484	75	5240	47	79214	52
73	17	276	17	395/P	52	1033	8	2530	22	6010	3	79223	57
101	22	280	19	396	54	1035	14	2531	23	6015	5	79424	51
108	46	281	18	397	54	1075	8	2532	23	6020	4	79427	51
140	47	282	20	412	52	1076	8	2533	23	6025	5	79750	36
141	32	283	20	413	52	1077	8	2534	23	6030	5	79751	36
142	32	285	19	430	40	1078	8	2550	66	6032	5	86230	57
143	32	286	22	510	51	1080	41	2621	16	6033	4	87734	44
144	32	287	22	511	51	1146	52	2724	37	6076	4	88564	44
144	40	288	22	512	51	1237	27	2725	37	6146	53	GRAVEUSE	29
157	38	289	18	513	51	1271	15	2726	37	6411	53	KS1	34
158	38	291	21	514	51	1272	15	2727	37	6412	53	KS1	46
159	50	292	20	515	51	1280	75	2728	54	6413	53	KS10	34
160	50	293	20	516	51	1303	13	2729	26	6513	51	KS12	34
170	17	294	26	520	52	1320	70	2890	58	8820	49	KS15	34
187	14	295	20	559	50	1322	74	2891	58	8821	49	KS17	34
200	45	296	22	610	10	1324	74	3010	3	8822	49	KS2	34
201	46	297	22	659	50	1326	74	3013	2	11648	54	KS2	46
202	46	298	22	681	59	1327	74	3015	5	11728	38	KS29	34
203	46	299	23	684	59	1329	74	3019	2	11738	38	KS3	34
207	46	301	59	685	59	1367	69	3020	4	11748	38	KS3	46
208	47	302	59	686	59	1368	69	3025	5	11758	38	KS32	34
209	46	303	19	690	64	1369	68	3030	5	11768	38	KS6	34
210	47	304	20	691	64	1384	14	3033	4	12810	45	KS8	34
215	45	310	10	699	59	1420	70	3076	4	14928	51	KS9	34
216	45	315	11	702	45	1451	61	3125	5	44835	75	LAG1	64
217	46	320	11	707	45	1452	61	3273	2	71476	75	LAG100	64
218	47	321	35	708	45	1453	61	3280	2	74464	76	LAG2	64
219	40	322	56	711	45	1471	62	3303	12	75088	44	LAG3	64
220	49	330	11	712	45	1500	71	3330	52	75089	44	LAG5	64
222	49	333	9	716	45	1501	72	3335	52	76011	24	LAG95	64
223	49	341	35	718	45	1502	73	4001	21	76012	24	LAG104	64
225	49	342	35	719	54	1550	66	4002	21	76013	24	MA-1	76
227	31	343	35	720	45	1580	65	4003	24	76014	24	AIG-02	77
229	48	344	35	721	45	1581	65	4004	25	76015	24	76072	25
230	48	345	36	723	45	1582	65	4010	3	76021	25	78447	44
234	31	346	36	727	26	1590	67	4013	2	76031	25	78448	44

SÉRIE SPÉCIALE EN ACIER SUÉDOIS – LEADER DE LA COUPE

SPEZIALSERIE AUS SCHWEDISCHEM STAHL – LEADER DES SCHNITTS



POURQUOI ? - pour la finesse des grains qui confère une meilleure homogénéité
- pour sa dureté supérieur qui améliore la durée de la tenue de coupe
WARUM ? - Für die Feinheit der Oberfläche, welche ihr eine bessere Homogenität verleiht
- Wegen seiner vorzüglichen Härte, welche den Schnitt länger erhält

DESOSSEUR DOS DROIT
AUSBEINMESSER RUECKEN GERADE
77015 - 14



SAIGNER
STECHESSER
77020 - 14



17



DESOSSEUR DOS RENVERSÉ
AUSBEINMESSER RUECKEN RUECKWAERTS
GEBOGEN
77025 - 13



16



DESOSSEUR DOS COURBÉ
AUSBEINMESSER RUECKEN GEBOGEN
77030 - 11



14



DENERVER
STECHESSER
77033 - 20



TRANCHELARD
TRANCHIERMESSER
77076 - 28



TRANCHEUR
TRANCHIERMESSER
77010 - 25



TRANCHEUR
TRANCHIERMESSER
77010 - 30



TAILLANDERIE, manches couleurs
SCHNEIDWAREN, Griffe farbig



FEUILLE INOX MANCHE THERMOGOMME
 SPALTER INOX, GRIFF THERMOGUMMI

- 4280** - 24
- 26
- 28
- 30



FUSIL CHROMÉ EXTRA-DUR
 ABZIEHSTAHL EXTRA-HART

- 4013** - 30



- 4019** - 30



FEUILLE INOX MANCHE THERMOGOMME
 SPALTER INOX, GRIFF THERMOGUMMI

- 3280** - 24
- 26



FUSIL CHROMÉ EXTRA-DUR
 ABZIEHSTAHL EXTRA-HART VERCHROMT

- 3013** - 30



- 3019** - 30



- 3273** - 40
- 45
- 50
- 55

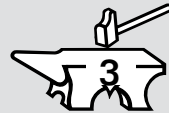


275 -	45	Lame de rechange pour scie	Ersatz-Sägeblatt für Knochensäge	3273-40
	50	Lame de rechange pour scie	Ersatz-Sägeblatt für Knochensäge	3273-45
	55	Lame de rechange pour scie	Ersatz-Sägeblatt für Knochensäge	3273-50
	60	Lame de rechange pour scie	Ersatz-Sägeblatt für Knochensäge	3273-55

ATTENTION : Toutes nos lames de scies sont de qualité INOX ALIMENTAIRE;
la longueur de la lame est supérieure de 5 cm à la scie

ACHTUNG : Alle unsere Sägeblätter sind von der Qualität ROSTFREIER STAHL;
die Länge der Sägeblätter ist 5 cm länger als diejenige der Säge

BOUCHERS inoxydables molybdène, manches thermogomme anti-glissants
METZGERMESSER Inox Molybdän, Griffe aus rutschfestem Thermogummi



3010 - 17 **BOUCHER**
20 **METZGERMESSER**
23
25
28
30
35



3010 - 23

4010 - 17 **BOUCHER**
20 **METZGERMESSER**
23
25
28
30
35



4010 - 25

5010 - 17 **BOUCHER**
20 **METZGERMESSER**
23
25
28
30
35



5010 - 28

6010 - 17 **BOUCHER**
20 **METZGERMESSER**
23
25
28
30
35



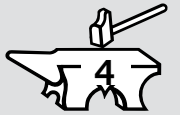
6010 - 30



3010 - 35

Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in individueller Verpackung, mit Loch zum Aufhängen

SAIGNERS - DENERVERS - TRANCHELARDS inoxydables molybdène,
 manches thermogomme anti-glissants
STECHEMESSER - NERVENTFERNER - TRANCHIERMESSER Inox
 Molybdän, Griffe aus rutschfestem Thermogummi



3020 - 11 **SAIGNER**
 14 STECHMESSER
 17
 20



3020 - 14

4020 - 11 **SAIGNER**
 14 STECHMESSER
 17
 20



4020 - 14

5020 - 11 **SAIGNER**
 14 STECHMESSER
 17
 20



5020 - 17

6020 - 11 **SAIGNER**
 14 STECHMESSER
 17
 20



6020 - 20

3033 - 20 **DENERVER (CHEVALIN)**
4033 - 20 STECHMESSER (NERV-ENTFERNER)
5033 - 20
6033 - 20



3033 - 20

3076 - 28 **TRANCHELARD**
4076 - 28 TRANCHIERMESSER
5076 - 28
6076 - 28



4076 - 28

Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
 Lieferung in individueller Verpackung, mit Loch zum Aufhängen

DESOSSEURS inoxydables molybdène, manches thermogomme anti-glissants
AUSBEINMESSER Inox Molybdän, Griffe aus rutschfestem
 Thermogummi



3015 - 14
17

4015 - 14
17

5015 - 14
17

6015 - 14
17



3015 - 17

3025 - 13 **DESOSSEUR DOS RENVERSE**
16 **AUSBEINMESSER RUECKEN RUECKWAERTS GEBOGEN**

4025 - 13
16

5025 - 13
16

6025 - 13
16



4025 - 13



5025 - 16

3125 - 13
16

78125 13 **LAME ACIER SUEDOIS**
78128 16 **KLINGE SCHWEDEN STAHL**



3125 - 16

3030 - 11
14
17

4030 - 11
14
17

5030 - 11
14
17

6030 - 11
14
17



4030 - 11

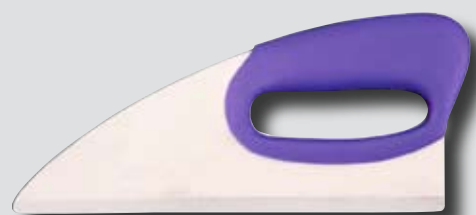


3030 - 14



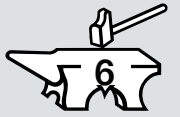
6030 - 17

6032 **SEPERATEUR anatomique**
14 **SCHNEIDMESSER anatomisch**



Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in individueller Verpackung, mit Loch zum Aufhängen

BOUCHERS manches polypropylène
METZGERMESSER, Griffe aus Polypropylen



BOUCHER
METZGERMESSER
1010 - 14



1010 - 17



1010 - 20



1010 - 23



1010 - 25



1010 - 28



1010 - 30



1010 - 35



BOUCHER ALVÉOLÉ
METZGERMESSER MIT WABEN

1610 - 23



1610 - 25

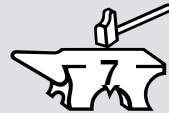
1610 - 28

1610 - 30

Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in individueller Verpackung, mit Loch zum Aufhängen

DESOSSEURS ET SAIGNERS manches polypropylène

AUSBEIN- UND STECHMESSER, Griff aus Polypropylen



DESOSSEUR DOS DROIT
AUSBEIN-MESSER RUECKEN GERADE
1015 - 14



1015 - 17



SAIGNER
STECHMESSER
1020 - 11



1020 - 14



1020 - 17



1020 - 20



DESOSSEUR DOS RENVERSÉ
AUSBEIN-MESSER RUECKEN RUECKWAERTS
GEBOGEN
1025 - 13



1025 - 16



DESOSSEUR DOS COURBE
AUSBEIN-MESSER RUECKEN GEBOGEN
1030 - 11



1030 - 14



1030 - 17

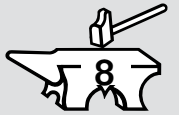


CHEVALINS - TRANCHELARDS - TRIPIER

manches polypropylène

PFERDEMESSER – TRANCHIERMESSER – KUTTELNMESSER

Griffe Polypropylen



DENERVER
STECHMESSER
1033 - 17



1033 - 20



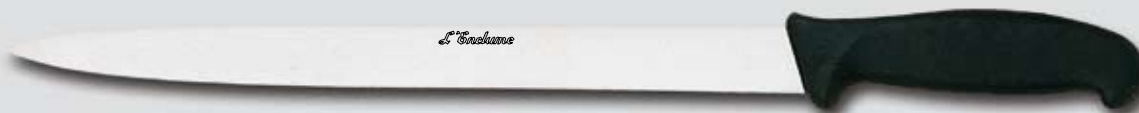
1033 - 23



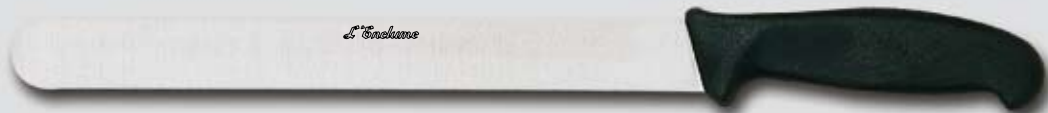
TRANCHELARD
TRANCHIERMESSER
1076 - 28



1076 - 33



JAMBON Largeur 30 mm
SCHINKENMESSER, Breite 30 mm
1075 - 28



1075 - 33

Livraison en sachet plastique / Lieferung in Plastiktasche

KEBAB
KEBAB-MESSER

1075 - 55



JAMBON ALVÉOLÉ
SCHINKENMESSER MIT WABEN
1077 - 28



33

JAMBON largeur 24 mm
SCHINKENMESSER, Breite 24 mm
1078 - 28



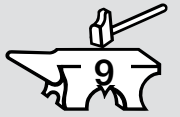
33

TRIPPIER
KUTTELNMESSER
1024 - 17



Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in individueller Verpackung, mit Loch zum Aufhängen

DÉNERVERS OU CHEVALINS - JAMBONS - TRANCHELARDS
STECHEMESSER ODER PFERDEMESSER - SCHINKENMESSER -
TRANCHIERMESSER



DENERVER
STECHEMESSER
333 - 17



333 - 20



333 - 23

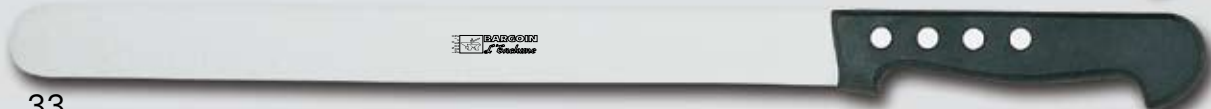


JAMBON largeur 30 mm
SCHINKENMESSER, Breite 30 mm

375 - 28



375 - 33



375 - 38



TRANCHELARD
TRANCHIERMESSER
376 - 28



376 - 33

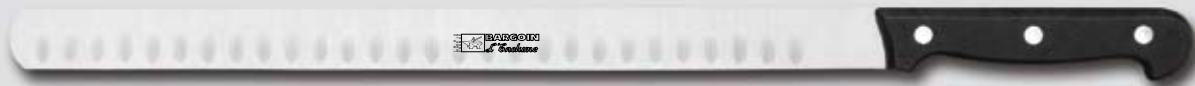


JAMBON ALVÉOLÉ
SCHINKENMESSER MIT WABEN

377 - 28



377 - 33

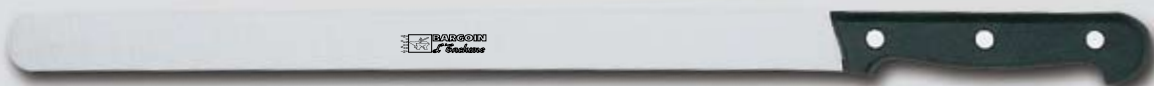


JAMBON largeur 24 mm
SCHINKENMESSER, Breite 24 mm

378 - 28

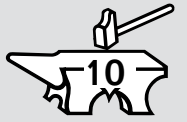


378 - 33



Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in individueller Verpackung, mit Loch zum Aufhängen

BOUCHERS manches ABS
METZGERMESSER, Griffe aus ABS



BOUCHER
METZGERMESSER
310 - 14



310 - 17



310 - 20



310 - 23



310 - 25



310 - 28



310 - 30



310 - 35



310 - 40



610 - 23

25

28

30



Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in individueller Verpackung, mit Loch zum Aufhängen

SAIGNERS ET DESOSSEURS manches ABS

STECHEMESSER UND AUSBEINMESSER, Griffe aus ABS



DESOSSEUR DOS DROIT
AUSBEINMESSER RUECKEN GERADE
315 - 14



315 - 17



SAIGNER
STECHEMESSER
320 - 11



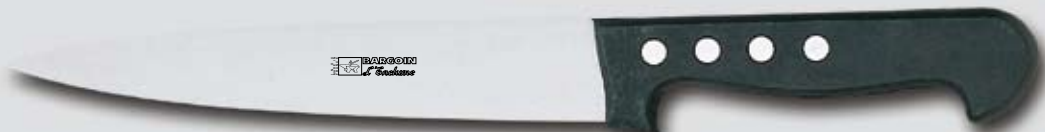
320 - 14



320 - 17



320 - 20



320 - 23



DESOSSEUR DOS COURBE
AUSBEINMESSER RUECKEN GEBOGEN
330 - 11



330 - 14



330 - 17



Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in individueller Verpackung, mit Loch zum Aufhängen

VALISE BOUCHER

(en bois avec une couverture plastique noire, intérieur mousse bleue, lavable)

METZGER-KOFFER

(aus Holz, schwarz plastifiziert, innen blauer Schaumstoff, abwaschbar)



MANCHES THERMOGOMME

GRIFFE AUS THERMOGUMMI



DIMENSIONS / MASSE 70 X 27 X 8 CM
POIDS / GEWICHT 5200 G



3303

COMPOSITION (8 outils)

3280-26	FEUILLE 26 CM
3010-30	BOUCHER 30 CM
3020-14	SAIGNER 14 CM
3033-20	DÉNERVER 20 CM
3015-17	BOUCHER ÉTROIT 17 CM
330-14	DÉSOSSEUR 14 CM
3019-30	FUSIL OVALE 30 CM
3274-45	SCIE DÉMONTABLE 45 CM

ZUSAMMENSETZUNG (8-teilig)

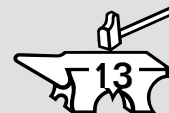
3280-26	SPALTER 26 CM
3010-30	METZGERMESSER 30 CM
3020-14	STECHMESSER 14 CM
3033-20	STECHMESSER 20 CM
3015-17	METZGERMESSER SCHMAL 17 CM
330-14	AUSBEINMESSER 14 CM
3019-30	ABZIEHSTAHL OVAL 30 CM
3274-45	KNOCHENSAEGE DEMONTIERBAR 45 CM

VALISE BOUCHER

(en bois avec une couverture plastique noire, intérieur mousse bleue, lavable)

METZGER-KOFFER

(aus Holz, schwarz plastifiziert, innen blauer Schaumstoff, abwaschbar)



MANCHES ABS

GRIFFE ABS



DIMENSIONS / MASSE 70 X 27 X 8 CM
POIDS / GEWICHT 5200 G



1303

COMPOSITION (8 outils)

280	FEUILLE 26 CM
310	BOUCHER 30 CM
320	SAIGNER 14 CM
333	DÉNERVER 20 CM
315	BOUCHER ÉTROIT 17 CM
330	DÉSOSSEUR 14 CM
15	FUSIL OVALE 30 CM
274	SCIE DÉMONTABLE 45 CM

ZUSAMMENSETZUNG (8-teilig)

280	SPALTER 26 CM
310	METZGERMESSER 30 CM
320	STECHMESSER 14 CM
333	STECHMESSER 20 CM
315	METZGERMESSER SCHMAL 17 CM
330	AUSBEINMESSER 14 CM
15	ABZIEHSTAHL OVAL 30 CM
274	KNOCHENSAEGE DEMONTIERBAR 45 CM

COUTEAUX D'ABATTOIR SCHLACHTER-MESSER



DESOSSEUR 15 cm
AUSBEINMESSER 15 cm
1035 - 15B6

la boîte de 6
Schachtel zu 6



PARER 20 cm
SCHLAGMESSER 20 cm
1000 - 20B6

la boîte de 6
Schachtel zu 6



PARER 20 cm
SCHLAGMESSER 20 cm
1002 - 20B6

la boîte de 6
Schachtel zu 6



PARER 25 cm
SCHLAGMESSER 25 cm
1002 - 25B6

la boîte de 6
Schachtel zu 6



Couteaux d'importation, livraison uniquement par boîte de 6
Import-Messer, Lieferung nur in Schachteln zu 6 Stück

HACHE DE BOUCHERIE
METZGER-HAUBEIL
1384 - 22



(environ **1150 g**)
(ca. 1150 gr.)

FENDOIR PICARD, INOXYDABLE, manche plastique de 49 cm
SPALTER PICARD, ROSTFREI, Griff Kunststoff, Länge 49 cm



187 INOX - 2,8 (environ 2,8 kg)
INOX - 2,8 (ca. 2,8 kg)

Nous **FABRIQUONS** notre **SCIE** forme **AMERICAINE** avec
le choix des lames

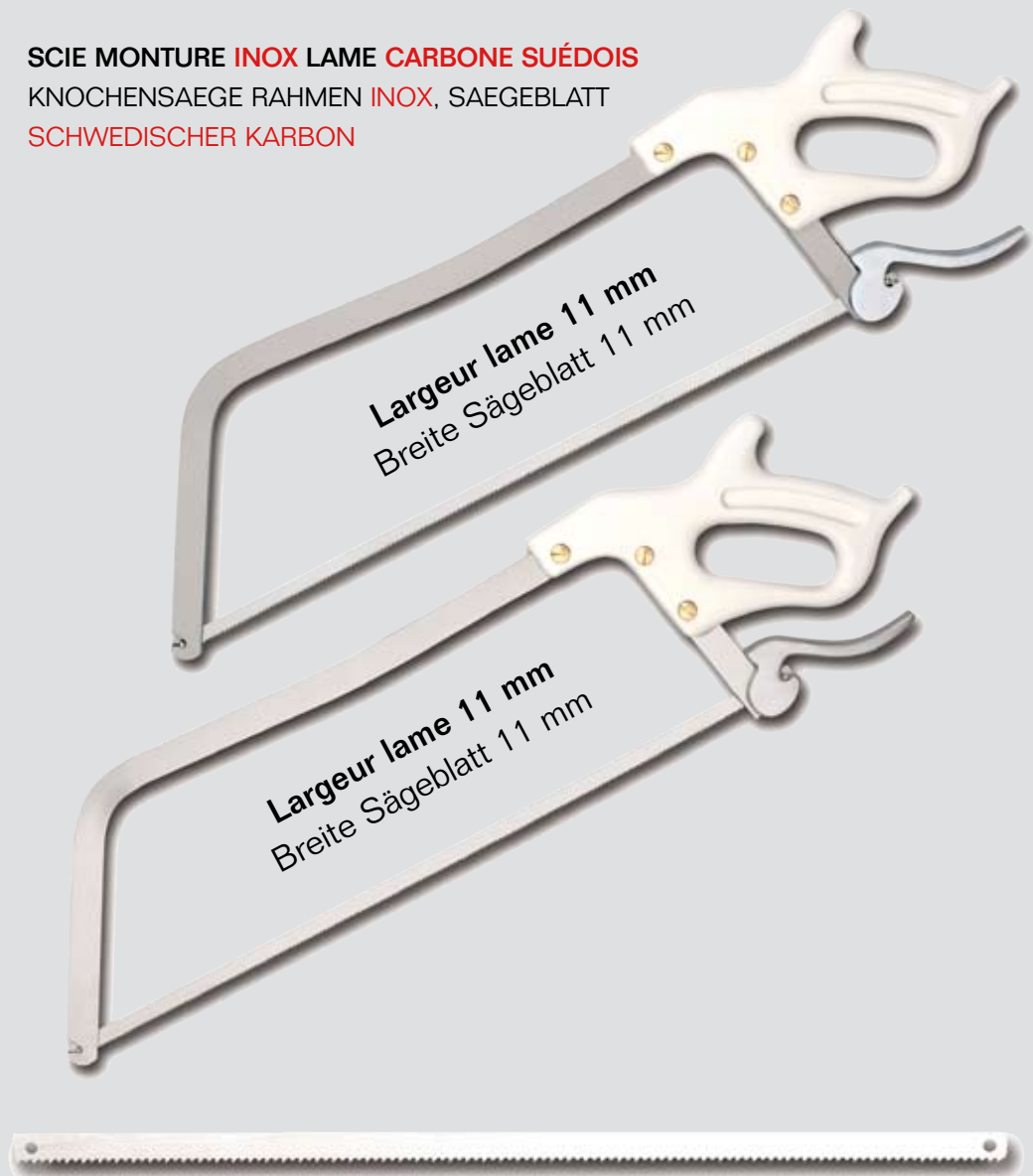


Wir **PRODUZIEREN** unsere **KNOCHENSAEGEN** in **AMERIKANISCHER**
Form mit Wahl der Sägeblätter

72 - 45 cm (17.5") **SCIE MONTURE EPOXY LAME INOX**
72 - 50 cm (20") **KNOCHENSAEGE EPOXY, SAEGEBLATT INOX**
72 - 65 cm (25")

272 - 45 cm (17.5") **SCIE MONTURE INOX LAME INOX**
272 - 50 cm (20") **KNOCHENSAEGE INOX, SAEGEBLATT INOX**
272 - 65 cm (25")

1272 - 45 cm (17.5") **SCIE MONTURE INOX LAME CARBONE SUÉDOIS**
1272 - 50 cm (20") **KNOCHENSAEGE RAHMEN INOX, SAEGEBLATT**
1272 - 65 cm (25") **SCHWEDISCHER KARBON**

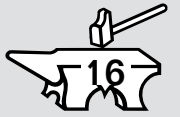


271 - 45 cm (17.5") **LAME DE RECHANGE INOX**
271 - 50 cm (20") **ERSATZ-SAEGEBLATT INOX**
271 - 65 cm (25") (pour réf. 72+271/ für Ref. 72+271)

1271 - 45 cm (17.5") **LAME DE RECHANGE CARBONE SUÉDOIS**
1271 - 50 cm (20") **ERSATZ-SAEGEBLAETTER SCHWEDISCHER KARBON**
1271 - 65 cm (25")

FUSILS PROFESSIONNELS ET DE MÉNAGE

PROFESSIONNELLE ABZIEHSTAEHLE UND FUER DEN HAUSHALT



7 - 25



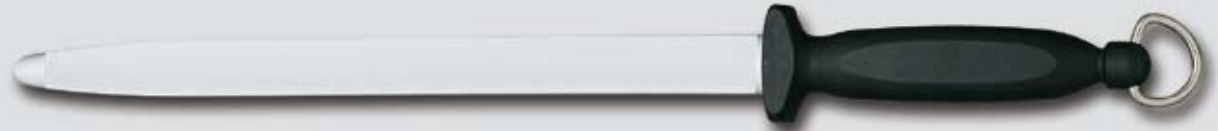
7 - 30



13 - 30



19 - 30



14 - 30



15 - 30



17 - 30



18 - 25



8 - 25



9 - 25



10 - 27



FUSIL DIAMANT oval - 27 cm

ABZIEHSTAHL DIAMANT oval - 27 cm

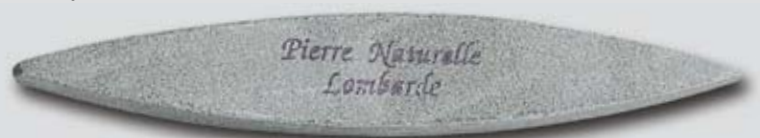
FUSILS : livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension (sauf réf. 8)

ABZIEHSTAEHLE: Lieferung in individueller Verpackung, mit Loch zum Aufhängen (ausser Ref. 8)

PIERRE A AFFÛTER : Livraison en boîte

SCHLEIFSTEIN: Lieferung in einer Schachtel

2621



SCIES DE BOUCHERIE : METZGER-KNOCHENSAEGEN

lame inoxydable et poignée démontables

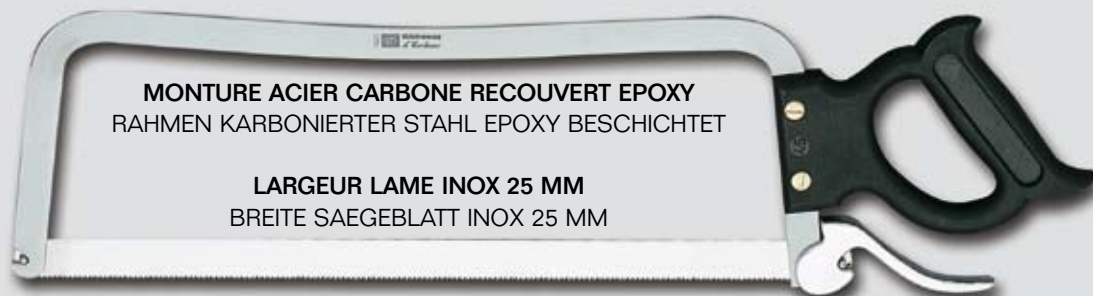
Sägeblätter Inox und Griff demontierbar



- | | | |
|--|--------|---|
| SCIE 273 - 40 : KNOCHENSAEGE | —————> | LAME DE RECHANGE 275 - 45 : ERSATZ-SAEGEBLATT |
| SCIE 273 - 45 : KNOCHENSAEGE | —————> | LAME DE RECHANGE 275 - 50 : ERSATZ-SAEGEBLATT |
| SCIE 273 - 50 : KNOCHENSAEGE | —————> | LAME DE RECHANGE 275 - 55 : ERSATZ-SAEGEBLATT |
| SCIE 273 - 55 : KNOCHENSAEGE | —————> | LAME DE RECHANGE 275 - 60 : ERSATZ-SAEGEBLATT |
| SCIE 274 - 40 à 55 cm : même article mais avec lame 11 mm de largeur | | |
| 40 - 55 cm : gleicher Artikel, jedoch mit Sägeblatt 11 mm breit | | |

ATTENTION : Nos scies étant équipées d'un tendeur moderne à poignée
La longueur de lame est supérieure de 5 cm à la scie.

ACHTUNG : Unsere Knochensägen sind mit einem modernen Griffspanner ausgerüstet;
die Länge des Sägeblattes ist 5 cm über derjenigen der Knochensäge



- | | | |
|-----------------------------|--------|---|
| SCIE 73 - 40 : KNOCHENSAEGE | —————> | LAME DE RECHANGE 275 - 45 : ERSATZ-SAEGEBLATT |
| SCIE 73 - 45 : KNOCHENSAEGE | —————> | LAME DE RECHANGE 275 - 50 : ERSATZ-SAEGEBLATT |
| SCIE 73 - 50 : KNOCHENSAEGE | —————> | LAME DE RECHANGE 275 - 55 : ERSATZ-SAEGEBLATT |

REMARQUE : Toutes ces lames de scie sont de qualité **INOX ALIMENTAIRE**
Elles sont livrables en 2 largeurs :

HINWEIS : Alle Sägeblätter der Knochensägen sind von der Qualität
LEBENSMITTEL-INOX. Sie sind lieferbar in 2 Breiten:

25 mm : série 275, toutes dimensions : Serie 275, alle Abmessungen

11 mm : série 276, toutes dimensions : Serie 276, alle Abmessungen

SCIE DE MÉNAGE
HAUSHALT-KNOCHENSÄGE
170 - 35



LAME DE RECHANGE AVEC CLEF DE SERRAGE
ERSATZ-SAEGEBLATT MIT SCHLUESSEL ZUM ANZIEHEN

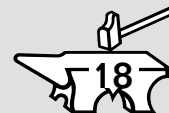
276 - 35



MISE EN GARDE : Ne pas forcer la tension de la lame

HINWEIS : Sägeblatt nicht zu stark spannen

FEUILLES TURQUES, dos cintré inoxydables
TUERKISCHE SPALTER, Rücken rückwärts gebogen, Inox



COUTEAU A CHAIR
FLEISCHSPALTER
289 - 13



FEUILLE DOS CINTRÉ
SPALTER RUECKEN GEWOELBT
281 - 24



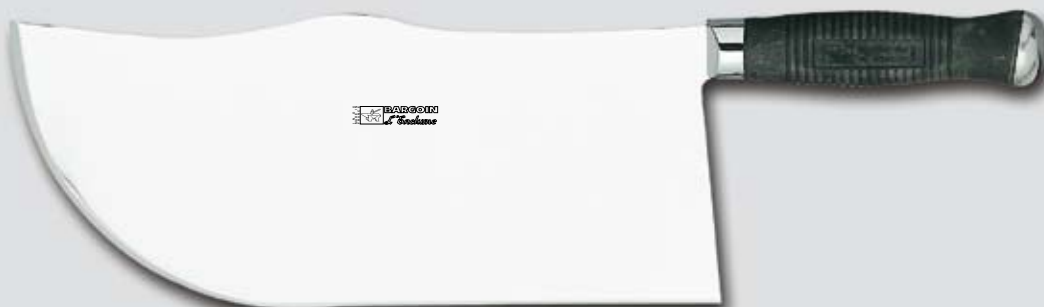
281 - 26



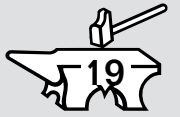
281 - 28



281 - 30



FEUILLES PARISIENNES, dos droit inoxydables
PARISER-SPALTER, Rücken gerade, Inox



FEUILLE A PÂTÉ ou
COUPEAU A PELER
TEIGSCHNEIDER oder SCHAELEMESSER
285 - 17



FEUILLE DOS DROIT
SPALTER, RUECKEN GERADE
280 - 24



280 - 26



280 - 28



280 - 30



TANQUEUR INOX
MARSEILLE-MESSER INOX
303- 17



FEUILLES ET COUPERETS inoxydables

SPALTER UND HAUBEILE, Inox



FEUILLE BELGE
BELGISCHER SPALTER
282 - 23



282 - 25



FEUILLE SUISSE
SCHWEIZER SPALTER
283 - 23



LARDOIRE
SPECK-SPICKER
293 - 25



293 - 40



RACLOIR DE PLOT BOIS
SCHABER FUER
HOLZ-HAUSTOECKE
295 - 17



RACLOIR DE PLANCHES PLASTIQUE
SCHABER FUER KUNSTSTOFF-
SCHNEIDPLATTEN
292

modèle déposé
Modell geschützt

LAME DE RECHANGE
ERSATZ-KLINGE
304



COUPERETS inoxydables

HAUBEILE, Inox



COUPERET
HAUBEIL
381 - 17



382 - 19



383 - 21



COUPERET PARISIEN
PARISER HAUBEIL
291 - PM

291 - MM

291 - GM



BARRE AIMANTÉE SURPUISSANTE
MAGNET-HALTERUNG MIT 2 SEHR STARKEN
MAGNETLEISTEN

4001 - 35



4002 - 50



ARTICLES DIVERS

VERSCHIEDENES



AIGUILLE A BRIDER

BRIDIER-NADEL

101 - 25



ATTENDRISSEUR AMERICAIN

Boîtier et protection en matière synthétique
FLEISCHMUERBER, AMERIKANISCH

Gehäuse und Schutzkappe aus Kunststoff

288

48 Lames inox (3 rangées de 16). Poids 460 g
48 Messer inox (3 Reihen zu 16). Gewicht 460 g



CROCHET A

POITRINE Ø 4

AUFHAENGEHAKEN

FUER TIERBRUESTE

296



ATTENDRISSEUR

FLEISCH-KLOPFER

287 - PM

Ø 8,5

environ 1000 gr.

ca. 1000 g



ATTENDRISSEUR

FLEISCH-KLOPFER

287 - GM

Ø 11

environ 1950 gr.

ca. 1950 g



BATTE COTELETTE

KOTELETTE-KLOPFER

286 - 12 x 10



environ 1100 gr.

ca. 1100 g

ALLONGE BEEFSTEAK Ø 4 - longueur 130 mm

BEEFSTEAK-FLEISCHHAKEN Ø 4 - Länge 130 mm

297

ALLONGE FORTE Ø 5 - longueur 180 mm

BEEFSTEAK-FLEISCHHAKEN Ø 5 - Länge 180 mm

298

ALLONGE ESTAMPÉE Ø 6 - longueur 170 mm

BEEFSTEAK-FLEISCHHAKEN Ø 6 - Länge 170 mm

2530



CROCHETS inoxydable

HAKEN, inox



ALLONGE D'ABATTOIR Ø 10 - longueur 220 mm
SCHLACHTHAUS-HAKEN Ø 10 - Länge 220 mm
2531 - 10



ALLONGE D'ABATTOIR Ø-12 - longueur 250 mm
SCHLACHTHAUS-HAKEN Ø 12 - Länge 250 mm
2531 - 12



ALLONGE TOURNANTE Ø 10 - Longueur 240 mm
DREHHAKEN Ø 10 - Länge 240 mm
2532



CROCHET pour barres de 15
HAKEN für Balken von 15
2533 - 9 Ø 9 - Longueur 120 mm
Länge 120 mm



2533 - 12 Ø 12 - Longueur 140 mm
Länge 140 mm

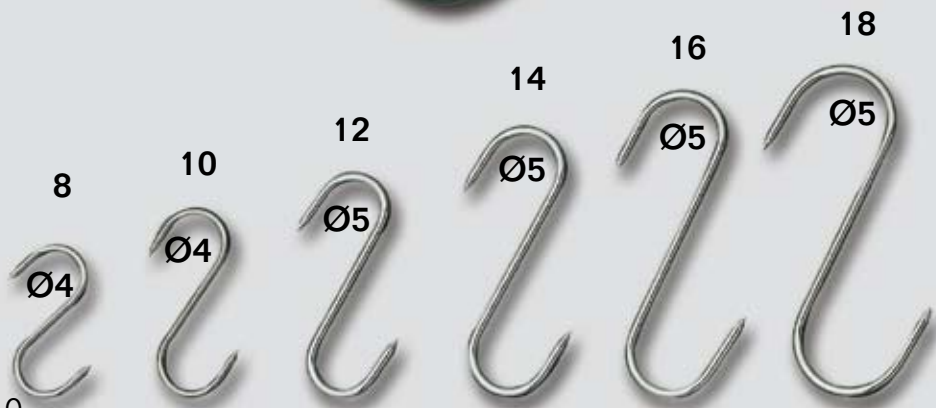


CROCHET TOURNANT Ø 12 pour barres de 15
DREHHAKEN Ø 12 für Balken von 15
2534



ESSES
FLEISCHHAKEN
299

Livraison en boîte de 10
Lieferung in Schachteln zu 10



THERMOMÈTRES, BARRES AIMANTÉES

THERMOMETER, MAGNET-LEISTEN



CONFISEUR +80°C + 200°C
 GAINE PLASTIQUE
 KONDITOR
 HUELLE PLASTIK
76013



CONFISEUR +80°C + 200°C
 GAINE MÉTAL
 KONDITOR
 HUELLE METALL
76014



CHARCUTIER 0°C + 120°C
 FLEISCHWARENHAENDLER
76011



SONDE A JAMBON +27°C + 100°C
 SCHINKENSONDE
76032



CONGÉLATEUR -40°C + 50°C
 GEFRIER-THERMOMETER
76012



BOULANGER - 20°C + 50°C (nouveau modèle)
 BAECKER-THERMOMETER (neues Modell)
76015



DENSIMÈTRE PÈSE-SAUMURE
 ECHELLE : 1000 - 1250
 DENSIMETER FUER MESSUNG VON SALZLOESUNGEN
 SKALA: 1000-1250
76061



DENSIMÈTRE PÈSE-SIROP
 ECHELLE : 1000 - 1400
 DENSIMETER FUER MESSUNG VON SIRUP
 SKALA: 1000-1400
76062



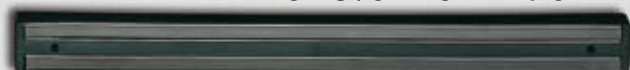
BARRE AIMANTÉE EN PLASTIQUE DUR AVEC
2 LISTES AIMANTEES, HAUTEUR 2 CM
 MAGNET-HALTERUNG AUS HARTEM
 KUNSTSTOFF UND 2 MAGNETLEISTEN,
 HÖHE 2 CM
4003 - 34

POIDS /GEWICHT 330 G



4003 - 47

POIDS /GEWICHT 710 G



4003 - 62

POIDS /GEWICHT 845 G



THERMOMÈTRES, BARRES AIMANTÉES

THERMOMETER, MAGNET-BALKEN



MINUTEUR AVEC SONDE -25°C + 215°C
ZEITMESSER MIT SONDE -25°C + 215°C
76072



MINUTEUR -50°C + 300°C
TEMPERATURMESSER
76070



SONDE POUR MINUTEUR 76070
SONDE FUER TEMPERATURMESSER 76070
76071

ELECTRONIQUE A SONDE -50°C + 260°C
ELEKTRONISCHE SONDE
76053



A SONDE 0°C + 120°C
D : 50 mm
THERMOMETER MIT SONDE
76031



A SONDE, FRITURE 0°C + 300°C
D : 50 mm
THERMOMETER MIT SONDE, FUER FRITTEUSEN
76033



THERMOMETRE DE POCHE + 50°C + 300°C
TASCHEN-THERMOMETER
76051



ELECTRONIQUE + 50°C + 150°C
ELEKTRONISCHES THERMOMETER
76056



FOUR + 50°C + 300°C (nouveau modèle)
L. 70 mm - H.80 mm ALUMINIUM
OFEN-THERMOMETER (neues Modell)
B. 70 mm - H.80 mm ALUMINIUM
76021



BARRE AIMANTÉE EN BOIS HÊTRE VERNI ET AIMANTS ROUNDS,
HAUTEUR 2 CM
MAGNET-HALTERUNG AUS BUCHENHOLZ LACKIERT UND RUNDEN
MAGNETEN, HÖHE 2 CM
4004 - 30



6 AIMANTS /MAGNETE

POIDS /GEWICHT 250 G

4004 - 45



9 AIMANTS /MAGNETE

POIDS /GEWICHT 335 G



GOUGE, HACHINETTE ET BERCEUSES HOHLMESSER, WIEGEMESSER UND HACKMESSER



GOUGE A JAMBON
SCHINKEN-HOHLMESSER
294 - 21



HACHINETTE AVEC BOL Ø 15 cm
HACKMESSER MIT SCHUESSEL
2729



HACHINETTE
HACKMESSER

727

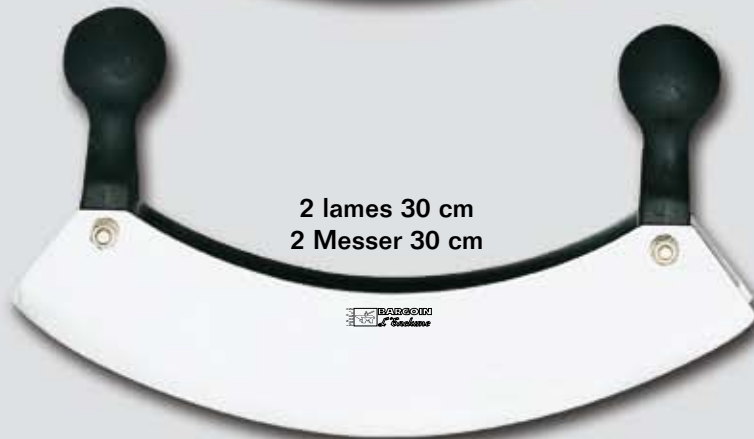
BERCEUSE
WIEGEMESSER
390 - 26



1 lame 26 cm
1 Messer 26 cm



BERCEUSE
WIEGEMESSER
391 - 2L
2M



2 lames 30 cm
2 Messer 30 cm



BERCEUSE
WIEGEMESSER
391 - 3L
3M



3 lames 30 cm
3 Messer 30 cm



CUISINES inox 237 : lames épaisses, manches forts

1237 : lames et manches classiques

KUECHENMESSER Inox 237 : Breite Messer, starke Klinge

1237 : Klingen und Griffe klassisch



**OFFICE
KUECHENMESSER KLEIN**

237 - 8

10



**CUISINE
KUECHENMESSER GROSS**

237 - 15



237 - 20



237 - 23



237 - 26



1237 - 23



1237 - 25



**ABATTRE
SCHLACHTER-MESSER**

265 - 30



Épaisseur lame 6 mm

Poids : environ 700 GR

Klingenstärke 6 mm

Gewicht: ca. 700 g

CUISINES : Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension

KUECHENMESSER : Lieferung in Einzelverpackung, mit Loch zum Aufhängen

CUISINES inox lames épaisses, manches forts
KUECHENMESSER Inox, breite Klinge, starker Griff,
Zwischenstück gegossen



OFFICE
KUECHENMESSER KLEIN
240 - 8



240 - 10



CUISINE
KUECHENMESSER GROSS
240 - 15



240 - 20



240 - 23



240 - 26



240 - 30



CUISINES : Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
KUECHENMESSER : Lieferung in Einzelverpackung, mit Loch zum Aufhängen

CUISINES inox lames épaisses, manches forts

KUECHENMESSER Inox, breite Klinge, starker Griff,
Zwischenstück gegossen



OFFICE
KUECHENMESSER KLEIN
5240 - 8



5240 - 10



CUISINE
KUECHENMESSER GROSS
5240 - 15



5240 - 20



5240 - 23



5240 - 26



GRAVEUSE GRAVIERMASCHINE



Pour inscrire son nom sur lame de couteau.

Livré :

- avec transformateur 220-240 volts (puissance restituée 12 volts - 0,5 ampères)
- 2 meules diamantée (Ø 1 et 1,8 mm) pour graver
- 2 meules en carbure de silicium pour dépolir

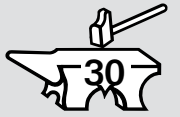
Zum Gravieren seines Namens auf die Messerklinge.
Lieferung:

- mit Transformer 220-240V (Nennleistung 12 V - 0,5 A)
- 2 Diamant-Stifte (Ø 1 und 1,8 mm)
- 2 Silicium-Karbonat-Stifte zum Polieren

CUISINES : Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension

KUECHENMESSER : Lieferung in Einzelverpackung, mit Loch zum Aufhängen

OFFICES ET CUISINES forgés inox, mitres rondes
KUECHENMESSER klein und gross, Inox geschmiedet,
runde Zwischenstücke



OFFICE
KUECHENMESSER KLEIN
241 - 8



241 - 10



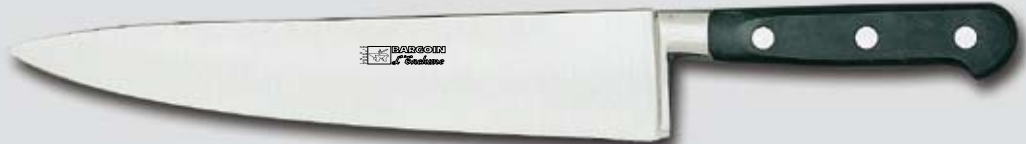
CUISINE
KUECHENMESSER GROSS
241 - 15



241 - 20



241 - 25



241 - 30



241 - 35

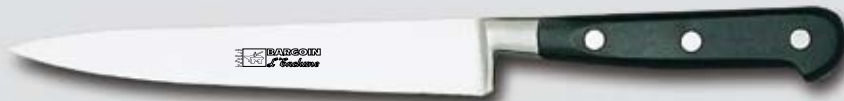


CUISINES : Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
KUECHENMESSER : Lieferung in Einzelverpackung, mit Loch zum Aufhängen

COUTEAUX PROFESSIONNELLS forgés inox, mitres rondes
PROFESSIONELLE MESSER, geschmiedet Inox,
runde Zwischenstücke



FILET DE SOLE
FISCHFILETIER-MESSER
227 - 15



227 - 20



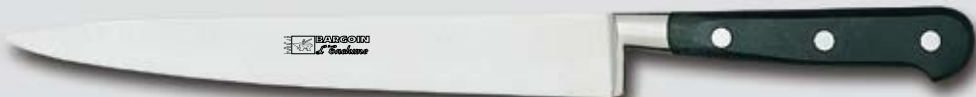
DECOUPER
SCHNEIDMESSER
234 - 20



DESOSSEUR
AUSBEINMESSER
242 - 13



TRANCELARD
TRANCHIERMESSER
243 - 20



243 - 25



SAUMON
LACHSMESSER

244 - 30



SAUMON ALVÉOLÉ
LACHSMESSER MIT WABEN

254 - 30



Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in Einzelverpackung, mit Loch zum Aufhängen

COUTEAUX PROFESSIONNELS forgés inox, mitres plates

PROFESSIONNELLE MESSER, Inox geschmiedet,
flache Zwischenstücke



OFFICE
KUECHENMESSER
141 - 10



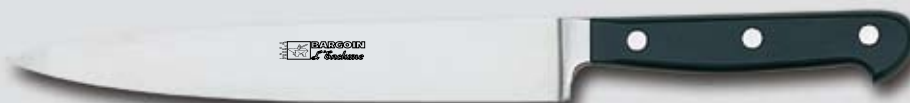
MENAGE
HAUSHALTMESSER
141 - 12



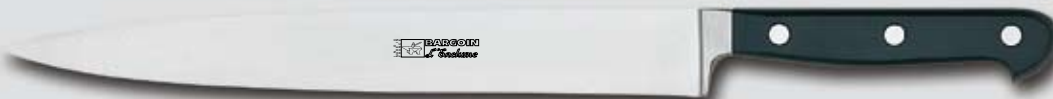
DESOSSEUR
AUSBEINMESSER
142 - 15



TRANCHELARD
TRANCHIERMESSER
143 - 20



143 - 25



PAIN
BROTMESSER
144 - 20



CUISINE
KUECHENMESSER
141 - 15



141 - 20



141 - 25



141 - 30



Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension

Lieferung in Einzelverpackung, mit Loch zum Aufhängen

COUTEAUX PROFESSIONNELS forgés inox
PROFESSIONELLE MESSER, Inox geschmiedet



OFFICE
KUECHENMESSER
41 - 9



MENAGE
KUECHENMESSER
41 - 12



DESOSSEUR
AUSBEINMESSER
42 - 15



TRANCHELARD
TRANCHIERMESSER
43 - 20



PAIN
BROTMESSER
44 - 20



CUISINE
KUECHENMESSER
41 - 15



41 - 20



41 - 25



FOURCHETTE
FLEISCHGABEL
46 - 30



Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in Einzelverpackung, mit Loch zum Aufhängen



COUTEAUX SHARK (marque déposée)
HAI-MESSER (geschützte Marke)



BEC D'OISEAU
TOURNIERMESSER (VOGELSCHNABEL-MESSER)
KS2 - 7 cm

OFFICE
KUECHENMESSER KLEIN
KS1 - 8 cm

MENAGE
KUECHENMESSER HAUSHALT
KS3 - 12 cm

JAPONAIS
JAPANER-MESSER
KS17 - 18 cm

COUPERET
HAUBEIL
KS32 - 18 cm

DESOSSEUR
AUSBEINMESSER
KS6 - 16 cm

FILET
FILETIERMESSER
KS15 - 19 cm

TRANCHELARD
TRANCHIERMESSER
KS10 - 19 cm

FOURCHETTE
FLEISCHGABEL
KS12 - 18 cm

DECOUPER
SCHNEIDMESSER
KS29 - 22 cm

CHEF
CHEF-MESSER
KS8 - 20 cm

KS9 - 24 cm



Livraison en boîte cadeau individuelle
Lieferung in Einzelverpackung

FOURCHETTES PROFESSIONNELLES, inoxydables

PROFESSIONNELLE FLEISCHGABELN, Inox



CHEF, plate
CHEF, flach
321 - 32



CHEF, forgée
CHEF, geschmiedet
341 - 23



341 - 32



CUISINE
KUECHEN-GABEL
342 - 26



342 - 32



343 - 28



CHOUCROUTE
SAUERKRAUT-GABEL

344 - 25



CUISINE
KUECHEN-GABEL
352 - 20



352 - 26



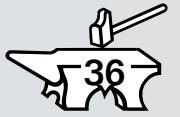
352 - 32



Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in Einzelverpackung, mit Loch zum Aufhängen

PELLES A SERVIR ET CUILLERS A SERVIR

SERVIER-SCHAUFELN UND -LOEFFEL



PELLES A HORS D'ŒUVRE
HORS D'ŒUVRE-SCHAUFELN
345



Grille 9 x 6,5 cm, longueur totale 26 cm
Schaufel 9 x 6,5 cm, Totallänge 26 cm

346



348



355



356



358



PELLE A TERRINE
TERRINEN-SCHAUFEL
347

IDÉALE ÉGALEMENT POUR
BAC DE CRÈME GLACÉE
IDEAL AUCH FUER SPEISEEIS



tranchant sur 3 bords
schnittig an 3 Rändern

PELLE A FARINE OU GLAÇONS
EN POLYÉTHYLÈNE
MEHL- UND EISWUERFEL-SCHAUFEL
AUS POLYETHYLEN
79750 - 300 mm
79751 - 350 mm



MOULE ALUMINIUM POUR RAVIOLIS
de 45 x 45 mm
REIN-ALUMINIUM-FORM FUER RAVIOLIS
von 45 x 45 mm
78203 POUR / FUER 24 RAVILIS (450X450mm)
78201 POUR / FUER 36 RAVILIS (300X300mm)



SPATULES PELLES ET CUILLERS A SERVIR

SPACHTEL, SCHAUFELN UND SERVIER-LOEFFEL



PELLE A TARTE CRANTÉE
TORTENSCHAUFEL GEZAEHNT
757



SPATULE TRIANGLE
DREIECK-SPACHTEL
245 - 10



PELLE A POISSON
FISCH-SCHAUFEL
359 - 18



359 - 24



PELLE A STEAK
STEAK-SCHAUFEL
360 - 11



PELLE COUDÉE
GEKROEPFTE SPACHTEL
2724 - 15



PELLE A OMELETTE
OMELETTEN-SCHAUFEL
2725 - 17



PALETTE CRANTÉE
GEZAEHNTE SCHAUFEL
256 - 30



CUILLER A SERVIR
SERVIER-LOEFFEL
2727 - 28



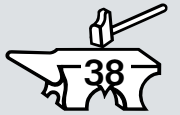
CUILLER A OLIVES
OLIVEN-LOEFFEL
2726 - 28



Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in Einzelverpackung, mit Loch zum Aufhängen

SPATULES ET PELLER A SERVIR

SPACHTEL UND SERVIER-SCHAUFELN



SPATULE BOIS 30 CM
HOLZSPACHTEL
2470 - 30



SPATULE MÉLAMINE
MELAMIN-SPACHTEL
2481 - 25
2481 - 30
2481 - 35
2481 - 40
2481 - 50
2481 - 60



SPATULE A CHOCOLAT
SCHOKOLADEN-SPACHTEL
255 - 15



SPATULE COUDÉE
GEKROEPFTE SPACHTEL
157 - 20
157 - 24
157 - 28



SPATULE
SPACHTEL
158 - 15



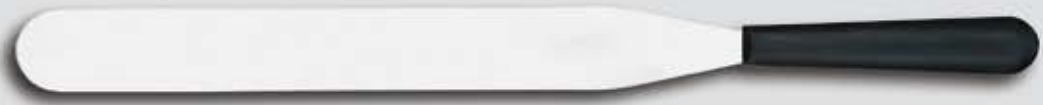
158 - 20



158 - 25



158 - 30



158 - 34



FOURCHETTE A GAUFRE - WAFFELN-GABEL
11758



FOURCHETTE A CHOCOLAT, manche bois
SCHOKOLADEN-GABEL, Holzgriff
2477 - 2



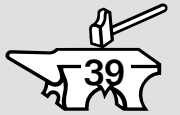
FOURCHETTE A CHOCOLAT, manche plastique
SCHOKOLADEN-GABEL, Plastikgriff
2477 - 3



BAGUE A CHOCOLAT, manche bois
SCHOKOLADEN-RING, Holzgriff
2484 - 12
2484 - 18



SPATULES FLEXIBLES inoxydables
FLEXIBLE SPACHTEL Inox



247 - 20



247 - 24



247 - 29



248 - 11



248 - 14



248 - 17



248 - 20



248 - 23



248 - 26



248 - 30



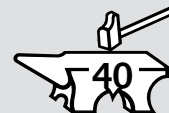
248 - 35

248 - 40



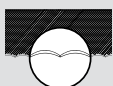
Livraison sur carte individuelle avec trou fente de suspension
Lieferung in Einzelverpackung, mit Loch zum Aufhängen

COUTEAUX A PAIN (COUPE-PAIN) BROTSCHEIDER



SUR SOCLE EN BOIS HETRE, VERNIS.
LAME 25 CM, AVEC DENTURE CRANTEE
BAECKER-BROTSCHEIDER AUF SOCKEL,
LACKIERT. KLINGE 25 CM, MIT WELLENSCHLIFF
249 - 25

DIMENSIONS SOCLE / MASSE SOCKEL 34,5 X 11 X 2,5 CM
POIDS / GEWICHT 1030 G



SUR SOCLE EN BOIS HETRE VERNIS,
LAME 35 CM, AVEC DENTURE CRANTEE
BAECKER-BROTSCHEIDER AUF SOCKEL,
BUCHENHOLZ LACKIERT, KLINGE 35 CM, MIT
WELLENSCHLIFF
249 - 35

DIMENSIONS SOCLE / MASSE SOCKEL 42 X 14,3 X 4,5 CM
POIDS / GEWICHT 2050 G



SUR RAMASSE-MIETTES EN BOIS PIN VERNIS,
LAME 25 CM, AVEC DENTURE CRANTEE
BROSAMEN-WANNE MIT ROST AUS PINIENHOLZ,
LACKIERT, KLINGE 25 CM, MIT WELLENSCHLIFF
250 - 25

DIMENSIONS SOCLE / MASSE SOCKEL 39,5 X 18,5 X 3,5 CM
POIDS / GEWICHT 1290 G



PAIN ou TOMATE
BROT- ODER TOMATEN-MESSER
219 - 13



PAIN
BROTMESSER
430 - 18



23



25



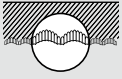
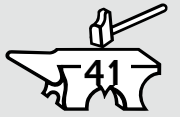
PAIN LAME FORGÉE
BROTMESSER GESCHMIEDET
44 - 20



PAIN LAME FORGÉE
BROTMESSER GESCHMIEDET
144 - 20



PAINS, PÂTÉS-CROÛTE, BISCOTTES OU GÉNOISES BROT-, BROTTTEIG- ODER GENUESER-MESSER



CHARCUTIER, MICRODENTURE CHARCUTIER-MESSER, MIKRO-ZAEHNUNG

374 - 28



33



PATÉ-CROÛTE PASTETEN-MESSER

379 - 28



33



GÉNOISE (DENTURE FINE) GENUESER-MESSER (TORTEN- UND KUCHENMESSER), FEINE ZAEHNUNG

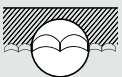
380 - 28



33



38



GÉNOISE (DENTURE FINE) GENUESER-MESSER (TORTEN- UND KUCHENMESSER), FEINE ZAEHNUNG

1080 - 25



1080 - 28



33



Convient également pour les producteurs d'asperges
Eignet sich auch für Spargel-Produzenten

DOUILLES A PATISSERIE inox — polycarbonate

KONDITOR-TUELLEN Inox — Polykarbonat



INOX UNIE - INOX GLATT

- 2454 - 2 mm
- 2454 - 4 mm
- 2454 - 6 mm
- 2454 - 8 mm
- 2454 - 10 mm
- 2454 - 12 mm
- 2454 - 14 mm
- 2454 - 16 mm
- 2454 - 18 mm
- 2454 - 20 mm



INOX CANNELÉE 3 POINTE - INOX GEWELLT, 3 SPITZEN

- 2455 - 2 mm
- 2455 - 4 mm
- 2455 - 6 mm
- 2455 - 8 mm
- 2455 - 10 mm
- 2455 - 12 mm
- 2455 - 14 mm
- 2455 - 16 mm
- 2455 - 18 mm
- 2455 - 20 mm



INOX PETITS-FOURS - INOX, "KLEINE OEFEN"

- 2455 - PF 12 - 12 mm
- 2455 - PF 14 - 14 mm



INOX A ROSES - INOX, ROSE

- 2455 - RO2 - 2 mm
- 2455 - RO4 - 4 mm
- 2455 - RO6 - 6 mm
- 2455 - RO8 - 8 mm
- 2455 - RO10 - 10 mm
- 2455 - RO12 - 12 mm
- 2455 - RO14 - 14 mm
- 2455 - RO16 - 16 mm
- 2455 - RO18 - 18 mm
- 2455 - RO20 - 20 mm



INOX A BUCHES - INOX, KAMMTUELLE

- 2455 - RU18 - 6 dents
- 2455 - RU20 - 6 dents
- 2455 - RU22 - 6 dents



INOX SAINT-HONORÉ

INOX ZUM FUELLEN VON ST. HONORE-KUCHEN

- 2455 - ST20 - 20 mm
- 2455 - ST30 - 30 mm



INOX CORNET

INOX-CORNET

- 2455 - COR6 - 6 cm
- 2455 - COR8 - 8 cm



DOUILLE UNIE

TUELLE GLATT

- 2450 - 3 mm - Ø4
- 2450 - 5 mm - Ø7
- 2450 - 7 mm - Ø10
- 2450 - 8 mm - Ø11
- 2450 - 10 mm - Ø13
- 2450 - 12 mm - Ø15
- 2450 - 14 mm - Ø184



DOUILLE CANNELÉE 8 POINTES

TUELLE GEWELLT, 8 SPITZEN

- 2451 - A8 mm - Ø3
- 2451 - B8 mm - Ø4
- 2451 - C8 mm - Ø7
- 2451 - D8 mm - Ø8
- 2451 - E8 mm - Ø9



DOUILLE CANNELÉE 8 POINTES

TUELLE GEWELLT, 8 SPITZEN

- 2451 - F8 mm - Ø14



DOUILLE PETITS-FOUR 12 POINTES

TUELLE, "KLEINE OEFEN" 12 SPITZEN

- 2451 - PF12 mm - Ø12



DOUILLE A BUCHE 8 POINTES

KAMMTUELLE 8 SPITZEN

- 2451 - BU - Ø20



DOUILLE A SAINT-HONORÉ

TUELLE ZUM FUELLEN VON ST. HONORE-KUCHEN

- 2451 - STHO - Ø14



SET DE 10 DOUILLES INOX ASSORTIES
(5 unies + 5 cannelées, 6-10-12-14-16 mm)
SET VON 10 TUELLEN INOX GEMISCHT
(5 glatt + 5 gewellt 6-10-12-14-16 mm)
2454 - 55



SET DE 10 DOUILLES POLYCARBONATE ASSORTIES
(5 unies A8, B8, C8, D8, E8 mm + 5 cannelées 6-8-10-12-14 mm)
SET VON 10 TUELLEN GEMISCHT
(5 glatt A8, B8, C8, D8, E8 mm + 5 gewellt 6-8-10-12-14 mm)
2450 - 51

ARTICLES BOULANGERIE - PATISSERIE

ARTIKEL FUER BAECKEREIEN-KONDITIONEIN



RAMASSE MIETTES

BROESEL-KRUEMEL-FAENGER

2448

BROSSE A PETRIN BOIS BOMBÉ VERNI

KNETMASCHINEN-BUERSTE, HOLZ,
BOMBIERT, LACKIERT

2471

BROSSE A DORER MANCHE HETRE

BAECKER-BUERSTE, BUCHENHOLZGRIFF

2472

BROSSE HOLLANDAISE DROITE MANCHE HETRE

HOLLAENDER-BUERSTE, GERADE,
BUCHENHOLZGRIFF

2473

BROSSE DE COMPTOIR 1/2 TETE MANCHE PLASTIQUE ALIMENTAIRE

THEKEN-BUERSTE 1/2 KOPF
LEBENSMITTELBESTAENDIGER PLASTIKGRIFF

2474

PINCEAU VIROLE INOX MANCHE PLASTIQUE

PINSEL, MANSCHETTE INOX, PLASTIKGRIFF

2423- 20

2423- 30

2423- 35

2423- 40

2423- 45

2423- 50

PINCEAU VIROLE FER BLANC, MANCHE BOIS

PINSEL, MANSCHETTE WEISSBLECH, HOLZGRIFF

78664- 30

ROULEAU HETRE

WALLHOLZ BUCHE

4400- 42 L. 42 cm - Ø 4,5 cm

4400- 50 L. 50 cm - Ø 5 cm

POCHE A CREME

NYLON,
SANS COUTURE
AVEC

CROCHET DE SUSPENSION

DRESSIERSAECHE NYLON,
OHNE SAUM,
MIT AUFHAENGE-OESE

2440- 30

2440- 35

2440- 40

2440- 45

2440- 50

2440- 60

POCHE A CREME

JETABLE
EN BOITE

DISTRIBUTRICE

EINWEG-DRESSIERSAECHE
IN VERTEILSCHACHTEL

2445 - 40

2445 - 55

la boîte de 100

Schachtel zu 100



ARTICLES DIVERS

VERSCHIEDENES



EMPORTE-PIECES

11 pièces de 2 à
9 cm rondes unies

AUSSTECHER

11 Stück von 2-9 cm,
rund, glatt

78457



EMPORTE-PIECES

11 pièces de 2 à
9 cm rondes cannelées

AUSSTECHER

11 Stück von 2-9 cm,
rund, gewellt

78451



EMPORTE-PIECE CHIFFRES

AUSSTECHER ZAHLEN

78448



EMPORTE-PIECE ALPHABET

AUSSTECHER BUCHSTABEN

78447



FOUET TOUT INOX FLEXIBLE 7 FILS

SCHWINGBESEN VOLLSTAENDIG INOX,
FLEXIBEL, 7 DRAEHTE

2403 - 25 cm

2403 - 30 cm

2403 - 35 cm



CORNE A PÂTISSERIE

KONDITOR-HORN

799



MARYSE

TEIGSPACHTEL

2478 - 25 cm

2478 - 30 cm

2478 - 42 cm

2478 - 52 cm



CHINOIS INOX TOILE MÉTALLIQUE FINE

SPITZSIEBE INOX, FEINES METALLSIEB

75088 - 20 cm

75089 - 24 cm



PIQUE-PÂTE PLASTIQUE

TEIGSTUPFER, PLASTIK

12 cm

88564



ROULEAU LOSANGES PLASTIQUE

TEIG-RAUTENFORM-ROLLER, PLASTIK

12 cm

87734





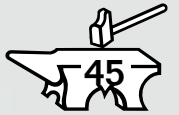
RASE-LÉGUMES
SPARSCHAELER
790



RASE-LÉGUMES "WELCOME"
SPARSCHAELER FUER GEMUESE
12810



JULIENNE
JULIENNE-SCHAELER
792



EPLUCHEUR SURMOULÉ / SCHAELER AUSGEGOSSEN
200 l'éplucheur / Schäler einzeln
200 - B12 la boîte de 12 / Schachtel zu 12

EPLUCHEUR NOGENT AFFIDENTÉ / NOGENT-SCHAELER, SEHR FEIN GEZAEHNT
4 l'éplucheur / Schäler einzeln
4 - B12 la boîte de 12 / Schachtel zu 12

EPLUCHEUR A VIROLE / SCHAELER, VERSTAERKTER GRIFF-VORDERTEIL
712 l'éplucheur / Schäler einzeln
712 -B12 la boîte de 12 / Schachtel zu 12

CANNELEUR GAUCHER / SCHABER FUER LINKSHAENDER
707 le canneur / Schaber einzeln

CANNELEUR DROITIER / SCHABER FUER RECHTSHAENDER
708 le canneur / Schaber einzeln
708 -B12 la boîte de 12 / Schachtel zu 12

ZESTEUR / SCHABER
723 le zesteur / Schaber einzeln
723 -B12 la boîte de 12 / Schachtel zu 12

CANNELEUR-ZESTEUR / ZITRONENSCHALEN-SCHABER
728 le canneur zesteur / Zitronenschalen-Schaber
728 -B12 la boîte de 12 / Schachtel zu 12

VIDE-POMME Ø 14 / APFEL-AUSSTECHECHER
721 le vide-pomme / Ausstecher einzeln
721 -B12 la boîte de 12 / Schachtel zu 12

MOULE A POMME Ø 22 / KARTOFFEL-LOEFFEL
702 le moule à pomme / Kartoffel-Ausstecher einzeln
702 -B12 la boîte de 12 / Schachtel zu 12

MOULE A POMME DOUBLE Ø 22+28 / DOPPELTER KARTOFFEL-LOEFFEL / PARISER-LOEFFEL
215 le moule à pommes double / Löffel doppelt
215 -B12 la boîte de 12 / Schachtel zu 12

COQUILLEUR A BEURRE
BUTTERROLLER
211

ROULETTE A PÂTE / TEIGRAD
718 roue 35 mm

PAMPLEMOUSSE / GRAPEFRUIT-MESSER
716

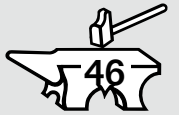
TOMATE / TOMATENMESSER
720

DÉCOR MELON / MELONEN-DEKORIERER
711



OFFICES DE MÉNAGE

KUECHENMESSER HAUSHALT



810 - 10 le couteau Messer einzeln
810 - 10B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



815 - 10 le couteau Messer einzeln
815 - 10B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



217 - 10 le couteau Messer einzeln
217 - 10B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



260 - 8 le couteau Messer einzeln
260 - 8B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



207 - 6 le couteau Messer einzeln
207 - 6B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



OFFICE NOGENT AFFIDENTÉ

NOGENT-MESSER SEHR FEIN GEZAEHNT

108 - 8 le couteau Messer einzeln
108 - 8B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



242 - 10 le couteau Messer einzeln
242 - 10B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



209 - 9 le couteau Messer einzeln
209 - 9B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



201 - 6 le couteau Messer einzeln
201 - 6B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



202 - 6 le couteau Messer einzeln
202 - 6B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



203 - 9 le couteau Messer einzeln
203 - 9B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



BEC D'OISEAU
TOURNIER-MESSER (VOGELSCHNABEL-MESSER)
KS2 - 7



OFFICE
KUECHENMESSER
KS1 - 8



MENAGE
KUECHENMESSER
KS3 - 12



OFFICES PROFESSIONNELS

PROFESSIONNELLE KUECHENMESSER



208 - 8 le couteau Messer einzeln
 208 - 8B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



210 - 10 le couteau Messer einzeln
 210 - 10B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



218 - 8 le couteau Messer einzeln
 218 - 8B12 la boîte de 12 Schachtel zu 12



5208 - 8



5210 - 10



5218 - 8



240 - 8



240 - 10



5240 - 8



5240 - 10



140 - 8

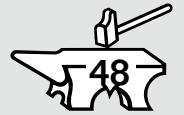


140 - 10



COUTEAUX COLLECTIVITÉS

MESSER FUER GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG



STEAK

753 B 12 : la boîte de 12 couteaux
753 B 144 : à partir de 12 boîtes de 12 couteaux
753 B 600 : à partir de 50 boîtes de 12 couteaux

STEAKMESSER

Schachtel von 12 Messern
ab 12 Schachteln zu 12 Messern
ab 50 Schachteln zu 12 Messern



TABLE

754 B 12 : la boîte de 12 couteaux
754 B 144 : à partir de 12 boîtes de 12 couteaux
754 B 600 : à partir de 50 boîtes de 12 couteaux

TISCHMESSER

Schachtel von 12 Messern
ab 12 Schachteln zu 12 Messern
ab 50 Schachteln zu 12 Messern



STEAK

229 B 12 : la boîte de 12 couteaux
229 B 144 : à partir de 12 boîtes de 12 couteaux
229 B 600 : à partir de 50 boîtes de 12 couteaux

STEAKMESSER

Schachtel von 12 Messern
ab 12 Schachteln zu 12 Messern
ab 50 Schachteln zu 12 Messern



STEAK

230 : le couteau
230 B 12 : la boîte de 12 couteaux

STEAKMESSER

Messer einzeln
Schachtel von 12 Messern

REMARQUE : L'unité de livraison et de facturation de ces articles est une boîte de 12 couteaux.

HINWEIS : Die Liefer- und Verrechnungs-Einheit für diese Artikel ist eine Schachtel zu 12 Messern

STEAKS lames acier inoxydable trempé

Livraison en boîte de 12 (si possible)

STEAKMESSER aus rostfreiem Stahl, gehärtet

Lieferung in Schachtel zu 12 (wenn möglich)



220 - 10



225 - 10



222 - 11



223 - 11



238 - 11



240 - 11



BLOC BOIS AVEC 6 STEAKS

“Fil rouge”

HOLZBLOCK MIT 6 STEAKMESSERN
“roter Faden”



8821
BLOC VIDE
BLOCK LEER

8822
BLOC GARNI
BLOCK GEFUELLT



COFFRET
6 STEAKS
SCHACHTEL
6 STEAKMESSER

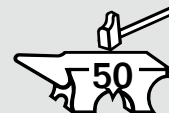
240-11B6



COFFRET
6 STEAKS
“Fil rouge”
SCHACHTEL
6 STEAKMESSER
“roter Faden”
8820

CISEAUX A POISSON inoxydables

FISCHSCHEREN Inox



LAME INOX, POIGNÉE PLASTIFIÉE, LAME CRANTÉE
SCHERE INOX, GRIFF PLASTIFIZIERT, KLINGE GEZAEHNT

159 - 22



TOUT INOX LAME CRANTÉE
VOLLSTAENDIG ROSTFREI, KLINGE GEZAEHNT

160 - 22



TOUT INOX
VOLLSTAENDIG INOX

259 - 22



TOUT INOX, DÉMONTABLE, LAME CRANTÉE
VOLLSTAENDIG INOX, AUSEINANDERNEHMBAR, KLINGE GEZAEHNT

559 - 18



LAME INOX, LAME CRANTÉE
KLINGE INOX, GEZAEHNT

659



CISAILLE COUPE OURSINS INOX
A RESSORT INOX
SEEIGEL-SCHERE INOX,
FEDER INOX

4900



HUITRES ET POISSONNERIE

AUSTERN- UND FISCHEREI-MESSER



A GARDE
AUSTERN-MESSER



511

PROFESSIONNEL
PROFESSIONNELLES MESSER



514

CLAMS
SCHALENTIERE-OEFFNER



510

COQUILLE SAINT JACQUES
SAINT JACQUES-MUSCHEL-MESSER



516

ECAILLEUR
FISCH-ENTSCHUPPER
2318 - 8,5



ECAILLEUR
FISCH-ENTSCHUPPER
14928



PINCE A ARETES
PINZETTE FUER
FISCHGRAETE
79365



CURETTE A HOMARD
HUMMER-GABEL
79424



PINCE A HOMARD
ZANGE FUER HUMMER
79147



FOURCHETTE A HUITRES
AUSTERN-GABEL
79427



CRAPAUD
FROSCH-MESSER



512

LANCETTE
AUSTERN-MESSER



515

LANCETTE
AUSTERN-MESSER



513

LANCETTE
AUSTERN-MESSER



6513

COUTEAUX A POISSON inoxydables

FISCHMESSER Inox



FILET DE POISSON
FISCH-FILETIERMESSER
3330 - 9,5

3335 - 21



FILET DE SOLE
FILETIERMESSER
246 - 17

246 - 20



1146 - 20



COUTEAU A PARER LE THON
MESSER ZUM ZUBEREITEN VON THON
520 - 7



ECAILLEUR
FISCH-ENTSCHUPPER
412 - 16



POISSON CRANTÉ
FISCHMESSER GEZAEHNT

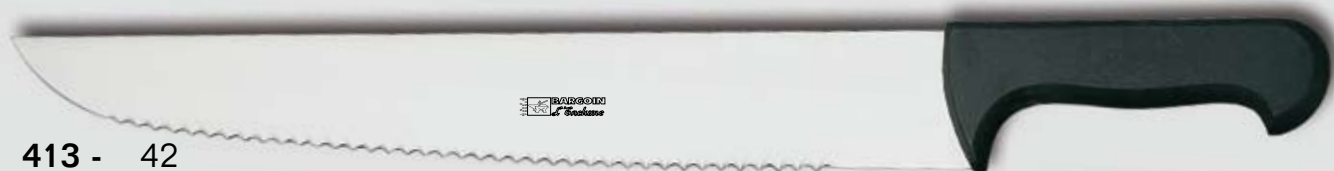
413 - 30



413 - 35

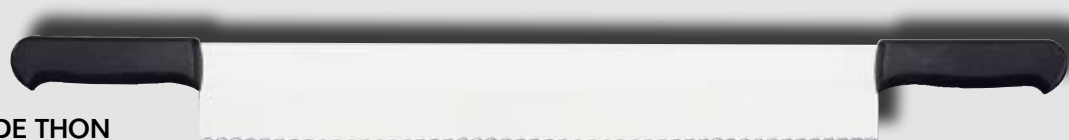


413 - 42



TRANCHEUR TETE DE THON
FISCHKOPF-SCHNEIDMESSER

395 - 50 P



COUTEAUX A POISSON inoxydables

FISCHMESSER Inox



FILET DE SOLE
FILETIERMESSER
6146 - 17



6146 - 20



ECAILLEUR
FISCH-ENTSCHUPPER
6412 - 16



POISSON DENTS FINES
FISCHMESSER FEIN GEZAEHNT

6411 - 35



POISSON CRANTÉ
FISCHMESSER GEZAEHNT
6413 - 30



6413 - 35



6413 - 42



FROMAGES

KAESER-MESSER



COUTEAU A PIZZA
PIZZA-MESSER
1728



SONDE A FROMAGE
KAESESONDE
399 - 10,5



ROULETTE A PIZZA Ø 6,5 / PIZZA-SCHNEIDRAD
719 roue, modèle ménage Rad, Haushalt-Modell
2728 roue, modèle professionnel Rad, Modell professionell

RAPE A FROMAGE
tout inox
KAESERASPEL
vollständig Inox
387 - 11



ROUE A PIZZA
PIZZATEIG-RAD
11648 - 10



PARMESAN
PARMESAN-MESSER
79214

PELLE A RACLETTE
RACLETTE-SCHABER
758



BRIE ou FOIE GRAS
BRIE-KAESE- oder GAENSELEBER-MESSER
389 - 15



FROMAGE
KAESMESSER
386 - 21



396 - 32



397 - 35



FROMAGES KAESEMESSER



385 - 25



395 - 33



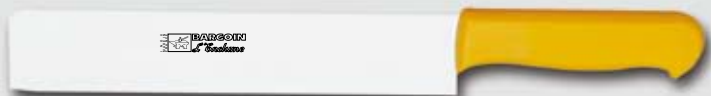
395 - 40



395 - 50



4385 - 25



4395 - 33



4395 - 40

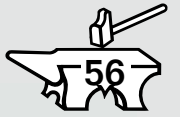


4395 - 50



SÉCATEURS ET SAIGNERS A VOLAILLE

POULETS- UND GEFLUEGEL-SCHEREN/ -MESSER



CHROMES
VERCHROMT
50



52



62



63



INOXYDABLE
ROSTFREI
61



INOX LAME CRANTÉE
KLINGE INOX, GEZAEHNT
32 - 10



SAIGNER VOLAILLE INOX
GEFLUEGEL-MESSER INOX

322 - 9



SAIGNER VOLAILLE INOX
GEFLUEGEL-MESSER INOX

2300 - 10



OUVRE BOCAL UNIVERSEL
UNIVERSAL-OEFFNER
79223



CISEAUX INOX
SCHERE INOX

32 - 01



CISEAUX INOX
SCHERE INOX

32 - 02



CISEAUX INOX
SCHERE INOX

32 - 03



CISEAUX INOX
SCHERE INOX

32 - 04



CISEAUX INOX
SCHERE INOX

32 - 05

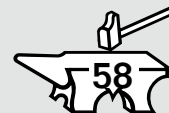


CARAMELISEUR
ÉLECTRIQUE
230 V - 400 W
CARAMELISIER-APPARAT
ELEKTRISCH
230 V - 400W
86230



ARTICLES POUR BARBECUE, inoxydables

BARBECUE-GRILLIER-ARTIKEL, Inox



SPATULE PLEINE
SCHAUFEL UNGELOCHT

353 - 20



lame 20 cm
Blatt 20 cm

coudé 5 cm
abgewinkelt 5 cm

Longueur manches 24 cm
Longueur totale 49 cm

SPATULE TROUÉE
SCHAUFEL GELOCHT

354 - 20



lame 20 cm
Blatt 20 cm

coudé 5 cm
abgewinkelt 5 cm

Grifflänge 24 cm
Totallänge 49 cm

BROCHETTES
SPIESSE

2890 - 45

(50 brochettes)
(50 Spiesse)

2891 - 45

(6 brochettes)
(6 Spiesse)



2890 - 35

(50 brochettes)
(50 Spiesse)

2891 - 35

(6 brochettes)
(6 Spiesse)



2890 - 25

(50 brochettes)
(50 Spiesse)

2891 - 25

(6 brochettes)
(6 Spiesse)



OUVRE-BOITES ET SOMMELIERS DOSENOEFFNER UND KORKENZIEHER



COUTEAU INOX AVEC SES VIS
MESSER INOX MIT 2 SCHRAUBEN

301 (pour/für 4220)



ROUE DE TRANSPORT INOX
TRANSPORTRAD INOX

302 (pour/für 4220)



OUVRE-BOITES SUR TABLE
DOSENOEFFNER FUER TISCHBEFESTIGUNG
4220

(voir prospectus ouvre-boîtes mod. Sieger-clou)
(siehe Prospekt Dosenöffner Mod. Sieger-Clou)



OUVRE-BOITES
DOSENOEFFNER
4207



OUVRE-BOITES
DOSENOEFFNER
4208



OUVRE-BOITES INOX
DOSENOEFFNER INOX
794



SOMMELIER
SOMMELIER
681



LIMONADIER
OEFFNER
684



SOMMELIER
MANCHE THERMOGOMME
SOMMELIER, GRIFF THERMOGUMMI
685



SOMMELIER
MÈCHE TÉFLON
SOMMELIER MIT DOPPELGRIFF
SPITZE TEFLON
686

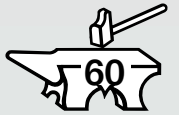


TIRE BOUCHON
AVEC COUPE-CAPSULE
KORKENZIEHER MIT
KAPSELSCHNEIDER
699



FIL ROUGE

ROTER FADEN



OFFICE / KUECHENMESSER KLEIN

810 - 10

le couteau

Messer einzeln

810 - 10B12

la boîte de 12

Schachtel zu 12



OFFICE CRANTÉ / KUECHENMESSER KLEIN, GEZAEHNT

815 - 10

le couteau

Messer einzeln

815 - 10B12

la boîte de 12

Schachtel zu 12



STEAK / STEAKMESSER

820 - 11

le couteau

Messer einzeln

820 - 11B12

la boîte de 12

Schachtel zu 12



TOMATE

TOMATENMESSER

819 - 12,5



PAIN

BROTMESSER

841 - 20



DECOUPER

SCHNEIDMESSER

831 - 20



FOURCHETTE

GABEL

842 - 15,5



CUISINE

KUECHENMESSER

840 - 20





BLOC 6 couteaux "FIL ROUGE"
BLOCK MIT 6 MESSERN "ROTER FADEN"
1453

COMPOSITION
ZUSAMMENSETZUNG

810	OFFICE 10 CM	KUECHENMESSER
815	OFFICE 10 CM LAME CRANTÉE	KUECHENMESSER, KLINGE GEZAEHNT
831	DÉCOUPER 20 CM	SCHNEIDMESSER
840	CUISINE 20 CM	KUECHENMESSER
841	PAIN 20 CM	BROTMESSER
842	FOURCHETTE	GABEL

BLOC 6 COUTEAUX
BLOCK MIT 6 MESSERN *L'Enclume*
1451

COMPOSITION
ZUSAMMENSETZUNG

41-9	OFFICE, LAME 9 CM	KUECHENMESSER, KLINGE 9 CM
41-12	MÉNAGE, LAME 12 CM	HAUSHALTMESSER, KLINGE 12 CM
41-20	CUISINE, LAME 20 CM	KUECHENMESSER, KLINGE 20 CM
42-15	DÉSOSSEUR, LAME 15 CM	AUSBEINMESSER, KLINGE 15 CM
43-20	TRANCELARD, LAME 20 CM	TRANCHIERMESSER, KLINGE 20 CM
44-20	PAIN, LAME 20 CM	BROTMESSER, KLINGE 20 CM



BLOC 6 COUTEAU «Shark»
BLOCK MIT 6 MESSERN «Shark»
1452

COMPOSITION
ZUSAMMENSETZUNG

KS1	OFFICE POINTU, LAME 8 CM	KUECHENMESSER, KLINGE 8 CM
KS2	OFFICE STYLET, LAME 7 CM	KUECHENMESSER, KLINGE 7 CM
KS3	MÉNAGE, LAME 12 CM	HAUSHALTMESSER, KLINGE 12 CM
KS6	DÉSOSSEUR, LAME 15 CM	AUSBEIN-MESSER, KLINGE 15 CM
KS8	CHEF, LAME 20 CM	CHEF-MESSER, KLINGE 20 CM
KS29	DÉCOUPER, LAME 22 CM	SCHNEIDMESSER, KLINGE 22 CM



1471



51 -7 **BEC D'OISEAU / VOGELSCHNABEL-MESSER**



51 -9 **OFFICE / KUECHENMESSER KLEIN**



51 -12 **MENAGE /HAUSHALTMESSER**



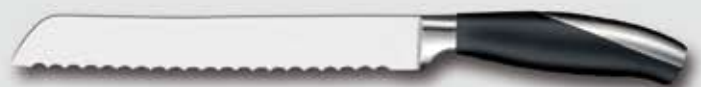
51 -20 **CUISINE / KUECHENMESSER GROSS**



53 -20 **TRANCELARD / TRANCHIERMESSER**



54 -20 **PAIN / BROTMESSER**



51-A6



Couteaux immobilisés par
une plaque magnétique invisible
Messer werden durch eine unsichtbare
Magnetplatte festgehalten



pour les amoureux de leur cuisine...

für die Küchenliebhaber...

**Fabrication artisanale
prévoir délai de livraison**
Handwerkliche Herstellung;
Lieferfrist berücksichtigen

**le veinage naturel du bois
est différent pour chaque bloc**
die Natur-Maserung des Holzes
ist bei jedem Block verschieden



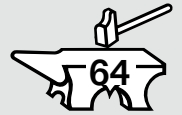
2007

Tradition et Modernité — Tradition und Mode

*la beauté provençale de l'olivier
liée à un nouveau style de couteaux*

*die ländliche Schönheit des Olivenholzes
angeglichen an einen neuen Styl der Messer*

COUTEAUX DE POCHE LAGUIOLE TASCHENMESSER "LAGUIOLE"



CORNE
HORNGRIFF-MESSER



LAG 1

BOIS ROUGE
ROTHOLZ-MESSER



LAG 2

CORNE
HORNGRIFF-MESSER



LAG 3

OLIVIER
OLIVENHOLZ-MESSER



LAG 5

CORNE
HORNGRIFF-MESSER



LAG 95

COUTEAUX DE TABLE LAGUIOLE TAFELMESSER / STEAKMESSER

LAG 100



TARTINEUR LAGUIOLE
SANDWICHBROT-BESTREICH-MESSER,
HORNGRIFF



LAG 104

COUTEAU A DEGUSTATION 2P
DEGUSTIER-MESSER, 2-TEILIG



690 - 11

COUTEAU A CHAMPIGNONS
CHAMPIGNONS-MESSER



691

POCHETTES (en toile plastifiée flexible)

MAPPEN (aus geschmeidigem, plastifiziertem Leinengewebe)



POCHETTE CHEF

CHEF-MAPPE

1581

COMPOSITION (6 outils)

ZUSAMMENSETZUNG (6-teilig)

320-14 SAIGNER 4 RIVETS 14 CM
246-17 FILET DE SOLE 17 CM
240-23 CUISINE MITRE ALU 23 CM
248-23 SPATULE INOX A VIROLE 23 CM
341-32 FOURCHETTE CHEF FORGEE 32 CM
9-25 FUSIL MECHE RONDE 25 CM

320-14 STECHMESSER 4 NIETEN 14 CM
246-17 FILETIERMESSE 17 CM
240-23 KUECHENMESSER KLEIN ALU 23 CM
248-23 SPACHTEL INOX MIT RING 23 CM
341-32 GABEL CHEF GESCHMIEDET 32 CM
9-25 ABZIEHSTAHL RUND 25 CM

DIMENSION / MASSE 44x33x14 CM
POIDS / GEWICHT 2510 G



POCHETTE 6 cases vides

LEERE MAPPE mit 6 leeren Fächern

1580

DIMENSION / MASSE 44x33x14 CM
POIDS / GEWICHT 2510 G

POCHETTE APPRENTI

LEHRLINGS-MAPPE

1582

COMPOSITION (6 outils)

ZUSAMMENSETZUNG (6-teilig)

1020-14 SAIGNER SURMOULÉ 14 CM
6146-17 FILET DE SOLE BLEU 17 CM
1237-23 CUISINE 23 CM
158-20 SPATULE 20 CM
321-32 FOURCHETTE CHEF 32 CM
8-25 FUSIL 25 CM

1020-14 STECHMESSER 14 CM
6146-17 FILETIERMESSE BLAU 17 CM
1237-23 KUECHENMESSER 23 CM
158-20 SPACHTEL 20 CM
321-32 GABEL CHEF 32 CM
8-25 ABZIEHSTAHL 25 CM





Le coup de *cœur* de l'Étudiant Der *Herzenswunsch* des Lehrlings/ Schülers



SAC À DOS / VALISE UNIVERSELLE RUCKSACK / UNIVERSAL-KOFFER

PRATIQUE

- agréable poignée élastomère pour le port manuel du sac
- large sangle matelassée pour le transport sur le dos
- dimensions 44 x 33 x 14 cm
- poids vide 1320 gr.

PRAKTISCH

- elastischer, angenehmer Griff zum Tragen mit der Hand
- breiter Tragriemen zum Tragen auf dem Rücken
- Masse 44 x 33 x 14 cm
- Gewicht leer 1320 g

FONCTIONNEL

- très vaste poche pour les outils et vêtements
- multiples poches de rangement pour matériel scolaire
- trois plaques de rangement pouvant recevoir 20 articles

FUNKTIONELL

- sehr umfassende Fächer für die Werkzeuge und Kleider
- mehrere Fächer für das Schulmaterial
- drei Befestigungsplatten, Aufnahmevermögen für 20 Artikel

1550

(avec planches de fixation d'articles)
(mit Befestigungsplatten für Werkzeuge)

2550

(sans planches de fixation d'articles)
(ohne Befestigungsplatten für Werkzeuge)

SOLIDE

- toile synthétique lavable et double fermeture éclair
- aménagement sans thermoformage permettant de recevoir tous types de couteaux

STRAPAZIERFAEHIG

- synthetisches Segeltuch, waschbar, mit doppeltem Schnellverschluss
- Ausführung ohne Thermoformung; erlaubt die Aufnahme aller Arten von Messern

SECURITÉ

- chaque couteau fixé par son manche quelque soit le modèle
- protection des lames de chaque plaque par rabat à pressions
- plus léger et moins fatiguant qu'une valise (-35%)
- rangement des articles très facile et rapide

SICHERHEIT

- jedes Messer wird am Griff fixiert, unabhängig des Modells
- Schutz der Messerklingen in jedem Fach mittels Druckverschluss
- leichter und weniger ermüdend als ein Koffer (-35%)
- versorgen der Utensilien sehr einfach und schnell



**TROUSSES, qui peuvent étres placées dans le sac à dos;
idéal pour soulager le dos de l'élève**

**MAPPEN, welche im Rucksack Platz haben;
ideal zum Entlasten des Rückens des Schülers**



**TROUSSE HÔTELLERIE 4 faces
(en toile plastifiée flexible)**

HOTELLERIE-MAPPE 4-teilig
(aus geschmeidigem, plastifiziertem
Leinengewebe)

1591

COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

1030-11 DESOSSEUR 11 CM
1020-14 SAIGNER 14 CM
1033-20 CHEVALIN 20 CM
1010-23 BOUCHER 23 CM
1237-23 CUISINE 23 CM
1248-23 SPATULE INOX 25 CM
341-32 FOURCHETTE CHEF 32 CM
246-17 FILET DE SOLE 17 CM
8-25 FUSILS 25 CM
2481-30 SPATULE MÉLAMINE 30 CM
708 CANNELEUR
702 MOULE A POMME 22 MM
723 ZESTEUR
200 EPLUCHEUR
721 VIDE POMME
201 OFFICE 6 CM
208-8 OFFICE 8 CM
210-10 OFFICE 10 CM
32-10 CISEAUX CRANTÉ 21 CM
686 LIMONADIER 3 PIÈCES:
(DOUBLE LEVIER, MÈCHE TÉFLON)

1030-11 AUSBEINMESSER 11 CM
1020-14 STECHMESSER 14 CM
1033-20 PFERDEMESSER 20 CM
1010-23 METZGERMESSER 23 CM
1237-23 KUECHENMESSER 23 CM
1248-23 SPACHTEL INOX 25 CM
341-32 GABEL CHEF 32 CM
246-17 FILETIERMESSER 17 CM
8-25 ABZIEHSTAHL 25 CM
2481-30 SPACHTEL MELAMIN 30 CM
708 SCHABER
702 KARTOFFEL-LOEFFEL 22 MM
723 SCHABER
200 SCHAEELER
721 APFELAUSSTECHER
201 KUECHENMESSER 6 CM
208-8 KUECHENMESSER 8 CM
210-10 KUECHENMESSER 10 CM
32-10 SCHERE GEZAEHNT 21 CM
686 OEFFNER 3-TEILIG:
(DOPPELGRIF, SPITZE TEFLON)

DIMENSIONS / MASSE

44x33x14 CM

POIDS / GEWICHT 2500 G

20 outils / 20-teilig



**TROUSSE PÂTISSERIE 4 faces
(en toile plastifiée flexible)**

KONDITIONEIMAPPE 4-teilig
(aus geschmeidigem, plastifiziertem
Leinengewebe)

1592

COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

1080-25 GENOISE 25 CM
1237-23 CUISINE 23 CM
158-20 SPATULE INOX 20 CM
158-25 SPATULE INOX 25 CM
2481-30 SPATULE MÉLAMINE 30 CM
32-10 CISEAUX 20 CM
2478-25 MARYSE 25 CM
245-10 SPATULE TRIANGLE 10 CM
210-10 OFFICE 10 CM
702 MOULE A POMME 22 MM
200 EPLUCHEUR
721 VIDE POMME
708 CANNELEUR
723 ZESTEUR
2423-30 PINCEAU 30 MM
2428 PINCE A PÂTE
2403-25 FOUET 25 CM
4400-42 ROULEAU PÂTISSERIE HÊTRE 42 CM
2440-35 POCHE A DOUILLE 35 CM
799 CORNE A PÂTISSERIE
2450 2 DOUILLES UNIES POLYCARBONATE (NO 7+10)
2451 2 DOUILLES CANNELEES POLYCARBONATE (B8+D8)

1080-25 GENUESER-MESSER 25 CM
1237-23 KUECHENMESSER 23 CM
158-20 SPACHTEL INOX 20 CM
158-25 SPACHTEL INOX 25 CM
2481-30 SPACHTEL MELAMIN 30 CM
32-10 SCHERE 20 CM
2478-25 TEIGSPACHTEL 25 CM
245-10 SPACHTEL DREIECKIG 10 CM
210-10 KUECHENMESSER 10 CM
702 KARTOFFEL-LOEFFEL 22 MM
200 SCHAEELER
721 APFELAUSSTECHER
708 SCHABER
723 SCHABER
2423-30 PINSEL 30 MM
2428 TEIGZANGE
2403-25 SCHWINGBESEN 25 CM
4400-42 KONDITOR-WALLHOLZ BUCHE 42 CM
2440-35 DRESSIERSACK 35 CM
799 KONDITOR-HORN
2450 2 TUELLEN GLATT POLYKARBONAT (NO 7+10)
2451 2 TUELLEN GEZAEHNT POLYKARBONAT (B8+D8)

DIMENSIONS / MASSE

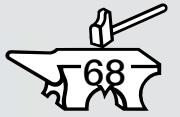
44x33x14

CM

POIDS / GEWICHT 2510 G



MALLETTE (en plastique rigide)
KOFFER (aus hartem Kunststoff)



1369

DIMENSIONS INTÉRIEURES :
LONGUEUR 39,5 CM
LARGEUR 27,5 CM
ÉPAISSEUR D'1 CÔTÉ 3,5 CM
POIDS 1900 G

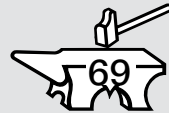
INNENMASSE :
LAENGE 39,5 CM
BREITE 27,5 CM
DICKE PRO SEITE 3,5 CM
GEWICHT 1900 G

DIMENSIONS EXTERIEURES / AUSSENMASSE:
43x36x10 CM



**Solution idéale pour ranger et transporter le petit matériel des élèves d'écoles
Hôtelières ou Boulangeries-Pâtisseries. 2 couvercles en plexi, avec charnières**
Ideale Lösung zum Einreihen und Transportieren des Kleinmaterials der
Hotel-Fachschüler oder Bäckerei-Patisserie-Schüler. 2 Plexiglas-Deckel mit Scharnieren

MALLETTE (en plastique rigide) KOFFER (aus hartem Kunststoff)



MALLETTE CUISINE KUECHEN-KOFFER

1367

COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG
(23 OUTILS / 23-TEILIG)

248/23 SPATULE INOX A VIROLE 23 CM
240/23 CUISINE MITRE ALU 23 CM
246-17 FILET DE SOLE 17 CM
330-11 DESOSSEUR COURBÉ 4 RIVETS 11 CM
342-26 FOURCHETTE CUISINE 26 CM
9-25 FUSIL MECHE RONDE 25 CM
32-10 CISEAUX CRANTÉ 21 CM
210-10 OFFICE 2 RIVETS 10 CM,
200 EPLUCHEUR SURMOULÉ
708 CANNELEUR POUR DROITIER
723 ZESTEUR
721 VIDE POMME
702 DECOR LEGUMES ROND 22 MM
684 LIMONADIER 4 PIECES NOIR
2423-30 PINCEAU VIROLE INOX 30 MM
2481-30 SPATULE MELAMINE 30 CM
2478 MARYSE MANCHE PLASTIQUE
2440-35 POCHE NYLON 35 CM
2450-7 DOUILLE UNIE POLY N7
2450-10 DOUILLE UNIE POLY N10
2451B8 DOUILLE CANNELEE POLYCARBONATE (B8)
2451D8 DOUILLE CANNELEE POLYCARBONATE (D8)
2428 PINCE A PATE

248/23 SPACHTEL INOX, FLEXIBEL 23 CM
240/23 KUECHENMESSER KAPPE ALU 23 CM
246-17 FILETIERMESSEUR 17 CM
330-11 AUSBEINMESSER 4 NIETEN 11 CM
342-26 KUECHENGABEL 26 CM
9-25 ABZIEHSTAHL RUND 25 CM
32-10 SCHERE GEZAEHNT 21 CM
210-10 KUECHENMESSER 2 NIETEN 10 CM
200 SCHAELEUR AUSGEGOSSEN
708 SCHABER FUER RECHTSHAENDER
723 ZITRONENSCHABER
721 APFELAUSSTECHEUR
702 GEMUESE-DEKORIERER RUND 22 MM
684 OEFFNER 4-TEILIG SCHWARZ
2423-30 PINSEL MANSCHETTE INOX 30 MM
2481-30 MELAMIN-SPACHTEL 30 CM
2478 TEIGSPACHTEL GRIFF PLASTIK
2440-35 DRESSIERSACK NYLON 35 CM
2450-7 TUELLE GLATT, POLYKARBONAT N7
2450-10 TUELLE GLATT, POLYKARBONAT N10
2451B8 TUELLE GEWELLT, POLYKARBONAT (B8)
2451D8 TUELLE GEWELLT, POLYKARBONAT (D8)
2428 TEIGZANGE

MALLETTE ECOLE FACHSCHUL-KOFFER

1368

COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG
(20 OUTILS / 20-TEILIG)

158-25 SPATULE 25 CM
1237-23 CUISINE 23 CM
6146-17 FILET DE SOLE BLEU 17 CM
1030-11 DESOSSEUR COURBÉ SURMOULÉ 11 CM
352-26 FOURCHETTE CUISINE 26 CM
8-25 FUSIL SPÉCIAL ECOLE 25 CM
3203 CISEAUX BLEU M 20 CM
209 OFFICE SURMOULÉ 9 CM
200 EPLUCHEUR SURMOULÉ
908 CANNELEUR POUR DROITIER SV
923 ZESTEUR SV
921 VIDE POMME SV
902 DECOR LEGUMES 22 MM SV
684 LIMONADIER 4 PIECES NOIR
2430-30 PINCEAU VIROLE INOX 30 MM
2481-30 SPATULE MELAMINE 30 CM
799 CORNE A PÂTISSERIE
2440-35 POCHE NYLON 35 CM
2450-10 DOUILLE UNIE POLYCARBONATE (N10)
2451-68 DOUILLE CANNELEE POLYCARBONATE (C8)

158-25 SPACHTEL 25 CM
1237-23 KUECHENMESSER 23 CM
6146-17 FILETIERMESSEUR BLAU 17 CM
1030-11 AUSBEINMESSER RUECKENBOGEN, GEGOSSEN 11 CM
352-26 KUECHENGABEL 26 CM
8-25 ABZIEHSTAHL SPEZIELL FUER SCHUELER 25 CM
3203 SCHERE BLAU 20 CM
209 KUECHENMESSER GEGOSSEN 9 CM
200 SCHAELEUR GEGOSSEN
908 SCHABER FUER RECHTSHAENDER SV
923 ZITRONEN-SCHABER SV
921 APFELAUSSTECHEUR SV
902 GEMUESEDEKORIERER RUND 22 MM SV
684 OEFFNER SCHWARZ 4-TEILIG
2430-30 PINSEL, MANSCHETTE INOX 30 MM
2481-30 MELAMIN-SPACHTEL 30 CM
799 KONDITOR-HORN
2440-35 DRESSIERSACK NYLON 35 CM
2450-10 TUELLE GLATT, POLYKARBONAT (N10)
2451-68 TUELLE POLYKARBONAT (C8)



Dimensions / Masse
39,5 x 27,5 x 7 cm
Poids / Gewicht 3350 g

SV=SANS VIROLE / OHNE MANSCHETTE

MALLETTE CHEF (aluminium, interieur plastique demi rigide)
CHEF-KOFFER (Aluminum, innen halbharter Plastik)



ARTICLES FORGÉS INOXYDABLES (MITRE PLATE)
WERKZEUGE INOX (ZWISCHENSTUECK FLACH)

COMPOSITION (7 outils)

ZUSAMMENSETZUNG (7-teilig)

141-20 CHEF 20 CM
143-20 TRANCHELARD 20 CM
142-15 DESOSSEUR 15 CM
144-20 PAIN 20 CM
341-32 FOURCHETTE 32 CM
18-25 FUSIL 25 CM
141-10 OFFICE 10 CM

141-20 CHEF-MESSER 20 CM
143-20 TRANCHIERMESSER 20 CM
142-15 AUSBEINMESSER 15 CM
144-20 BROTMESSER 20 CM
341-32 GABEL 32 CM
18-25 ABZIEHSTAHL 25 CM
141-10 KUECHENMESSER 10 CM



1320

DIMENSIONS / MASSE 42 X 32 X 5,5 CM
POIDS / GEWICHT 2600 G

ARTICLES (LAMES ET MANCHES INOXYDABLES)
WERKZEUGE (KLINGEN UND GRIFFE INOX)

COMPOSITION (7 outils)

ZUSAMMENSETZUNG (7-teilig)

KS8 -20 CHEF 19 CM
KS15-19 FILET DE SOLE 19 CM
KS10-19 TRANCHELARD 19 CM
KS6 -16 DESOSSEUR 15 CM
KS12-18 FOURCHETTE 32 CM
KS29-22 DECOUPER 22 CM
KS33-12 MÉNAGE 12 CM

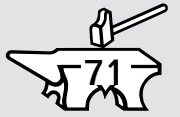
KS8 -20 CHEF-MESSER 19 CM
KS15-19 FILETIERMESSE 19 CM
KS10-19 TRANCHIERMESSER 19 CM
KS6 -16 AUSBEIN-MESSER 15 CM
KS12-18 GABEL 32 CM
KS29-22 SCHNEIDMESSER 22 CM
KS33-12 HAUSHALT-MESSER 12 CM



1420

DIMENSIONS / MASSE 42 X 32 X 5,5 CM
POIDS / GEWICHT 2000 G

MALLETTE UNIVERSELLE (aluminium, interieur plastique rigide)
UNIVERSELLER KOFFER (Aluminum, innen Hartplastik)



1500

DIMENSIONS INTÉRIEURES :

LONGUEUR 42 CM
LARGEUR 29,5 CM
ÉPAISSEUR CÔTÉ HAUT 2 CM
ÉPAISSEUR CÔTÉ BAS 3,5 CM
ÉPAISSEUR TOTAL 9,5 CM
POIDS 3250 GR.

Fermant à clef. Intérieur et extérieur lavable.
Case spécial pour fouet



INNENMASSE :

LAENGE 42 CM
BREITE 29,5 CM
DICKE OBEN 2 CM
DICKE UNTEN 3,5 CM
DICKE TOTAL 9,5 CM
GEWICHT 3250 G

Abschliessbar. Innen und aussen abwaschbar.
Spezielles Fach für Schwingbesen

DIMENSIONS EXTERIEURES / AUSSENMASSE:
45x34x10 CM

Devis possible pour toute composition
Erlaubt alle möglichen Zusammenstellungen

MALLETTE CHEF UNIVERSELLE (aluminium, interieur mousse plastique)



UNIVERSELLER HOTELLERIE-KOFFER (Aluminum, innen Schaumstoff)

ETAGE
SUPÉRIEUR

OBERES FACH



COMPOSITION (26 outils)

ZUSAMMENSETZUNG (26-teilig)

248-2	SPATULE VIROLE INOX 23 CM
240-26	CUISINE MITRE ALU 26 CM
246-17	FILET DE SOLE 17 CM
320-14	SAIGNER 4 RIVETS 14 CM
341-32	FOURCHETTE CHEF FORGEE 32 CM
7-25	FUSIL MECHE RONDE 25 CM
659	CISEAUX A POISSON CRANTÉ 26 CM
101-25	AIGUILLE A BRIDER 25 CM
240-10	OFFICE MITRE ALU 10 CM
2725	PELLE A OMELETTE
712	EPLUCHEUR 2 FENTES
708	CANNELEUR POUR DROITIER
723	ZESTEUR
721	VIDE POMME
702	DECOR LEGUMES ROND 22 MM
686	SOMMELIER INOX DOUBLE LEVIER
2423-30	PINCEAU VIROLE INOX 30 MM
2481-30	SPATULE MELAMINE 30 CM
2428	PINCE A PATE
2403-30	FOUET INOX 30 CM
799	CORNE A PÂTISSERIE
2440-35	POCHE NYLON 35 CM
2450	2 DOUILLES UNIES POLYCARBONATE (7+10)
2451	2 DOUILLES CANNELEES " (B8+D8)

248-2	SPACHTEL, MANSCHETTE INOX 23 CM
240-26	KUECHENMESSER RING ALU 26 CM
246-17	FILETIERMESSE 17 CM
320-14	STECHEMESSER 4 NIETEN 14 CM
341-32	GABEL CHEF GESCHMIEDET 32 CM
7-25	ABZIEHSTAHL RUND 25 CM
659	FISCHSCHERE GEZAEHNT 26 CM
101-25	BRIDIERNADEL 25 CM
240-10	KUECHENMESSER RING ALU 10 CM
2725	OMELETTEN-SCHAUFEL
712	SCHAELE, 2 SCHLITZE
708	SCHABER FUER RECHTSHAENDER
723	ZITRONEN-SCHABER
721	APFELAUSSTECHE
702	GEMUESE-DEKORIERER RUND 22 MM
686	SOMMELIER INOX, DOPPELGRIF
2423-30	PINSEL, MANSCHETTE INOX 30 MM
2481-30	MELAMIN-SPACHTEL 30 CM
2428	TEIGZANGE
2403-30	SCHWINGBESEN INOX 30 CM
799	KONDITOR-HORN
2440-35	DRESSIERSACK NYLON 35 CM
2450	2 TUELLEN GLATT POLYKARBONAT (7+10)
2451	2 TUELLEN GEWELLT " (B8+D8)

1501

ETAGE
INFÉRIEUR

UNTERES FACH



Dimensions / Masse

42 x 29,5 x 5,5 cm

Poids / Gewicht 4700 g

Devis possible pour toute autre composition

Erlaubt alle möglichen Zusammenstellungen

MALLETTE HÔTELLERIE UNIVERSELLE (aluminium, intérieur mou se plastique)



UNIVERSELLER HOTELLERIE-KOFFER (Aluminium, innen Schaumstoff)

ETAGE
SUPÉRIEUR

OBERES FACH



COMPOSITION (23 outils)
ZUSAMMENSETZUNG (23-teilig)

- | | |
|---------|--------------------------------|
| 158-25 | SPATULE 25 CM |
| 237-26 | CUISINE INOXYDABLE 26 CM |
| 6146-20 | FILET DE SOLE BLEU 20 CM |
| 1020-14 | SAIGNER SURMOULÉ 14 CM |
| 321-32 | FOURCHETTE CHEF 32 CM |
| 9-25 | FUSIL MECHE RONDE 25 CM |
| 32-10 | CISEAUX CRANTÉ 21 CM |
| 210-10 | OFFICE 2 RIVETS 10 CM |
| 200 | EPLUCHEUR SURMOULÉ |
| 708 | CANNELEUR POUR DROITIER |
| 723 | ZESTEUR |
| 721 | VIDE POMME |
| 702 | DECOR LEGUMES ROND 22 MM |
| 684 | LIMONADIER 4 PIECES NOIR |
| 2423-30 | PINCEAU VIROLE INOX 30 MM |
| 2481-30 | SPATULE MELAMINE 30 CM |
| 2403-25 | FOUET INOX 25 CM |
| 799 | CORNE A PÂTISSERIE |
| 2440-35 | POCHE NYLON 35 CM |
| 2450 | 2 DOUILLES UNIES POLYCARBONATE |
| (7+10) | |
| 2451 | 2 DOUILLES CANNELEES " (B8+D8) |
| 158-25 | SPACHTEL 25 CM |
| 237-26 | KUECHENMESSER INOX 26 CM |
| 6146-20 | FILETIERMESSER BLAU 20 CM |
| 1020-14 | STECHEMESSER GEGOSSEN 14 CM |
| 321-32 | GABEL CHEF 32 CM |
| 9-25 | ABZIEHSTAHL RUND 25 CM |
| 32-10 | SCHERE GEZAEHNT 21 CM |
| 210-10 | KUECHENMESSER 2 NIETEN 10 CM |
| 200 | SCHAELEER GEGOSSEN |
| 708 | SCHAELEER FUER RECHTSHAENDER |
| 723 | ZITRONEN-SCHABER |
| 721 | APFELAUSSTECHEUR |
| 702 | GEMUESE-DEKORIERER RUND 22 MM |
| 684 | OEFFNER 4-TEILIG, SCHWARZ |
| 2423-30 | PINSEL, MANSCHETTE INOX 30 MM |
| 2481-30 | MELAMINE-SPACHTEL 30 CM |
| 2403-25 | SCHWINGBESEN INOX 25 CM |
| 799 | KONDITOR-HORN |
| 2440-35 | DRESSIERSACK NYLON 35 CM |
| 2450 | 2 TUELLEN GLATT POLYKARBONAT |
| (7+10) | |

ETAGE
INFÉRIEUR

UNTERES FACH



1502

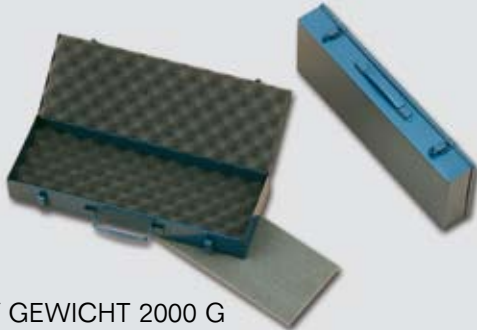
Dimensions / Masse
42 x 29,5 x 5,5 cm
Poids / Gewicht 4700 g

Case spéciale pour fouet
Spezielles Fach für Schwingbesen

BOITES METALLIQUES peinture epoxy bleu, vernis au four avec plaques de mousse, intercalaires, lisses (les couteaux ne sont pas maintenus)



METALL-KOFFER aus Eisenblech, blau Epoxy einbrennlackiert mit glatten Schaumstoffplatten zum Einlegen (die Messer werden nicht festgehalten)



1322

POIDS / GEWICHT 2000 G
52,5 X 18,5 X 7 CM



1326

POIDS / GEWICHT 2300 G
61 X 10,5 X 7 CM



1324

POIDS / GEWICHT 2400 G
52,5 X 18,5 X 10,5 CM



1327

POIDS / GEWICHT 2800 G
38 x 30 x 8,5 CM

BOITE PLASTIQUE DUR, lavable
HARTPLASTIK-BEHAEALTER,
abwaschbar

1329



2 FERMATURES À CLAPETS
1 PETIT PLATEAU AVEC UNE POIGNÉE À L'INTÉRIEUR

SUR LE COUVERCLE IL Y A 2 COUVERCLES DE COULEURS JAUNE. SOUS CHACUN DE CES COUVERCLES IL Y A 2 PETITES CASES (SOIT 4 AU



2 KLAPPVERSCHLUESSE
1 KLEINES EINLEGEFACH MIT GRIF IM INNERN

IM DECKEL SIND 2 GELBFARBIGE DECKEL ANBRACHT. UNTER JEDEM DIESER DECKEL HAT ES 2 KLEINE FAECHER (D.H. TOTAL 4)

Dimensions / Masse
48 x 42 x 25 cm
Poids / Gewicht 1900 g

FEUILLE RENFORCÉE
SPALTER VERSTAERKT
1280 - 24



1280 - 26



1280 - 28



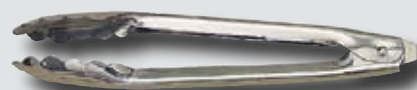
COUPE PÂTE, FLEXIBLE,
MODÈLE ARRONDI
TEIGABSTECHER, FLEXIBEL,
ABGERUNDETE KLINGE
2475



COUPE PÂTE, FLEXIBLE,
MODÈLE CARRÉ
TEIGABSTECHER, FLEXIBEL,
QUADRATISCHE KLINGE
2476



PINCE VIENNOISERIE INOX
WIENERGEBAECK-/HOERNCHEN-ZANGE INOX
79150 - 24 cm
79151 - 40 cm



PINCE A PÂTE
TEIGZANGE
2428



PINCE A SPAGHETTIS
SPAGHETTI-ZANGE
79160

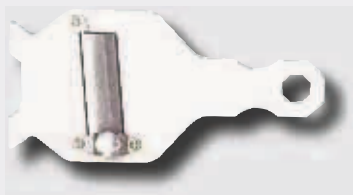


CUILLER "
SPAGHETTI-ZANGE
79160





MANDOLINE A TRUFFES
TRUEFFEL-SCHNEIDER
74464



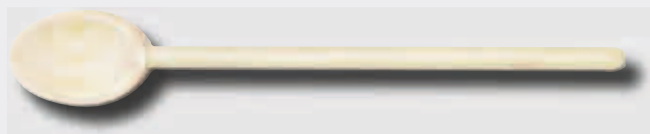
GRIGNETTE
TEIGMESSER
2482



MANDOLINE INOX
avec 4 blocs effileurs
SCHNEIDER INOX
mit 4 Schneidkämmen
74465



CUILLER A SAUCE
En hêtre.
SAUCEN-LOEFFEL
Aus Buchenholz
44835



MACHINE A AFFÛTER ÉLECTRIQUE , SEMI PROF ESSIONELLE **ELEKTRISCHE MESSERSCHLEIF -MACHINE, HALB-PROFESSIONELL**

Idéale pour les commerçants utilisant quotidiennement des couteaux dans leur profession, restaurateurs, particuliers etc.

Ideal für Geschäfte, Gastwirte, Haushalte usw., welche in ihrem Beruf täglich Messer verwenden.

MA-1

Dimensions / Masse

22 x 9 x 7,5 cm

Poids / Gewicht 1120 g

Voltage / Anschluss 230 V

Puissance max. / Leistung max. 80 W

Boîtier en matiere synthétique.

Interrupteur basculant Marche-Arrêt.

Câble de branchement.

Gehäuse aus Kunststoff. Kippschalter Ein-Aus. Anschlusskabel.

Livrée avec son mode d'emploi

Utilisation facile

Wird mit Gebrauchsanweisung geliefert.
Einfache Benützung.



AFFUTEUR MANUEL POUR COUTEAUX JAPONAIS A 1 OU 2 BISEAUX



SCHLEIFER MANUELL FUER JAPANISCHE MESSER MIT 1 ODER 2 SCHAERFUNGSFLAECHE

AFFUTEUR MANUEL pour couteaux japonais à 1 ou 2 biseaux (angle 15°).

Idéal pour tous les utilisateurs de couteaux japonais qui veulent obtenir facilement un affûtage "rasoir".

Boîtier et couvercle en ABS anti-bactéries (température maxi 85°C). Meules en céramique alumine. Livré avec son mode d'emploi. Utilisation facile. Livrée avec son mode d'emploi.

L'affûteur permet d'affûter les couteaux à 1 seul biseau comme les couteaux à sushis (Yanagiba, Diba, Shark etc). De tels couteaux n'ont qu'une seule émouture. De l'autre côté le profil est légèrement concave pour créer un coussin d'air et éviter que les tranches de poisson cru ne collent pas à la lame. Un couteau à 1 seule émouture ne s'affûte que d'un côté, côté de l'émouture. Jusqu'à présent, le seul moyen était l'affûteur c'est de pouvoir affûter à la fois les couteaux à double émouture et les couteaux à simple émouture.

MANUELLER SCHLEIFER für japanische Messer mit 1 oder 2 Schärfungsflächen (Winkel 15°).

Ideal für alle Benutzer von japanischen Messern, welche auf einfache Art einen "Rasier"-Schliff haben wollen.

Gehäuse und Deckel aus antibakteriellem ABS (temperaturbeständig bis max. 85°C). Schleifsteine aus keramischem Aluminiumoxid. Einfache Benützung. Wird mit einer Gebrauchsanweisung geliefert.

Der Schleifapparat ermöglicht das Schleifen der Messer mit 1 Winkel, wie Sushi-Messer (Yanagiba, Diba, Shark usw.). Diese Messer haben nur eine einzige Schärfungsfläche. Andererseits ist das Profil leicht gewölbt um ein Luftkissen zu bilden und zu verhindern, dass die rohen Fisch-Tranchen an der Klinge kleben. Ein Messer mit 1 Winkel wird nur auf einer Seite geschliffen, auf der Winkelseite. Bisher war die einzige Möglichkeit das Schleifen auf einem Schleifstein im Wasserbad, indem das Messer mit seinem Winkel gegen den Schleifstein gehalten wurde. Der Vorteil dieses Schleifers ist, dass Messer mit 2 Winkeln (schräg) und die Messer mit 1 Winkel gleichzeitig geschliffen werden können.

AIG-02



16 x 7.5 x 6 cm

Poids / Gewicht 295 g

BARGOIN

d=21/f=11 9.07/9.11

Preisliste zu Katalog "Der Führer für den Fachmann" (1995) + zur CD "Der Führer für den Profi" (2007 + 2008)

Prix-courant pour catalogue "Le guide du professionnel" (1995) + pour le CD "Le guide du professionnel" (2007 + 2008)

(Preise exkl. MWSt / Prix TVA non comprise)

* nicht mehr lieferbar / ne plus livrable

** siehe Prospekt Dosenöffner Mod. Sieger -Clou / voir prospectus ouvre-boîtes mod. Sieger-Clou

<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>	<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>
1.07	*		50.00		66.00
2.07	*		50.25	*	
3.07	*		51.07	*	
4.00		17.25	51.09	*	
5.06	*		51.12		25.00
7.25		52.50	51.20		48.00
7.30		57.50	51.28	*	
8.25	2460.1017	23.50	52.00		63.00
9.20	*		52.25	*	
9.25	2460.1003	31.50	53.20		39.50
10.17		52.00	53.25	*	
10.23	*		54.20		39.50
10.27		110.00	56.28	*	
11.28	*		58.22	*	
12.30	*		59.21	*	
13.30		69.50	60.25	*	
14.30	2460.1008	86.00	61.00		41.00
15.30	2460.1009	120.00	62.00		112.00
16.30	*		62.25	*	
17.30	2460.1010	162.00	63.00	*	
18.20	*		72.45		115.00
18.25		75.00	72.50		120.00
19.30		98.00	72.65		130.00
22.24	*		73.40	2460.6001	106.00
22.30	*		73.45	2460.6002	110.00
22.40	*		73.50	2460.6003	115.00
30.13	*		80.24	*	
30.14	*		80.26	*	
30.15	*		80.28	*	
30.17	*		87.23	*	
30.18	*		87.26	*	
31.17	*		87.28	*	
31.18	*		88.27	*	
31.20	*		88.30	*	
32.01		12.50	88.32	*	
32.02		7.00	100.14	*	
32.03		7.00	100.17	*	
32.04		12.50	100.20	*	
32.05		10.75	100.23	*	
32.10		12.50	100.25	*	
32.11	*		101.25	2460.9001	9.50
41.09		22.50	108.08		9.50
41.12		25.00	108.08B12		110.00
41.15		38.00	120.11	*	
41.20		48.00	120.14	*	
41.25		65.00	120.17	*	
42.10	*		120.20	*	
42.15	2460.4003	38.00	135.13	*	
42.20	*		140.08	2460.4180	28.50
42.25	*		140.10	2460.4181	29.50
42.30	*		141.10		31.50
43.20		39.50	141.12	*	
44.20		39.50	141.15		52.00
46.30		39.50	141.20		66.00

<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>	<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>
141.25		88.00	230.00	*	
141.30		125.00	230.00B12	*	
141.60		22.75	234.20	2460.4231	88.00
142.15		49.50	236.11	*	
143.20		56.50	237.08	2460.4174	16.00
143.25		69.00	237.10	2460.4175	17.00
144.20		56.50	237.11	*	
157.20		26.50	237.15	2460.4176	39.50
157.24		31.50	237.20	2460.4177	44.00
157.28		38.00	237.23	2460.4187	58.00
158.15		14.00	237.26	2460.4179	66.00
158.20		19.00	238.11	2460.4320	32.50
158.25		23.50	240.08	2460.4039	26.00
158.30		28.00	240.10	2460.4040	27.50
158.34		38.00	240.11BC		185.00
159.22	2460.5024	95.00	240.15	2460.4041	49.50
160.22		115.00	240.20	2460.4042	59.00
170.35	2460.6005	59.00	240.23	2460.4043	72.50
187.28		575.00	240.26	2460.4044	81.00
190.10	*		240.30	2460.4234	103.00
200.00		3.50	241.08	*	
200.00B12		42.00	241.10	2460.4236	53.50
201.06		3.50	241.15	2460.4045	71.50
201.06B12		42.00	241.20	2460.4046	94.50
201.10	*		241.25	2460.4047	125.00
202.06		3.50	241.30	2460.4048	180.00
202.06B12		42.00	241.35	2460.4049	250.00
203.04	*		242.10		10.75
203.09		3.50	242.13	2460.4237	78.00
203.09B12		42.00	243.15	*	
204.05	*		243.20	2460.4239	90.00
205.05	*		243.25	2460.4240	118.00
206.05	*		243.30	*	
207.06	2460.4022	16.75	244.30	2460.4050	170.00
207.06B12		199.00	245.08	*	
208.08	2460.4023	8.50	245.10	2460.3004	27.50
208.08B12		99.50	246.17	*	
209.09		6.50	246.20	2460.4052	30.50
209.09B12		75.00	247.20	2460.3005	36.75
210.10	2460.4024	9.50	247.24	2460.3006	45.00
210.10B12		110.00	247.29	2460.3007	58.00
211.75	2460.9004	18.00	248.11	2460.3008	18.75
212.05	*		248.14	2460.3009	20.50
213.95	*		248.17	2460.3010	21.75
214.15	*		248.20	2460.3011	24.75
214.22	*		248.23	2460.3012	27.75
214.25	*		248.26	2460.3013	33.00
215.00		25.00	248.30	2460.3014	40.00
215.00B12	*	295.00	248.35	2460.3015	47.50
			248.40		55.00
216.00	*		249.25	2460.9450	95.00
217.10	2460.4025	22.50	249.35	2460.9451	225.00
217.10812		265.00	250.00	*	
218.08	2460.4026	9.25	250.25	2460.9452	95.00
218.08812		110.00	254.30	2460.4242	195.00
219.13	2460.4120	18.00	255.15		19.00
220.10	2460.4027	10.75	256.30	*	
222.11	2460.4031	21.00	258.40	*	
223.11	2460.4130	23.50	259.22	2460.5022	52.00
225.10	2460.4131	13.50	259.25	*	
226.17	*		260.08	2460.4053	17.00
226.20	*		260.08B12		195.00
227.20		99.00	265.30	2460.4054	155.00
228.10	*		267.20	*	
229.10	2460.4230	4.25	267.20V	*	
229.B12		48.00	267.24	*	
229.B144		510.00	267.24V	*	
229.B600		1950.00	267.29	*	
			267.29V	*	

<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>	<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>
268.11	*		299.16	2460.9021	2.85
268.11V	*		299.18	2460.9022	3.00
268.17	*		301.00	**	
268.17V	*		302.00	**	
268.23	*		303.17	2460.4056	55.00
268.23V	*		304.00		25.00
268.26	*		310.14	2460.4057	34.00
268.26V	*		310.17	2460.5800	38.00
268.3	*		310.20	2460.4059	43.00
268.30V	*		310.23	2460.4060	48.50
268.35	*		310.25	2460.4061	54.00
268.35V	*		310.28	2460.4062	60.00
271.17		15.00	310.30	2460.4063	68.00
271.20		15.00	310.35	2460.4064	80.00
271.25		15.00	310.40	2460.4065	99.00
272.17		160.00	315.14	2460.4066	34.00
272.20		165.00	315.17	2460.4067	38.00
272.25		180.00	320.11	2460.4068	32.50
273.40	2460.6007	190.00	320.14	2460.4069	34.00
273.45	2460.6008	195.00	320.17	2460.4070	38.00
273.50	2460.6009	210.00	320.20	2460.4071	43.00
273.55	2460.6010	220.00	320.23	2460.4072	48.50
274.40		22.00	321.32	2460.2018	41.00
274.45		24.00	322.09	2460.4170	21.75
274.50		26.00	330.11	*	
274.55		26.50	330.14	2460.4074	34.00
275.45	2460.6013	22.00	330.17	2460.4075	38.00
			333.17	2460.4076	37.00
275.50	2460.6014	24.00	333.20	2460.4077	42.00
275.55	2460.6015	26.00	333.23	2460.4078	47.50
275.60	2460.6033	27.50	335.20	*	
276.35	2460.6025	16.50	335.25	*	
276.45		22.00	340.C30	*	
276.50		24.00	340.L31	*	
276.55		26.00	340.11		28.50
276.60		26.50	340.11C		31.00
280.24	2460.7013	115.00	340.11/B6		180.00
280.26	2460.7014	120.00	340.11/C-B6		195.00
280.28	2460.7015	125.00	341.23	2460.2001	65.00
280.30	2460.7016	135.00	341.32	2460.2003	77.00
281.24	2460.7017	125.00	342.26	2460.2005	28.00
281.26		130.00	342.32	2460.2006	33.00
281.28	2460.7018	145.00	343.28	2460.2019	35.50
281.30	2460.7019	155.00	344.25	2460.2013	37.00
282.23	2460.7034	125.00	345.00	2460.3018	40.75
282.25	2460.7031	135.00	346.00	2460.3019	40.75
283.23	2460.7021	115.00	347.00	2460.3020	30.50
285.17	2460.7022	75.00	348.00	2460.3021	40.50
286.00	2460.9011	255.00	349.25	*	
287.PM	2460.7101	83.50	351.32	*	
287.GM	2460.7100	145.00	352.20	2460.2014	22.50
288.00	2460.7102	195.00	352.26	2460.2011	23.50
289.13	2460.7032	42.00	352.32	2460.2012	26.50
291.PM	2460.7023	225.00	353.20	*	
291.MM	2460.7024	260.00	354.20	*	
291.GM	2460.7025	280.00	356.26	2460.3027	30.50
292.00		75.00	358.26	2460.3028	30.50
293.25	2460.9012	70.00	359.18	2460.3025	43.50
293.40	2460.9013	82.00	359.24	2460.3026	30.50
294.21	2460.4055	105.00	360.11	2460.3031	40.00
295.17	2460.9014	24.00	361.12	*	
296.00		14.75	362.00		52.75
297.00	2460.9015	15.75	374.28	2460.4243	54.50
298.00	2460.9016	17.50	374.33	2460.4244	58.50
299.08	2460.9017	1.60	375.28	2460.4079	48.50
299.10	2460.9018	1.75	375.33	2460.4080	51.50
299.12	2460.9019	2.30	375.38	2460.4245	62.00
299.14	2460.9020	2.60	375.55	*	

<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>	<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>
376.28	2460.4081	48.50	610.23	2460.4108	67.50
376.33	2460.4082	51.50	610.25	2460.4109	73.50
377.28	2460.4083	58.75	610.28	2460.4110	82.00
377.33	2460.4084	63.00	610.30	2460.4111	86.50
378.28	2460.4085	40.50	620.00	*	
378.33	2460.4086	43.50	630.00	*	
379.28	2460.4087	54.50	635.17	*	
379.33	2460.4088	58.50	659.00		37.75
380.28	2460.4089	49.50	676.09	*	
380.33	2460.4090	54.50	677.11	*	
380.38	2460.4246	64.50	678.11	*	
381.17	2460.7026	71.50	681.00		9.50
382.19	2460.7027	99.50	682.45	*	
383.21	2460.7028	130.00	683.45	*	
384.20	*		684.00	2460.4265	12.50
385.25	2460.4091	65.00	685.00	*	
386.21	2460.4247	83.50	686.00		19.00
387.11	2460.4248	45.00	690.11	*	
388.15	*		691.00		25.00
389.15	2460.4250	14.75	699.00		28.50
390.26	2460.4092	62.50	702.00		10.75
391.2L		135.00	702.00B12		115.00
393.34	*		707.00		7.25
395.33		125.00	708.00		6.25
395.40		150.00	708.00B12		69.50
395.50	2460.4095	180.00	711.00		9.75
395.50P		220.00	712.00		6.00
396.32	2460.4251	190.00	712.00B12		65.00
397.35		190.00	716.00		11.50
399.00		130.00	718.00		10.50
400.24	*		719.00F		11.00
401.20	*		720.00		10.50
412.16	2460.9023	44.00	721.00		8.75
413.30	2460.4980	87.50	721.00B12		95.00
413.35	2460.4099	97.00	723.00		7.50
413.42	2460.4100	125.00	723.00B12		83.00
430.18	2460.4115	29.50	727.00		12.50
430.23	2460.4116	35.50	728.00		13.00
430.25		38.50	728.00B12		140.00
431.20	*		753.B12		28.50
432.25	*		753.B144		265.00
432.25V	*		753.B600		945.00
433.17	*		754.B12		28.50
433.20	*		754.B144		265.00
435.20	*		754.B600		945.00
459.23	*		757.00		10.50
510.00		6.25	758.00F		10.50
511.00	2460.4103	9.00	790.00	2460.4144	4.50
512.00	2460.4104	16.75	792.00		5.75
513.00	2460.4105	9.50	794.00		3.25
514.00		37.75	799.00		2.50
515.00		20.50	810.10	2460.4266	15.00
516.00		9.50	810.10B12	*	
518.17	*		815.10	2460.4267	17.00
520.07		34.75	815.10B12	*	
521.20	*		819.00	2460.4268	19.75
526.20	*		820.00	2460.4269	17.50
531.27	*		820.00B12	*	
534.20	*		826.11	*	
535.20	*		831.20	2460.4272	33.00
541.10	*		840.20	2460.4273	29.50
541.15	*		841.20	2460.4274	33.00
541.20	*		842.00	2460.2017	19.00
541.25	*		1000.20B6		63.00
542.12	*		1002.20B6		63.00
551.32	*		1002.25B6		84.00
554.30	*		1010.14	2460.4209	32.50
559.18		56.50	1010.17	2460.4210	36.00

<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>	<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>
1010.20	2460.4211	41.00	1367.00	2460.9408	460.00
1010.23	2460.4212	46.75	1368.00	2460.9409	365.00
1010.25	2460.4213	51.50	1369.00	2460.9435	115.00
1010.28	2460.4214	58.50	1371.00		245.00
1010.30	2460.4215	65.00	1384.22		95.00
1010.35	2460.4216	78.50	1420.00	2460.9407	750.00
1015.14	2460.4200	32.50	1451.00		245.00
1015.17	2460.4201	36.00	1452.00		455.00
1020.11	2460.4202	31.00	1453.00		165.00
1020.14	2460.4203	32.50	1471.00	*	
1020.17	2460.4204	36.00	1500.00	2460.9436	140.00
1020.20	2460.4205	41.00	1501.00	2460.9410	670.00
1024.17	2460.4113	75.00	1502.00	2460.9411	520.00
1025.13	2460.4277	32.50	1550.00	2460.9438	85.00
1025.16	2460.4278	36.00	1551.00		470.00
1030.11	2460.4206	31.00	1552.00		395.00
1030.14	2460.4207	32.50	1580.00	2460.0403	40.00
1030.17	2460.4208	36.00	1581.00	2460.9401	290.00
1033.17	2460.4217	34.75	1582.00	2460.9402	210.00
1033.20	2460.4218	40.00	1590.00		55.00
1033.23	2460.4219	44.00	1591.00	2460.9404	460.00
1035.15B6		52.50	1592.00	2460.9405	380.00
1035.16		52.50	1610.23		59.50
1075.28	2460.4401	48.00	1610.25	*	
1075.33	2460.4402	50.00	1610.28	*	
1075.55		98.00	1610.30		77.50
1076.28	2460.4220	48.00	2007.00	*	
1076.33	2460.4221	50.00	2010.17	*	
1077.28	2460.4501	55.00	2010.20	*	
1077.33	2460.4502	57.00	2010.23	*	
1078.28	2460.4601	37.00	2010.25	*	
1078.33	2460.4602	40.00	2010.28	*	
1080.25		41.00	2010.30	*	
1080.28		44.00	2010.35	*	
1080.33		48.50	2015.14	*	
1146.20		29.50	2015.17	*	
1237.23		39.00	2020.11	*	
1237.25		42.00	2020.14	*	
1271.17.5	*		2020.17	*	
1271.20	*		2020.20	*	
1271.25	*		2025.13	*	
1272.17.5	*		2025.16	*	
1272.20	*		2030.11	*	
1272.25	*		2030.14	*	
1300.06	*		2030.17	*	
1303.00	*		2033.20	*	
1303.08	2460.0412	995.00	2076.28	*	
1305.00	*		2300.10		15.00
1311.13	*		2318.8.5	2460.9025	41.50
1312.17	*		2403.25		11.00
1314.21	*		2403.30		12.50
1315.00	*		2403.35		15.00
1316.06	*		2422F	*	
1317.10	*		2423F	*	
1318.14	*		2423.20	*	
1321.00	*		2423.30		6.75
1323.00	*		2423.35	*	
1326.00	2460.9432	135.00	2423.40		7.75
1327.00	2460.9431	130.00	2423.45		8.50
1328.00	*		2423.50		9.25
1329.00	2460.9434	105.00	2423.60	*	
1351.18	*		2424F	*	
1352.14	*		2428.00		9.25
1353.17	*		2440.30		10.25
1354.16	*		2440.35		12.25
1361.20	*		2440.40		14.00
1363.20	*		2440.45		15.75
1365.00	*		2440.50		17.50

<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>	<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>
2440.60		22.50	2460.00	*	
2445.40		41.00	2470.30		3.75
2445.55		57.00	2471.00		31.50
2448.00F		9.50	2472.00		20.00
2450.3		4.75	2473.00		31.50
2450.5		4.75	2474.00		36.50
2450.7		4.75	2475F	*	
2450.8		4.75	2475.00		10.00
2450.10		4.75	2476F	*	
2450.12		4.75	2476.00		10.00
2450.14		4.75	2477-2		25.50
2450.51		47.00	2477-3		26.50
2451.A8		4.75	2477-3 (PL.Griff)		19.00
2451.B8		4.75	2477-4	*	
2451.C8		4.75	2478.25		8.25
2451.D8		4.75	2478.30		14.75
2451.E8		4.75	2478.42		18.25
2451.F8		4.75	2478.52		26.75
2451.PF12		4.75	2481.25		6.00
2451.STHO		6.75	2481.30		10.25
2454.2	*		2481.35		13.00
2454.4		7.50	2481.40		14.25
2454.6		7.50	2481.50		17.25
2454.8		7.50	2481.60		20.50
2454.10		7.50	2482.00		12.25
2454.12		7.50	2484.12		25.00
2454.14		7.50	2484.18		28.00
2454.16		7.50	2530.00	2460.9070	21.75
2454.18		7.50	2531.10	2460.9071	12.00
2454.20	*		2531.12		20.75
2454.55		75.00	2532.00	2460.9072	24.00
2455.2		7.50	2533.9		23.25
2455.4		7.50	2533.12	2460.9073	27.00
2455.6		7.50	2534.00	2460.9074	43.00
2455.8		7.50	2550.00	*	
2455.10	*		2551.00	*	
2455.12		7.50	2621.23	2460.9026	55.00
2455.14		7.50	2622.00	*	
2455.16	*		2714.4.5	*	
2455.18	*		2715.27	*	
2455.20	*		2716.27	*	
2455.BU14		9.00	2717.27	*	
2455.BU16		9.00	2718.27	*	
2455.BU18		9.00	2719.26	*	
2455.BU20		9.00	2720.25	*	
2455.BU22		9.00	2721.27	*	
2455.ST20	*		2722.27	*	
2455.ST25	*		2724.15		25.00
2455.ST30		12.75	2725.17	2460.3024	25.00
2455.ST40	*		2726.28		12.50
2455.COR6		35.00	2726.33	*	
2455.COR8		35.00	2727.28		12.50
2455.PF10		9.50	2727.33	*	
2455.PF12		8.00	2728.00	*	
2455.PF14		8.00	2729.00	2460.9052	78.50
2455.PF20		8.00	2890.25	2460.9028	120.00
2488.R06		9.50	2890.35		145.00
2455.R08		9.50	2890.45	2460.9030	160.00
2455.R010		9.50	2891.25	2460.9031	17.25
2455.R012		9.50	2891.35		18.25
2455.R014		9.50	2891.45	2460.9033	20.00
2455.R016		9.50	3010.17		41.25
2455.R018		9.50	3010.20		46.50
2455.R020		9.50	3010.23		52.00
2455.RU10	*		3010.25		57.00
2455.RU18		9.75	3010.28		64.00
2455.RU20		9.75	3010.30		71.50
2455.RU22		9.75	3010.35		82.50

<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>	<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>
3013.30		72.00	4208.00	2460.9054	42.00
3015.14		37.00	4220.00	**	
3015.17		41.00	4280.24		120.00
3019.30		105.00	4280.26		125.00
3020.11		34.00	4280.28	*	
3020.14		37.00	4280.30	*	
3020.17		41.00	4385.25		65.00
3020.20		46.50	4395.33		125.00
3025.13		37.00	4395.40		150.00
3025.16		41.25	4395.50		180.00
3030.11		34.00	4400.42	2460.9041	9.25
3030.14		37.00	4400.50	2460.9040	12.25
3030.17		41.00	4485.00		8.75
3033.20		45.00	4521.00	*	
3076.28		53.00	4522.00	*	
3112.00	*		4523.00	*	
3125.13		36.75	4524.00	*	
3125.16		41.50	4900.00		90.00
3152.02	*		5010.17		41.50
3153.03	*		5010.20		46.00
3154.04	*		5010.23		52.00
3157.07	*		5010.25		56.50
3158.08	*		5010.28		64.50
3200F	*		5010.30		71.50
3201F	*		5010.35		82.50
3210F	*		5015.14		37.00
3227.18	*		5015.17		41.00
3228.25	*		5020.11		34.00
3273.40		195.00	5020.14		37.00
3273.45		198.00	5020.17		41.00
3273.50		210.00	5020.20		46.50
3273.55		220.00	5025.13		37.00
3280.24		120.00	5025.16		41.00
3280.26		125.00	5030.11		34.00
3303.00	2460.9413	995.00	5030.14		37.00
3330.9.5	2460.4283	12.50	5030.17		41.00
3335.21	2460.4284	41.00	5033.20		45.00
4001.35		75.00	5076.28		53.00
4002.50		97.50	5208.8		9.50
4003.34	2460.4186	24.50	5210.10		10.00
			5218.8		9.75
4003.47	2460.4187	39.50	5240.8		26.50
4003.62	2460.4188	49.50	5240.15		28.00
4004.30		47.00	5240.20		61.00
4004.45		63.00	5240.23		75.00
4010.17		41.00	5240.26		84.00
4010.20		46.00	6010.17		41.50
4010.23		52.00	6010.20		46.50
4010.25		57.00	6010.23		52.00
4010.28		64.00	6010.25		56.50
4010.30		71.00	6010.28		64.50
4010.35		82.50	6010.30		71.50
4013.30		72.00	6010.35		82.50
4015.14		37.00	6015.14		37.00
4015.17		41.00	6015.17		41.50
4019.30		105.00	6020.11		34.00
4020.11		34.00	6020.14		37.00
4020.14		37.00	6020.17		41.50
4020.17		41.00	6020.20		46.50
4020.20		46.50	6025.13		37.00
4025.13		37.00	6025.16		41.50
4025.16		41.00	6030.11		34.00
4030.11		34.00	6030.14		37.00
4030.14		37.00	6030.17		41.50
4030.17		41.00	6032.00		78.50
4033.20		45.00	6033.20		44.50
4076.28		53.00	6076.28		53.00
4207.00		22.00	6146.17		26.50

<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>	<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>
6146.20		29.50			
6411.35		94.00	79173.00		14.50
6412.16		47.00	79214.00		45.00
6413.30		87.00	79223.00	*	
6413.35		97.00	79365.00		31.50
6413.42		125.00	79424.00		1.50
6513.00		155.00	79427.00		1.50
8152.05	*		79750.35		25.00
8153.03	*		79751.00		38.00
8154.04	*		86230.00		79.00
8155.05	*		87734.00		24.50
8160.05	*		88564.00		24.50
8820.00	2460.9091	88.00			
8821.00		19.00			
8822.00		120.00			
11648.10		23.50			
11728.00	*				
11738.00	*				
11748.00	*				
11758.00		22.00			
11768.00	*				
12810.00		4.50			
14928.00	*				
71476.00		9.50			
74464.00		38.00			
74465.00		180.00			
75088.20		88.00			
75089.24		105.00			
76011.00		30.00			
76012.00		5.00			
76013.00		42.00			
76014.00		75.00			
76015.00		10.50			
76021.00		26.50			
76031.00		30.50			
76032.00		14.50			
76033.00		30.00			
76051.00		59.50			
76053.00		140.00			
76056.00		79.00			
76061.00	*				
76062.00		25.00			
76070.00		148.00			
76071.00		87.50			
76072.00		64.00			
77010.25		78.50			
77010.30		94.50			
77015.14		47.00			
77020.14		47.00			
77020.17		56.50			
77025.13		47.00			
77025.16		58.50			
77030.11		41.00			
77030.14		47.00			
77033.20		56.50			
77076.28		78.50			
78125.13		47.00			
78128.16		56.50			
78201.00		51.00			
78203.00		53.50			
78447.00		???			
78448.00		???			
78451.00		37.00			
78457.00		36.00			
78464.30		2.75			
79147.00		12.50			
79150.00		8.00			
79160.00	*				

<u>No Bargoin</u>	<u>No HAPAG</u>	<u>Preis/Prix Fr.</u>
GRAV.		375.00
KS 1.8		47.00
KS 1.8		47.00
KS 10.19		88.00
KS 12.18		88.00
KS 15.19		88.00
KS 17.18		110.00
KS 2.7		47.00
KS 2.7		47.00
KS 29.22	*	
KS 3.12		50.50
KS 32.18		155.00
KS 6.16		88.00
KS 8.2		110.00
KS 9.24		120.00
LAG 1		44.50
LAG 2		41.00
LAG 3		59.50
LAG 5		49.50
LAG 95		43.50
LAG 100		330.00
LAG 104		19.00
MA-1		160.00
AIG-02		80.00