

COUTEAU SASHIMI : FISCHER-BARGOIN ÉTOFFE SA GAMME ZEN®

L'entreprise française FISCHER-BARGOIN agrandit sa gamme Zen® avec le nouveau couteau Sashimi. Du mot japonais « poisson », il s'utilise pour fileter aussi bien du poisson que de la viande, garantissant une précision incomparable.




Longueur 24 cm / Largeur 3 cm
Prix public conseillé : 130€ TTC


La lame en acier inoxydable SANDVIK® 14C28 de type Chrome Manganèse X62CrMn14 assure un pouvoir de coupe franc et précis. Elle est la lame la plus traditionnelle japonaise, appelée « Yanagiba » soit « feuille de saule », pour sa forme longue, effilée et asymétrique sur le biseau côté droit.


Le manche de couleur bleu marine est à base de Micarta, un matériau naturel laminé. Résistant à la chaleur et à l'eau, ni les usages ni le temps viennent entraver sa qualité de matière, lui conférant une qualité de matière permanente. A cela s'ajoute un calibrage précis de la mitre et du culot en inox venant apporter un parfait équilibre au couteau.


La gamme Zen : la série cuisine inspirée par les chefs passionnés


Fabriquée en France, elle est composée de couteaux haut de gamme en partenariat avec le chef étoilé auvergnat Cyrille Zen¹. Ce sont 8 couteaux offrant aux cuisiniers amateurs et professionnels des sensations de coupe inégalables. Ils sont le fruit d'un processus de fabrication impliquant une quinzaine d'opérations.

 Le couteau d'office : l'outil polyvalent par excellence qui permet de couper, d'émincer et de ciseler fruits et légumes grâce à sa lame étroite et courte.

 Le couteau chef : l'outil indispensable pour réaliser de nombreuses tâches comme couper et trancher un poisson ou une viande, ou pour émincer les légumes.

 Le Santoku : il découpe, tranche et hache autant la viande que le poisson ou les légumes. Sa lame large et alvéolée permet aux aliments de ne pas attacher au couteau.

 Le désosseur : avec une lame rigide, courte, épaisse et étroite, il s'utilise pour la découpe de la viande et facilite sa coupe de l'os.

 Le filet de sole : une lame flexible, étroite et longue qui permet de lever les filets de poisson en tranches très fines, en suivant l'arête.

¹ La Bergerie de Sarpoil (63) / 1 étoile au Guide Michelin / Le Bistrot Zen (Montpeyroux)



Le couteau à génoise : l'outil idéal pour découper les génoises, mais aussi les pains et les fruits les plus volumineux à l'aide d'une lame longue, large, dentée et courbée.

Affûté à la main dans la pure tradition des coutelleries françaises, chaque couteau est fabriqué de sorte à ce qu'il constitue un outil de découpe idéal et incontournable en cuisine, autant pour les professionnels que les amateurs.

A propos :

FISCHER-BARGOIN est depuis 1859 une entreprise familiale située à Thiers, dans le centre de la France. Elle fabrique des couteaux et fusils à aiguiser à destination des professionnels des métiers de bouche, à savoir la boucherie, charcuterie, traiteurs, boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, fromagerie et hôtellerie.

Aujourd'hui, l'entreprise se positionne parmi les leaders dans le domaine du petit matériel pour les métiers de l'alimentaire, tant sur le marché français qu'au niveau mondial.

Visuels disponibles sur demande



Contacts presse

Agence Sophie Benoit Communication

Yglinga & Claire

01 43 41 08 51 / 06 63 70 61 69

yglinga@sbc-groupe.com

claire@sbc-groupe.com

Contacts Fischer Bargoin

Z.I du Breuil

63307 THIERS-CEDEX

04 73 80 29 85

<http://www.fisher-bargoin.com>