



VICTORINOX



CUCHILLOS DOMÉSTICOS
Y PROFESIONALES
2017



MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884



**CUCHILLOS
DOMÉSTICOS Y
PROFESIONALES
2017**



VICTORINOX 1884-2017; MÁS DE 130 AÑOS DE EXPERIENCIA Y TRADICIÓN SUIZA

La pequeña navaja suiza roja con su emblema compuesto por una cruz y un escudo en la catcha, es hoy día el símbolo de nuestra empresa. Ella muestra de manera única la excelencia de la artesanía suiza y la enorme experiencia de más de 2000 colaboradores en todo el mundo.

Los valores que prevalecen en nuestras actuaciones y creaciones son los mismos que en 1897, cuando Karl Elsener creó la «Original Swiss Army Knife»: Son funcionalidad, innovación, diseño reconocido y una calidad incomparable. Así es como después más de 130 años Victorinox representa productos extraordinarios, que le exigen ser un compañero de confianza tanto en las grandes como en las pequeñas aventuras de la vida cotidiana.

Hoy día nuestro surtido de navajas y cuchillos Victorinox cuenta con más de 1200 modelos, de los cuales puede usted disponer en dos catálogos separados: «Navajas Suizas» y «Cuchillos domésticos y profesionales». Estamos encantados de presentarles en dos tomos un programa actualizado y parcialmente reestructurado, incluyendo los modelos que gozan de un éxito probado junto con otros más recientes que quizás se impongan como clásicos en un futuro.

Carl Elsener
CEO Victorinox

24

SWISS CLASSIC

- Cuchillos para verdura 26
- Cuchillos para bistec y pizza 30
- Cuchillos domésticos 32
- Juegos de cocina 36
- Cubiertos de mesa 38
- Tenedores y espátulas 42



44

STANDARD

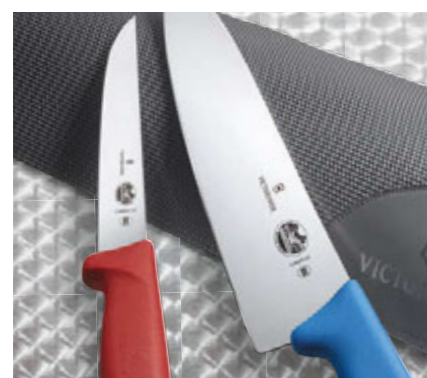
- Cuchillos para verdura 46
- Cuchillos para bistec y mesa 48
- Cuchillos domésticos y para Chef 49
- Juegos de cocina 51



112

ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

- Soportes para cuchillos 114
- Maletines para Chef 126
- Bolsas enrollables 132
- Tabla para cortar 133



54

FIBROX

- Cuchillos para Chef 56
- Cuchillos para jamón 60
- Cuchillos para deshuesar 62
- Cuchillos para carnicero 66
- Cuchillo para queso 72



134

UTENSILIOS DE COCINA

74

ROSEWOOD

- Cuchillos para Chef 76
- Juegos de cocina 82
- Cuchillos para jamón 84
- Cuchillos para deshuesar 86
- Cuchillos para carnicero 88



90

SWIBO

- Cuchillos para Chef 92
- Cuchillos para jamón 94
- Cuchillos para deshuesar 95
- Cuchillos para carnicero 97



100

GRAND MAÎTRE

- POM 104
- Rosewood 109



146

AFILADO + PROTECCIÓN

- Chairas 148
- Afiladores de cuchillos y guantes de protección 152



154

TIJERAS

- Tijeras domésticas y profesionales, inoxidable 156
- Tijeras domésticas y profesionales, forjadas 159



Informaciones	8
Persona colaboradora	162
Material promocional	164
Servicio	168
Formas y colores de los mangos	172



INFORMACIONES ACERCA DEL CATÁLOGO

La información sobre los productos (en particular los números de artículo y la longitud de las hojas) dentro de los párrafos se refiere en primer lugar solo al producto ilustrado (a la derecha).

Todas las variantes de colores y longitudes están indicadas mediante muestra de color, número de artículo y código EAN, dado el caso con comentarios, debajo de la ilustración.

6.7863



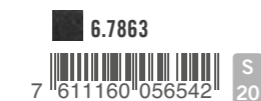
CUCHILLO PARA QUESO Y SALCHICHA

punta tenedor
filo dentado
11 cm
con protección de hoja

NEW

Informaciones acerca del producto

Número de artículo, nombre de artículo, características, longitud de las hojas, símbolo para novedades



Variante del producto

Muestra de color, número de artículo, código EAN, estilo de empaque/ unidad de empaque



ABREVIACIONES AL FINAL DEL CÓDIGO DE ARTÍCULO

5.2603.20 **B**

B Blíster	M Safety Grip (para mayor seguridad)
CH Suiza	M Talla M (guante de protección)
G Caja de regalo	S Talla S (guante de protección)
L Para zurdos (tijeras)	S SB-funda
L Safety Nose (para máxima seguridad)	W Filo dentado
L Talla L (guante de protección)	XL Talla XL (guante de protección)
M Mango mediano (cuchillo para aves)	

LONGITUD DE LAS HOJAS

6.8520.17**G**

En los casos en los que los cuchillos estén disponibles en diversos tamaños, la longitud de la hoja (cm) prosigue al código de 5 dígitos.



17 cm

LONGITUD TOTAL

La longitud total o la longitud útil de un artículo está, en caso necesario, mencionado por separado.



25 cm

TIJERAS PARA AVES «VICTORINOX»

inoxidables
longitud total 25 cm
fácil de desmontar

ACERO INOXIDABLE

Todas las hojas de acero son de acero inoxidable martensítico. La base para la funcionalidad y durabilidad óptimas de un cuchillo es la aleación adecuada del acero. El acero empleado debe garantizar que las

hojas se conserven afiladas durante mucho tiempo, y no solo debe ser suficientemente resistente a la oxidación, sino también elástico, para que la hoja no se rompa durante el uso.

Para los cuchillos domésticos y profesionales se utilizan las siguientes aleaciones de acero:

Nº de material	Abreviación DIN	Abreviación AISI	C (%)	CR (%)	MO (%)	V (%)
1.4419	X 38 Cr Mo 14	420	0.38	14	0.8	
1.4034	X 46 Cr 13	420	0.43 - 0.50	12.5 - 14.5		
1.4116	X 50 Cr Mo V 15	440A	0.45 - 0.55	14.0 - 15.0	0.50 - 0.80	0.1 - 0.2
1.4110	X 55 Cr Mo 14	440A	0.48 - 0.60	13.0 - 15.0	0.50 - 0.80	≤ 0.15

**Todas las aleaciones son apropiadas, según reglamento (EG) No 1935/2004 para artículos que entran en contacto con alimentos.*

LA SOSTENIBILIDAD

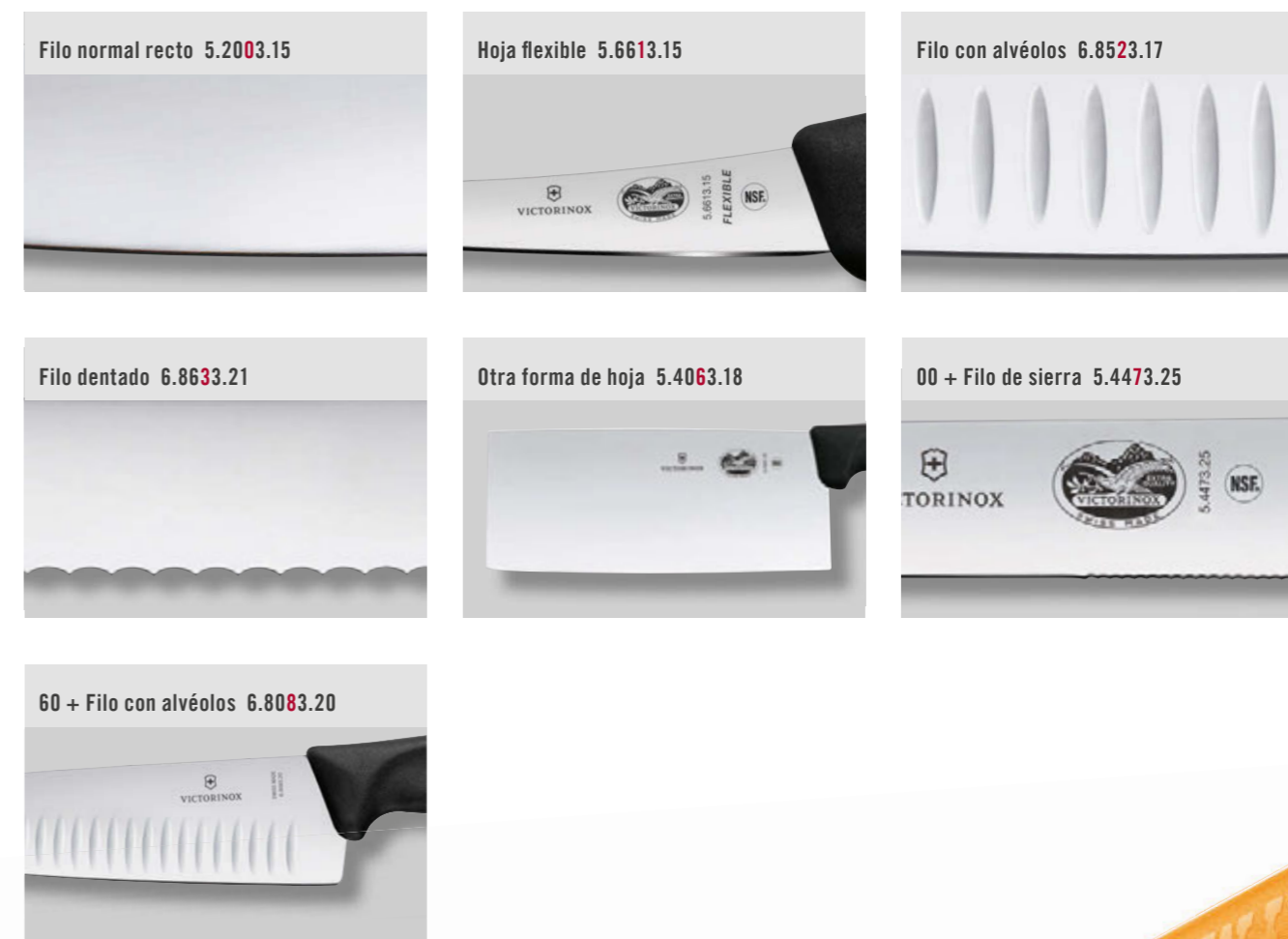
La Sostenibilidad y Protección del Medio Ambiente han sido temas de gran importancia para Victorinox desde hace décadas.



100% PROCEDENTE DE ACERO RECYCLABLE

VARIEDAD DE FILOS Y HOJAS 6.8500.17G

El cuarto dígito del código de los cuchillos (excepto Swibo) indica los diferentes filos y hojas.



FORMA Y FUNCIÓN



01 Cuchillo decorador
Hoja curva
 para cortar frutas y verduras con formas decorativas



02 Cuchillo de cocina
Filo recto
 para cortar pequeñas frutas y verduras



03 Cuchillo para bistec
Filo recto
 para cortar carne cruda o asada



04 Cuchillo para pescado
Hoja extra flexible
 para filetear pescado



05 Cuchillo Santoku
Filo alveolado
 Muy versátil, para un corte preciso



06 Cuchillo para trincar
Filo recto
 Para cortar carne cruda o asada



07 Cuchillo para trincar
Hoja extra ancha
 para cortar piezas de carne de gran tamaño



08 Cuchillo para pan
Filo ondulado
 para cortar diversos tipos de pan y repostería con corteza



09 Cuchillo para pasteler
Filo ondulado
 para cortar tortas, pasteles y panes



10 Cuchillo para salmón
Filo alveolado
 perfecto para filetear salmón



COLORES

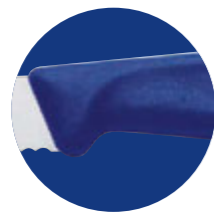
6.7831

El quinto dígito indica los colores de los mangos de cuchillos (excepto Swibo, madera de haya y metal/gris). En otro caso el color se encuentra al final del número de artículo:



ROJO

■ 6.7831



AZUL

■ 6.7832



NEGRO

■ 6.7833



VERDE

■ 6.7836.4/L4/L114



ROSADO

■ 6.7836.5/L5/L115



AMARILLO

■ 6.7836.8/L8/L118



NARANJA

■ 6.7836.9/L9/L119



SWIBO

■ 5.8409.16



PALISANDRO

■ 7.7200.20G



BUBINGA

■ 5.0109



HAYA

■ 5.1193.9



METAL/GRIS

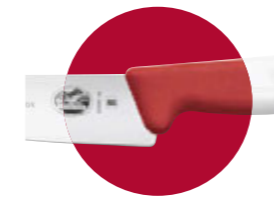
■ 7.6074

CONCEPTO DE COLOR HACCP 5.2001.19

(Hazard Analysis Critical Control Points)

Los mangos de fibrox están compuestos de PA o TPE y se caracterizan por sus buenas propiedades antideslizantes. La temperatura máxima de uso es de 80-110°C. El fibrox se puede esterilizar. Estas características lo convierten en el material apropiado para un uso seguro en el área profesional. Con el objetivo de poder visualizar los cuchillos

según su aplicación, ofrecemos muchos modelos Fibrox en 6 diferentes colores. Este sistema de gestión preventivo de riesgos corresponde al sistema HACCP reconocido internacionalmente y garantiza una alta seguridad sanitaria en el procesamiento de los alimentos.



FIBROX ROJO

■ 5.2001.19



FIBROX AZUL

■ 5.2002.19



FIBROX NEGRO

■ 5.2003.19

UNIVERSAL



VERDE

■ 5.2004.19



FIBROX BLANCO

■ 5.2007.19



FIBROX AMARILLO

■ 5.2008.19



MATERIALES

POLIAMIDA

PA

La poliamida se caracteriza por su alto grado de solidez, rigidez y resistencia a los impactos. Posee buenas propiedades de rozamiento y deslizamiento y se puede esterilizar. La temperatura máxima de uso es de 80 - 110 °C.

SWIBO

POLIPROPILENO

PP

El polipropileno posee una buena solidez, rigidez y dureza. Se puede esterilizar y su temperatura máxima de uso es de 80 - 100 °C.

SWISS CLASSIC, STANDARD

POLIOXIMETILENO

POM

El POM se caracteriza por su alto grado de solidez, dureza y estabilidad de forma en un amplio rango de temperaturas. Posee buenas propiedades de fricción, resiste la esterilización y es apto para el uso a temperaturas de hasta 130 °C

GRAND MAÎTRE

ELASTÓMEROS TERMOPLÁSTICO

TPE

TPE combina la facilidad de procesamiento de los termoplásticos con las propiedades de los elastómeros. Se caracteriza por su elevada flexibilidad en un amplio rango de temperaturas y una gran solidez y resistencia mecánica como también una alta resistencia a los golpes, incluso a bajas temperaturas. La temperatura máxima de uso es de 80 - 110 °C.

FIBROX, SWISS CLASSIC

PALISANDRO*

La madera de palisandro de alta calidad es originaria de la India y tiene certificación FSC (Controlled Wood). Es una madera muy dura, durable y resistente, que se contrae muy poco. Posee además una alta resistencia a la humedad

ROSEWOOD, GRAND MAÎTRE

BUBINGA*

La madera de bubinga, originaria de Gabón (África), es extraordinariamente fuerte y resistente a la humedad. Tiene el certificado FSC (puro).

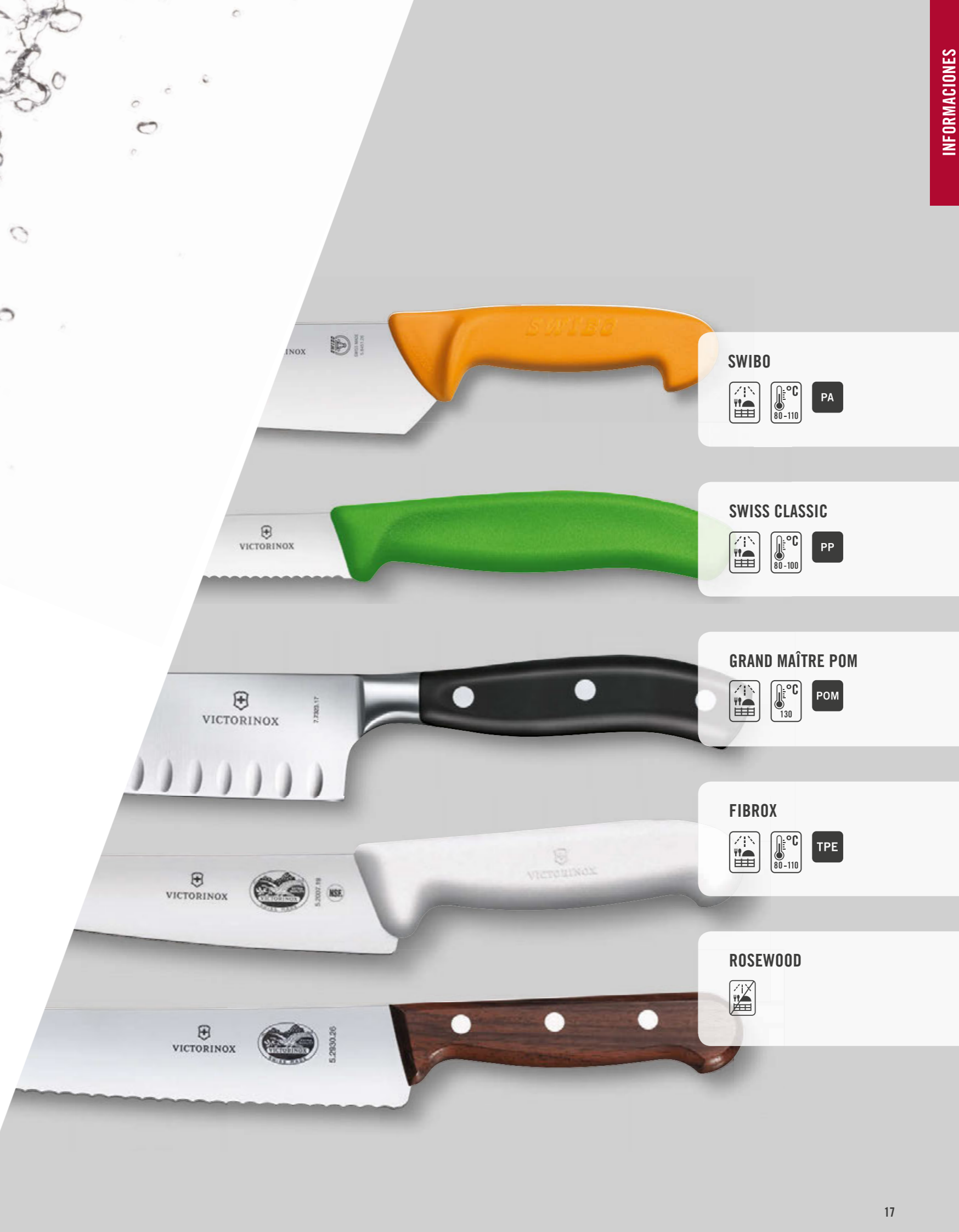
UTENSILIOS DE COCINA

HAYA*




La haya, un árbol originario de Europa, posee una madera dura que resulta particularmente apropiada para los cuchillos de trabajo. También la mayoría de los soportes de cuchillos se fabrican con madera de haya. La madera de haya posee el certificado FSC (puro).

ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR




* Todos los productos con mangos de madera no son aptos para el lavavajillas.






SWIBO




SWISS CLASSIC

GRAND MAÎTRE POM

FIBROX

ROSEWOOD



EMPAQUE

SÍMBOLO



Estilo de empaque
Unidad de empaque

* Le solicitamos evite pedir cantidades más pequeñas. En la mayoría de los casos el contenido estándar es de 6, 10 ó 12 piezas, raramente de 1 ó 20 piezas.

Estándar (S) / Blíster (B) / Caja de regalo (G)



CAJA DE REGALO

6.7133.2 **G**

Productos empacados en cajas de regalo están marcados por una «G» en la última posición del código de artículo.



EMPAQUE ESTÁNDAR

Productos empacados en cajas de regalo están marcados por una «G» en la última posición del código de artículo.

BLÍSTER

6.8713.20 **B**

Productos empacados en blíster están marcados por una «B» en la última posición del código de artículo.



PROTECCIÓN DE HOJA

La mayoría de los cuchillos sueltos para verdura de la línea Swiss Classic así como de la línea Standard están equipados con etiquetas de protección de hoja. En la mayoría de los casos se trata de unidades de empaque de 20 piezas.

NSF/ ANSI 2

NSF International es una organización independiente reconocida, responsable del desarrollo de estándares públicos de salud y programas de certificación. Solo aquellos productos que cumplen los estándares definidos son certificados y pueden llevar la marca NSF.

En este catálogo, todos los productos que han sido controlados por NSF International y que cumplen las directrices de NSF/ANSI 2 y todas las especificaciones aplicables, llevan el símbolo NSF.

CALIDAD SUIZA

Swiss Made son aquellos productos en los cuales al menos el 60% de los costes de fabricación se generan en Suiza.

Los cuchillos y herramientas fabricados por Victorinox se producen íntegramente en Ibach-Schwyz y Delémont.

Por ello llevan impreso «Swiss Made» en la hoja o en el embalaje.



Logotipo «Swiss Made»: grabado electrolítico



Swiss Made dentro del logo Águila; grabado electrolítico



NSF grabado electrolítico



Certificación según NSF/ANSI 2



VICTORINOX

SWISS MADE

EL BUEN CUIDADO

La hoja

La buena calidad demanda un cuidado regular, y para una larga vida útil se recomienda limpiar el cuchillo con un detergente suave y agua corriente directamente después del uso. Si los cuchillos se dejan sucios durante un tiempo prolongado, los restos de alimentos que contienen sales y ácidos pueden manchar la hoja.

Los cuchillos aptos para el lavavajillas llevan el símbolo correspondiente en el embalaje.

Los cuchillos con filo de precisión deben usarse exclusivamente para cortar y no como palancas o ganchos.

Para los huesos y materiales similares, deben usarse los productos de Victorinox particularmente robustos (p. ej. hachas para huesos).

La chaira

La limpieza adecuada garantiza la higiene y funcionalidad de la chaira. Lavar también la chaira con un detergente suave bajo el agua del grifo y secarla bien. Guarde la chaira, si es posible, en un soporte de cuchillos.

Mangos de madera

(P. ej. palisandro)

El palisandro es una madera muy dura y de poco desgaste en el uso, que presenta una muy buena resistencia a la humedad gracias a su alto contenido natural de aceite. Para que no pierda estas propiedades, y para que los mangos de sus cuchillos conserven su bello aspecto durante mucho tiempo, no los lave nunca en el lavavajillas.

Mangos sintéticos

(P. ej. Swiss Classic)

Los mangos de plástico de los cuchillos domésticos son aptos para el lavavajillas, sin embargo para estos cuchillos recomendamos la limpieza a mano.

RESISTENCIA AL LAVAVAJILLAS

Todos los productos aptos para la limpieza en el lavavajillas llevan este símbolo y se pueden lavar en el lavavajillas. Por favor traten de que cuando los cuchillos estén metidos en el cesto para cubiertos no se rocen con otros utensilios metálicos. Con el paso del

tiempo puede modificarse la intensidad del color y formarse óxido. Los cuchillos forjados con mango POM son aptos para la limpieza en el lavavajillas, aunque se recomienda lavarlos a mano.



Símbolo

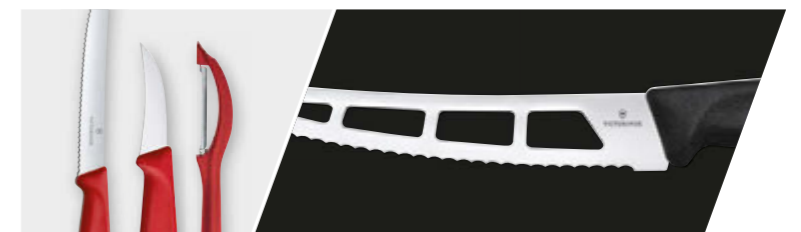




SWISS CLASSIC

EL CUCHILLO ADECUADO PARA CUALQUIER TAREA

CUCHILLOS LIGEROS
100% SWISS MADE
APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS



Cortar, picar, trocear en dados, decorar...

Nuestra probada línea Swiss Classic tiene el cuchillo o el utensilio ideal para casi todo tipo de tarea. También incluye un surtido impresionante de cubiertos y juegos de cuchillos para regalar. La funcionalidad combinada con vivos colores invita a cocinar.

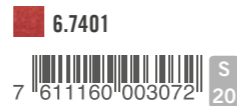
Cuchillos para verdura / Cuchillos para bistec y pizza / Cuchillos domésticos
Juegos de cocina / Cubiertos de mesa / Tenedores y espátulas ►►



6.7403

CUCHILLO PARA VERDURA

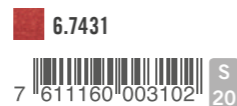
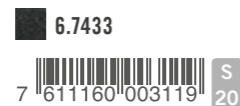
corte recto
8 cm
con protección de hoja



6.7433

CUCHILLO PARA VERDURA

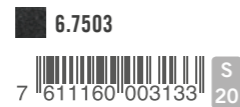
filo dentado
corte recto
8 cm
con protección de hoja



6.7503

CUCHILLO DECORADOR

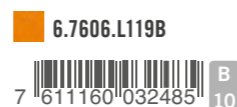
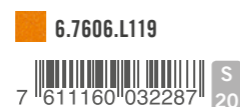
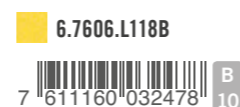
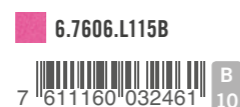
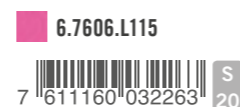
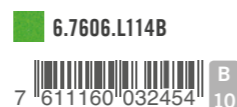
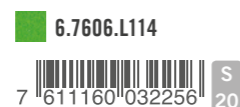
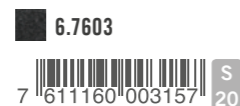
hoja curva
6 cm
con protección de hoja



6.7603

CUCHILLO PARA VERDURA

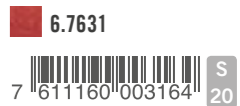
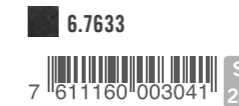
punta centrada
8 cm
con protección de hoja



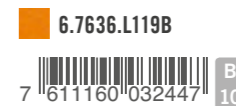
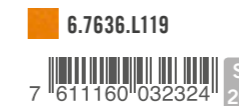
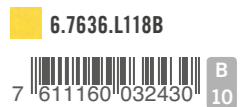
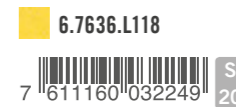
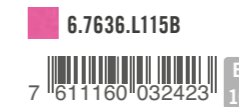
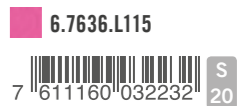
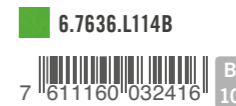
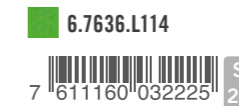
6.7633

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado
punta centrada
8 cm
con protección de hoja



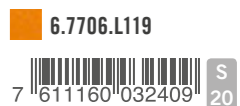
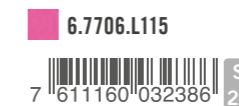
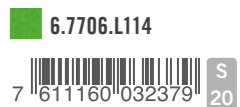
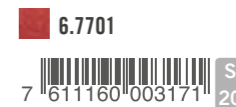
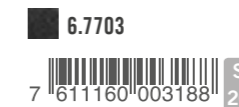
blíster con 2 unidades
(sin protección de hoja)



6.7703

CUCHILLO PARA VERDURA

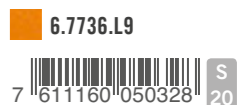
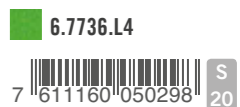
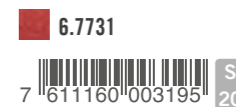
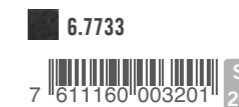
punta centrada
10 cm
con protección de hoja



6.7733

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado
punta centrada
10 cm
con protección de hoja



B BLISTER (B)
Blíster con 2 unidades
sin protección de hoja



6.7793.B



JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 2 PIEZAS

punta centrada
10 cm
sin protección de hoja

contiene:
1x 6.7703 (filo normal)
1x 6.7733 (filo dentado)



6.7793.B



B 10

6.7796.L4B



B 10

6.7796.L5B



B 10

6.7796.L8B



B 10

6.7796.L9B



B 10

6.7833



CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

filo dentado
11 cm
con protección de hoja



blíster con 2 unidades
(sin protección de hoja)

6.7833



S 20

6.7832



S 20

6.7836.L115



S 20

6.7836.L118B



B 10

6.7833.B



B 10

6.7836.L114



S 20

6.7836.L115B



B 10

6.7836.L119



S 20

6.7831



S 20

6.7836.L114B



B 10

6.7836.L118



S 20

6.7836.L119B



B 10

6.7863



CUCHILLO PARA QUESO Y SALCHICHA

punta tenedor
filo dentado
11 cm
con protección de hoja

NEW



6.7863



S 20

6.7861



S 20

6.7863.13B



CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO CREMA

punta tenedor
filo dentado
hoja perforada
13 cm

NEW



6.7863.13B



B 10





6.7233.20

CUCHILLO PARA BISTEC

filo dentado
11 cm
con protección de hoja



6.7233.20



S 20

6.7232.20



S 20

NEW

6.7903.12

CUCHILLO PARA BISTEC «GOURMET»

12 cm
con protección de hoja



blíster con 2 unidades
(con protección de hoja)

6.7903.12



S 6

6.7903.12B



B 10

6.7933.12

CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA «GOURMET»

filo dentado
12 cm
con protección de hoja



blíster con 2 unidades
(con protección de hoja)

6.7933.12



S 6

6.7933.12B



B 10

6.7936.12L4



S 6

6.7936.12L4B



B 10

6.7936.12L5



S 6

6.7936.12L5B



B 10

6.7936.12L8



S 6

6.7936.12L8B



B 10

6.7936.12L9



S 6

6.7936.12L9B



B 10

6.7903.14

CUCHILLO PARA BISTEC, GRANDE

14 cm
sin protección de hoja



6.7903.14



S 6





6.8003.12B CUCHILLO DE COCINA
12 cm



6.8003.12G
7 611160 037138 G 6

6.8003.12B
7 611160 051233 B 10

15 cm

6.8003.15G
7 611160 003294 G 6

6.8003.15B
7 611160 019790 B 10

6.8003.19B CUCHILLO PARA TRINCHAR
19 cm



6.8003.19G
7 611160 003300 G 6

6.8003.19B
7 611160 019806 B 10

6.8006.19L4B
7 611160 038265 B 10

6.8006.19L5B
7 611160 038272 B 10

6.8006.19L8B
7 611160 038289 B 10

6.8006.19L9B
7 611160 038296 B 10

22 cm

6.8003.22G
7 611160 003331 G 6

6.8003.22B
7 611160 019813 B 10

25 cm

6.8003.25G
7 611160 003348 G 6

6.8003.25B
7 611160 051240 B 10

6.8023.25B CUCHILLO PARA TRINCHAR
filo con alvéolos
25 cm



6.8023.25G
7 611160 037145 G 6

6.8023.25B
7 611160 051257 B 10

6.8063.20B CUCHILLO PARA TRINCHAR
hoja extra ancha
20 cm



6.8063.20G
7 611160 037152 G 6

6.8063.20B
7 611160 051264 B 10

6.8083.20B CUCHILLO PARA TRINCHAR
filo con alvéolos
hoja extra ancha
20 cm



6.8083.20G
7 611160 037169 G 6

6.8083.20B
7 611160 051271 B 10



B BLÍSTER (B)



G CAJA DE REGALO (G)



6.8223.25B

CUCHILLO PARA JAMÓN

filo con alvéolos, punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm
25 cm



6.8223.25G



G 6

6.8223.25B



B 10

NEW

6.8413.15B

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja combada, flexible
15 cm



6.8413.15G



G 6

6.8413.15B



B 10

NEW

6.8503.17B

CUCHILLO SANTOKU

17 cm



6.8503.17G



G 6

6.8503.17B



B 10

6.8523.17B

CUCHILLO SANTOKU

filo con alvéolos
17 cm



6.8523.17G



G 6

6.8523.17B



B 10

6.8521.17G



G 6

NEW

6.8526.17L4B



B 10

6.8526.17L5B



B 10

6.8526.17L8B



B 10

6.8526.17L9B



B 10

6.8633.21B

CUCHILLO PARA PAN

filo dentado
21 cm



6.8633.21G



G 6

6.8633.21B



B 10

6.8636.21L4B



B 10

6.8636.21L5B



B 10

6.8636.21L8B



B 10

6.8636.21L9B



B 10

6.8633.22B

CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERO

filo dentado
22 cm



NEW



6.8633.22G



G 6

6.8633.22B



B 10

6.8633.26B

CUCHILLO PARA PASTELERO

filo dentado
26 cm



6.8633.26G



G 6

6.8633.26B



B 10

6.8713.20B

CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible
20 cm



6.8713.20G



G 6

6.8713.20B



B 10



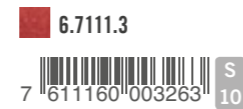
6.7113.3

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 3 PIEZAS

con protección de hoja



- contiene:
- Cuchillo para verdura 6.7603
- Cuchillo para tomate y de mesa 6.7833
- Cuchillo para verdura 6.7433



6.7113.3G

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 3 PIEZAS

- contiene:
- Cuchillo para verdura 6.7603
- Cuchillo para tomate y de mesa 6.7833
- Cuchillo para verdura 6.7433

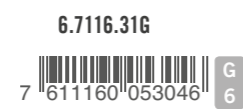


6.7116.31G

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 3 PIEZAS

- contiene:
- Cuchillo para verdura 6.7606.L118
- Cuchillo para verdura 6.7736.L19
- Cuchillo para tomate y de mesa 6.7833

NEW



6.7116.32

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 3 PIEZAS

con protección de hoja



- contiene:
- Cuchillo para verdura 6.7401
- Cuchillo para verdura 6.7636.L119
- Cuchillo para tomate y de mesa 6.7836.L114

NEW



6.7113.31

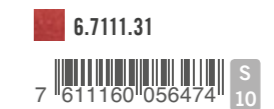
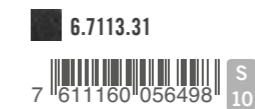
JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, CON PELADOR, 3 PIEZAS

con protección de hoja



- contiene:
- Pelador universal 7.6075
- Cuchillo para verdura 6.7603
- Cuchillo para tomate y de mesa 6.7833

NEW

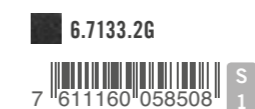


6.7133.2G

JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS

- contiene:
- Cuchillo para trinchar 6.8003.19
- Tenedor para trinchar 5.2103.15

NEW





5.1543

TENEDOR DE MESA



5.1543



S 6

5.1546.L9



S 6

NEW

5.1553

CUCHARA DE MESA



5.1553



S 6

5.1556.L9



S 6

NEW

5.1573

CUCHARILLA PARA CAFÉ



5.1573



S 6

5.1576.L9



S 6

NEW

5.1583

TENEDOR PARA PASTEL



5.1583



S 6



6.7233.6

JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 6 PIEZAS



filo dentado
11 cm
con protección de hoja

contiene:
6 x Cuchillo para bistec 6.7233

NEW



6.7233.6



S 1

6.7232.6



S 1

6.7833.6

JUEGO DE CUCHILLOS PARA TOMATE Y DE MESA, 6 PIEZAS



filo dentado
11 cm
con protección de hoja

contiene:
6 x Cuchillo para tomate
y de mesa 6.7833

NEW



6.7833.6



S 1

6.7832.6



S 1





6.7233.12 CUBIERTOS, 12 PIEZAS



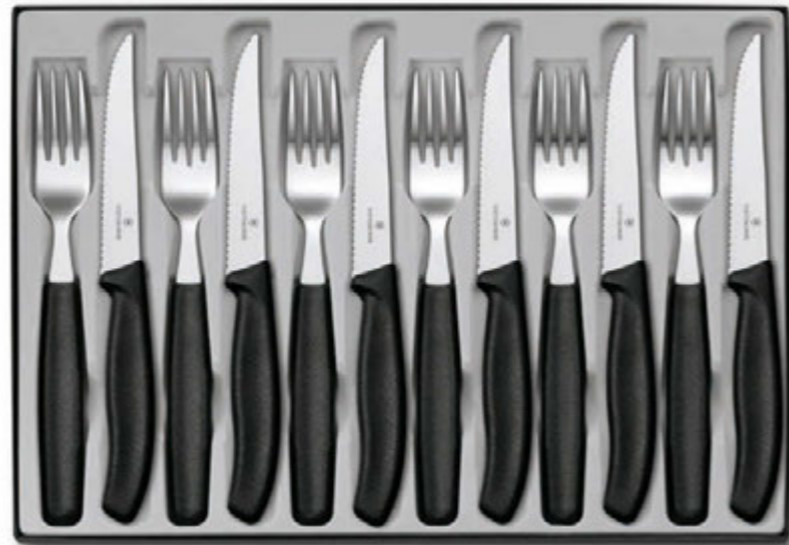
contiene:
6 x Cuchillo para bistec 6.7233
6 x Tenedor de mesa 5.1543

NEW

6.7233.12



S 1



6.7833.12 CUBIERTOS, 12 PIEZAS



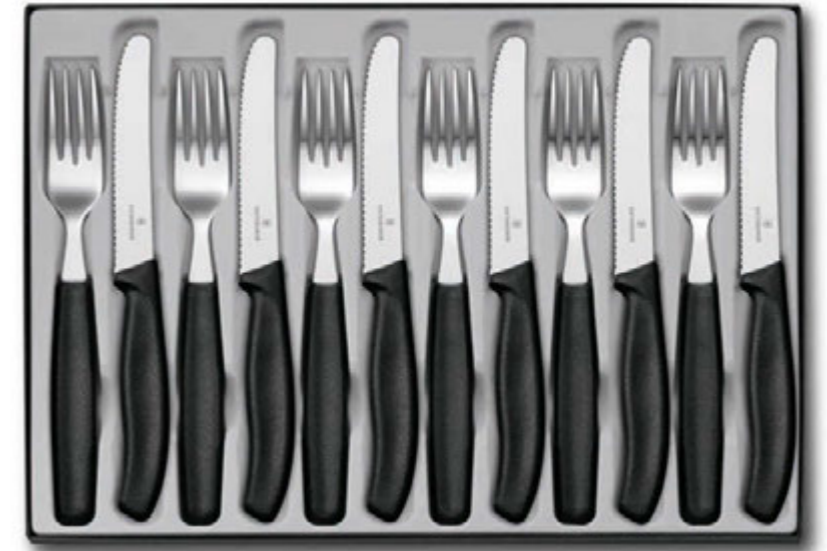
contiene:
6 x Cuchillo para tomate y de mesa 6.7833
6 x Tenedor de mesa 5.1543

NEW

6.7833.12



S 1



6.7233.24 CUBIERTOS, 24 PIEZAS



contiene:
6 x Cuchillo para bistec 6.7233
6 x Tenedor de mesa 5.1543
6 x Cuchara de mesa 5.1553
6 x Cucharilla para café 5.1573

NEW

6.7233.24



S 1



6.7833.24 CUBIERTOS, 24 PIEZAS



contiene:
6 x Cuchillo para tomate y de mesa 6.7833
6 x Tenedor de mesa 5.1543
6 x Cuchara de mesa 5.1553
6 x Cucharilla para café 5.1573

NEW

6.7833.24



S 1





5.2103.15 TENEDOR PARA TRINCHAR

plano
15 cm



5.2103.15
7 611160 501523 S 6

5.2103.15B
7 611160 019783 B 10

5.2106.15L4B
7 611160 038340 B 10

5.2106.15L5B
7 611160 038357 B 10

5.2106.15L8B
7 611160 038364 B 10

5.2106.15L9B
7 611160 038371 B 10

5.2303.18 TENEDOR PARA TRINCHAR

forjado
18 cm



5.2303.18
7 611160 504784 S 6

5.2603.10 ESPÁTULA DE FARMACÉUTICO

estrecha
10 cm



5.2603.10
7 611160 501721 S 6

5.2603.20 ESPÁTULA

flexible
longitud plana 20 cm



longitud plana 12 cm
5.2603.12
7 611160 501738 S 6

longitud plana 15 cm
5.2603.15
7 611160 501745 S 6

longitud plana 20 cm
5.2603.20
7 611160 501769 S 6

longitud plana 20 cm
5.2603.20B
7 611160 507341 B 10

longitud plana 23 cm
5.2603.23
7 611160 501776 S 6

longitud plana 25 cm
5.2603.25
7 611160 501783 S 6

longitud plana 31 cm
5.2603.31
7 611160 507273 S 6

5.2703.25 ESPÁTULA

acodada
longitud plana 20 cm



5.2703.25
7 611160 507280 S 6

5.2763.16 ESPÁTULA

acodada
longitud plana 12 cm



5.2763.16
7 611160 501868 S 6





STANDARD

CLÁSICOS

MULTIFACÉTICO
100 % SWISS MADE
APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS



Tradicional. Funcional. Probado.

Multifacético gracias al amplio surtido de cuchillos domésticos y para verdura. La línea Standard es sumamente versátil y sus juegos de cocina son ideales para regalar.

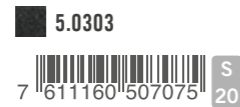
Cuchillos para verdura / Cuchillos para bistec y mesa /
Cuchillos domésticos y para Chef / Juegos de cocina ►►



5.0303

CUCHILLO PARA VERDURA

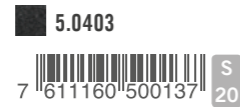
corte recto
6 cm
con protección de hoja



5.0403

CUCHILLO PARA VERDURA

corte recto
8 cm
con protección de hoja



sin protección de hoja



5.0433

CUCHILLO PARA VERDURA

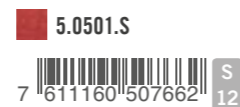
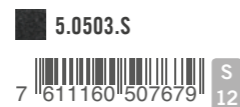
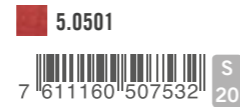
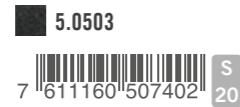
filo dentado
corte recto
8 cm



5.0503

CUCHILLO DECORADOR

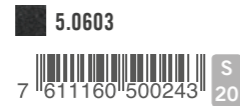
hoja curva
6 cm
con protección de hoja



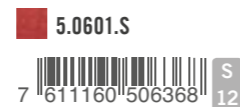
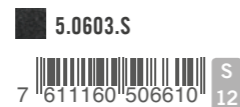
5.0603

CUCHILLO PARA VERDURA

punta centrada
8 cm



con protección de hoja



sin protección de hoja

5.0633

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado
punta centrada
8 cm



con protección de hoja



sin protección de hoja



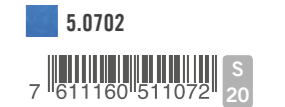
5.0703

CUCHILLO PARA VERDURA

punta centrada
10 cm



con protección de hoja



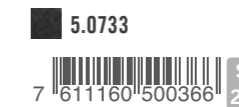
sin protección de hoja



5.0733

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado
punta centrada
10 cm
con protección de hoja



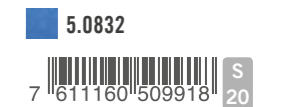
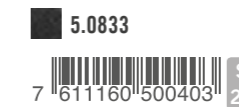
5.0833

CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

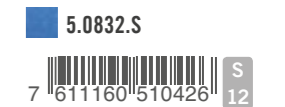
filo dentado
11 cm



con protección de hoja



sin protección de hoja





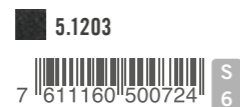
STANDARD

Cuchillos para bistec y de mesa

5.1203

CUCHILLO PARA BISTEC

11 cm
con protección de hoja



5.1233.20

CUCHILLO PARA BISTEC

filo dentado
11 cm
con protección de hoja



5.1303

CUCHILLO DE MESA

11 cm
con protección de hoja



STANDARD

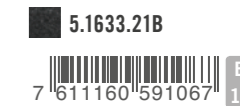
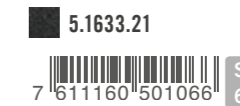
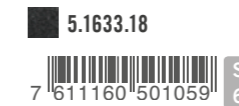
Cuchillos domésticos y para Chef



5.1633.21

CUCHILLO PARA PAN

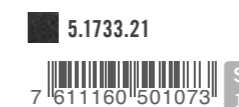
filo dentado
21 cm



5.1733.21

CUCHILLO DUX

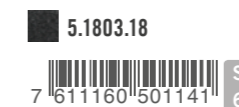
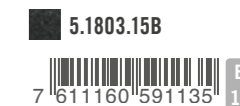
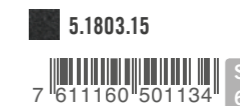
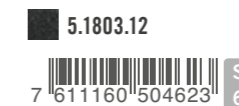
filo dentado, 21 cm, guía de corte ajustable desde 1 hasta 15 mm



5.1803.15

CUCHILLO PARA TRINCHAR

hoja recta, estrecha
15 cm



5.1903.19B

CUCHILLO PARA TRINCHAR

19 cm



STANDARD



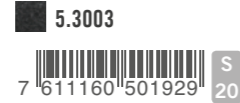
STANDARD

Cuchillos domésticos y para Chef

5.3003

CUCHILLO PARA VERDURA

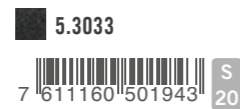
punta centrada
8 cm
con protección de hoja



5.3033

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado
punta centrada
8 cm
con protección de hoja



5.3103

CUCHILLO DECORADOR

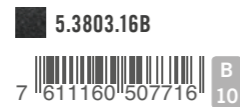
hoja curva
6 cm
con protección de hoja



5.3803.16B

CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible
16 cm



B BLÍSTER (B)

STANDARD

Juegos de cocina



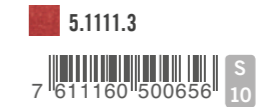
5.1113.3

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 3 PIEZAS

con protección de hoja



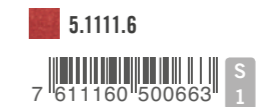
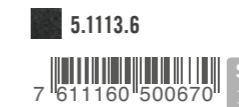
contiene:
Cuchillo para verdura 5.0603
Cuchillo para tomate y de mesa 5.0833
Cuchillo para verdura 5.0433



5.1113.6

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 6 PIEZAS

contiene:
Pelador de papas 5.0103
Cuchillo para verdura 5.0433
Cuchillo para verdura 5.0403
Cuchillo para verdura 5.0633
Cuchillo para verdura 5.0603
Cuchillo para tomate y de mesa 5.0833



STANDARD





5.1163.5 JUEGO DE COCINA, 5 PIEZAS



- contiene:
- Cuchillo para verdura 5.0433
 - Cuchillo para verdura 5.0603
 - Cuchillo para tomate y de mesa 5.0833
 - Cuchillo para trinchar 5.1903.19
 - Cuchillo para pan 5.1633.21



5.1163.5

7 611160 505200 S1

5.1103.7 JUEGO DE COCINA, 7 PIEZAS



- contiene:
- Tenedor para trinchar 5.2103.15
 - Cuchillo para verdura 5.0603
 - Cuchillo para pan 5.1633.18
 - Cuchillo para tomate y de mesa 5.0833
 - Espátula, flexible 5.2603.20
 - Pelador de papas 5.0103
 - Cuchillo para trinchar 5.1903.19



5.1103.7

7 611160 500649 S1





Certificación según
NSF / ANSI 2

FIBROX

DE PROFESIONALES PARA PROFESIONALES

ERGONÓMICOS. ANTIDESLIZANTES. SEGUROS.
LARGA VIDA DE UTILIDAD
SE AFILAN FÁCILMENTE



Los cuchillos Fibrox reúnen todas las características fundamentales para el uso profesional. Pero también los cocineros aficionados valoran cada vez más el hecho de disponer de un equipamiento óptimo en la cocina y utilizan los cuchillos de esta línea.

Cuchillos para Chef / Cuchillos para jamón / Cuchillos para deshuesar /
Cuchillos para carnicero ►►

5.2003.12 CUCHILLO DE COCINA
12 cm



5.2003.12
7 611160 506054 S 6

15 cm

5.2003.15
7 611160 506061 S 6

5.2001.15
7 611160 023537 S 6

5.2002.15
7 611160 023544 S 6

5.2004.15
7 611160 023551 S 6

5.2007.15
7 611160 011176 S 6

5.2008.15
7 611160 023575 S 6

5.2003.19 CUCHILLO PARA TRINCHAR
19 cm



5.2003.19
7 611160 501301 S 6

5.2001.19
7 611160 023582 S 6

5.2002.19
7 611160 023599 S 6

5.2004.19
7 611160 007681 S 6

5.2007.19
7 611160 023612 S 6

5.2008.19
7 611160 023629 S 6

22 cm

5.2003.22
7 611160 501318 S 6

25 cm

5.2003.25
7 611160 501325 S 6

5.2001.25
7 611160 511737 S 6

5.2002.25
7 611160 511744 S 6

5.2004.25
7 611160 003423 S 6

5.2007.25
7 611160 011015 S 6

5.2008.25
7 611160 511751 S 6

28/31 cm

5.2003.28
7 611160 501332 S 6

5.2003.31
7 611160 501349 S 6

5.2033.22 CUCHILLO PARA TRINCHAR
filo dentado
22 cm



5.2033.19
7 611160 501462 S 6

5.2033.22
7 611160 501479 S 6

5.2033.25
7 611160 506153 S 6

5.2063.20 CUCHILLO PARA TRINCHAR
hoja extra ancha
20 cm



5.2063.20
7 611160 501493 S 6

5.2533.21 CUCHILLO PARA PAN
filo dentado
21 cm



5.2533.21
7 611160 506016 S 6

5.2803.18 CUCHILLO PARA TRINCHAR
hoja recta, estrecha
18 cm



5.2803.15
7 611160 506023 S 6

5.2803.18
7 611160 506030 S 6

5.2933.26 CUCHILLO PARA PASTELERO
filo dentado
26 cm



5.2933.26
7 611160 501905 S 6

5.3703.18 CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible
18 cm



5.3703.16



S 6

5.3703.18



S 6

5.3703.20



S 6

5.3763.20 CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja combada, flexible
20 cm



5.3763.20



S 6

5.3813.18 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

hoja súper flexible
18 cm



5.3813.18



S 6

4.0898 FUNDA
para cuchillos para
filetear pescado



4.0898



S 1

5.4003.18 HACHA DE COCINA

18 cm



320 gr
5.4003.18



S 6

600 gr
5.4003.19



S 6

5.4063.18 CUCHILLO PARA CHEF

forma china
18 cm



5.4063.18



S 6



5.4203.25 **CUCHILLO PARA JAMÓN**
punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm
25 cm



5.4203.25 5.4203.30 5.4203.36
7 611160 502322 S 6 7 611160 502339 S 6 7 611160 502346 S 6

5.4233.25 **CUCHILLO PARA TOCINO**
filo dentado, punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm
25 cm



5.4233.25 5.4233.30 5.4233.36
7 611160 502421 S 6 7 611160 502438 S 6 7 611160 502445 S 6

5.4403.25 **CUCHILLO PARA JAMÓN**
hoja puntiaguda, ancho de la hoja 30 mm
25 cm



5.4403.25
7 611160 502483 S 6

5.4433.25 **CUCHILLO PARA JAMÓN**
filo dentado, hoja puntiaguda, ancho de la hoja 30 mm
25 cm



5.4433.25
7 611160 502520 S 6

5.4473.25 **CUCHILLO PARA SALCHICHA**
filo dentado (detrás), hoja puntiaguda
25 cm



5.4473.25
7 611160 505958 S 6

5.4503.30 **CUCHILLO PARA JAMÓN**
hoja puntiaguda y extra ancha, ancho de la hoja 40 mm
30 cm



5.4503.25 5.4503.30
7 611160 502568 S 6 7 611160 502575 S 6

5.4623.30 **CUCHILLO PARA SALMÓN**
filo con alvéolos, hoja flexible
30 cm



5.4623.30
7 611160 502612 S 6

5.4723.30 **CUCHILLO PARA JAMÓN**
filo con alvéolos, punta redondeada, hoja extra ancha de 40 mm
30 cm



5.4723.30 5.4723.36
7 611160 505484 S 6 7 611160 505491 S 6



5.6003.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

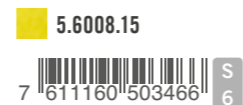
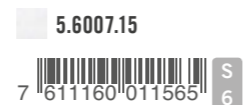
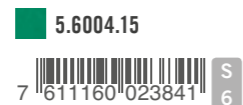
hoja recta
15 cm



12 cm



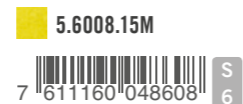
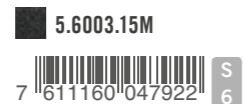
15 cm



5.6003.15M

SAFETY GRIP CUCHILLO PARA DESHUESAR

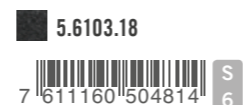
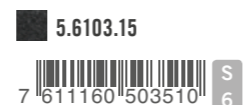
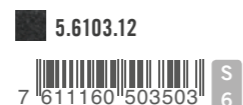
hoja recta
15 cm



5.6103.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

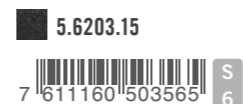
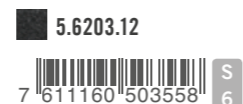
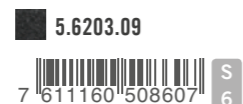
hoja recta, estrecha
15 cm



5.6203.12

CUCHILLO PARA DESHUESAR

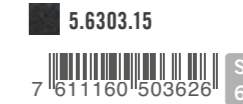
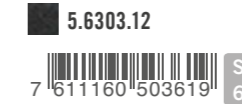
hoja recta, extra estrecha
12 cm



5.6303.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

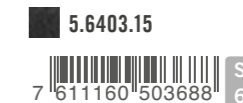
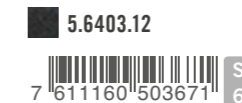
hoja combada
15 cm



5.6403.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

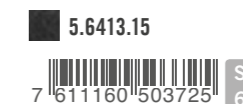
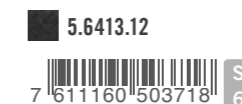
hoja combada, estrecha
15 cm



5.6413.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

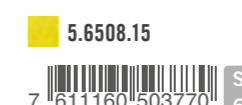
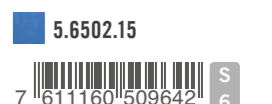
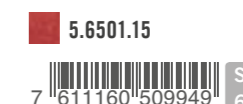
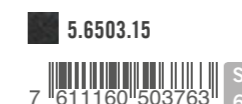
hoja combada, estrecha, flexible
15 cm



5.6503.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva
15 cm





5.6523.15



CUCHILLO PARA DESHUESAR

filo con alvéolos
hoja curva
15 cm



5.6523.15
7 611160 509659 S 6

5.6603.15



CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva, estrecha
15 cm



12 cm

5.6603.12 5.6601.12 5.6602.12
 7 611160 503800 S 6 7 611160 509550 S 6 7 611160 509055 S 6
 5.6608.12
 7 611160 503848 S 6

15 cm

5.6603.15 5.6601.15 5.6602.15
 7 611160 503817 S 6 7 611160 509567 S 6 7 611160 509062 S 6
 5.6604.15 5.6607.15 5.6608.15
 7 611160 023865 S 6 7 611160 011589 S 6 7 611160 503855 S 6

5.6603.12M



SAFETY GRIP CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva, estrecha
12 cm



5.6603.12M 5.6603.15M 5.6608.15M
 7 611160 044181 S 6 7 611160 044198 S 6 7 611160 047342 S 6

5.6613.15



CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva, estrecha, flexible
15 cm



12 cm

5.6613.12 5.6611.12 5.6612.12
 7 611160 503862 S 6 7 611160 509574 S 6 7 611160 509611 S 6
 5.6618.12
 7 611160 503909 S 6

15 cm

5.6613.15 5.6611.15 5.6612.15
 7 611160 503879 S 6 7 611160 509581 S 6 7 611160 509628 S 6
 5.6614.15 5.6617.15 5.6618.15
 7 611160 023896 S 6 7 611160 023919 S 6 7 611160 503916 S 6

5.6613.15M



SAFETY GRIP CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva, estrecha, flexible
15 cm



12 cm

5.6613.12M 5.6612.12M 5.6618.12M
 7 611160 047373 S 6 7 611160 047359 S 6 7 611160 047380 S 6

15 cm

5.6613.15M 5.6612.15M 5.6618.15M
 7 611160 044174 S 6 7 611160 047366 S 6 7 611160 047397 S 6

5.6663.15



CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva, estrecha, súper flexible
15 cm



5.6663.15
 7 611160 056092 S 6

5.6903.15



CUCHILLO PARA VÍSCERAS

punta gruesa y sin filo
hoja curva
15 cm



5.6903.15
 7 611160 056900 S 6

5.5103.10 CUCHILLO PARA ANIMALES PEQUEÑOS
10 cm



5.5103.10
7 611160 502704 S 6

5.5108.10
7 611160 502711 S 6

5.5203.26 CUCHILLO PARA CARNICERO
26 cm



5.5203.16
7 611160 502834 S 6

5.5203.18
7 611160 502841 S 6

5.5203.20
7 611160 502858 S 6

5.5203.23
7 611160 502865 S 6

5.5203.26
7 611160 502872 S 6

5.5203.28
7 611160 502889 S 6

5.5203.31
7 611160 502896 S 6

5.5203.36
7 611160 504791 S 6

5.5208.16
7 611160 502919 S 6

5.5208.18
7 611160 502926 S 6

5.5208.20
7 611160 502933 S 6

5.5208.23
7 611160 502940 S 6

5.5208.26
7 611160 502957 S 6

5.5208.28
7 611160 502964 S 6

5.5203.18L SAFETY NOSE CUCHILLO PARA CARNICERO
18 cm



5.5203.18L
7 611160 047298 S 6

5.5503.18 CUCHILLO PARA PICAR
hoja recta
18 cm



5.5503.18
7 611160 503084 S 6

5.5501.18
7 611160 509512 S 6

5.5502.18
7 611160 509024 S 6

5.5508.18
7 611160 503138 S 6

20 cm

5.5503.20
7 611160 503091 S 6

5.5501.20
7 611160 509529 S 6

5.5502.20
7 611160 509031 S 6

5.5508.20
7 611160 503145 S 6

22 cm

5.5503.22
7 611160 503107 S 6

5.5501.22
7 611160 509536 S 6

5.5502.22
7 611160 509604 S 6

5.5508.22
7 611160 503152 S 6

25 cm

5.5503.25
7 611160 503114 S 6

5.5503.30 CUCHILLO PARA FILETEAR CARNE
hoja recta
30 cm



5.5503.30
7 611160 505637 S 6

5.5503.18L SAFETY NOSE CUCHILLO Y PARA PICAR



hoja recta
18 cm



5.5503.18L



5.5503.20L



5.5503.22L



5.5508.18L



5.5603.16 CUCHILLO PARA PICAR



punta centrada
16 cm



5.5603.12



5.5603.14



5.5603.16



5.5603.18



5.5603.20



5.5601.16



5.5602.14



5.5602.16



5.5603.16M SAFETY GRIP CUCHILLO PARA PICAR



punta centrada
16 cm



5.5603.16M



5.5903.08 CUCHILLO PARA AVES



mango pequeño
8 cm



5.5903.08



5.5903.08M CUCHILLO PARA AVES



mango mediano
8 cm



5.5903.08M



5.5903.09 CUCHILLO PARA AVES



mango pequeño
9 cm



5.5903.09



5.5903.11



5.5903.11M CUCHILLO PARA AVES



mango mediano
11 cm



5.5903.09M



5.5903.11M



5.7203.20 CUCHILLO PARA CARNICERO



hoja curva, estrecha
20 cm



5.7203.20



5.7203.25



5.7303.25 CUCHILLO PARA CARNICERO



hoja curva
25 cm



5.7303.25



5.7303.31



5.7303.36





5.7403.20

CUCHILLO PARA CARNICERO

punta ancha
20 cm



18 cm

5.7403.18



20 cm

5.7403.20



25 cm

5.7403.25



5.7401.25



5.7402.25



5.7404.25



5.7407.25



5.7408.25



31 cm

5.7403.31



36 cm

5.7403.36



5.7403.18L

SAFETY NOSE CUCHILLO PARA CARNICERO

punta ancha
18 cm



5.7403.18L



5.7403.20L



5.7603.18

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja rígida, espesa
18 cm



5.7603.15



5.7603.18



5.7603.20



5.7608.18



5.7603.18L

SAFETY NOSE CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja rígida, espesa
18 cm



5.7603.18L



5.7608.18L



5.7703.18

CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

forma alemana
18 cm



5.7703.15



5.7703.18



5.7803.15

CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

forma americana
15 cm



5.7803.12



5.7803.15



5.7903.12

CUCHILLO PARA DESPELLEJAR CORDEROS

12 cm



5.7903.12



6.1103.16 CUCHILLO PARA QUESO
hoja 18 x 16 cm



hoja 15 x 9 cm
6.1103.09
7 611160 600554 S 1

hoja 18 x 16 cm
6.1103.16
7 611160 600523 S 1

hoja 19 x 22 cm
6.1103.22
7 611160 600530 S 1

6.1203.30 CUCHILLO PARA QUESO
30 cm



6.1203.30
7 611160 600486 S 1

6.1203.36
7 611160 600493 S 1

6.1323.21 CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO CREMA
filo con alvéolos
21 cm



6.1323.21
7 611160 600509 S 1





ROSEWOOD

CONVINCENTE POR NATURALEZA

MANGO CON UN VETEADO ÚNICO
FORMA ERGONÓMICA Y DISEÑO SOBRIO
LIGERO Y AGRADABLE EN LA MANO



Funcional. Natural. De elegante diseño.

El palisandro es una madera muy resistente, y por ello resulta ideal para la fabricación de mangos de cuchillos. Los mangos de nuestra serie Rosewood son sometidos a un cuidadoso pulido manual. Se obtiene así una superficie sedosa, muy agradable al tacto y que confiere a los cuchillos una elegancia natural.

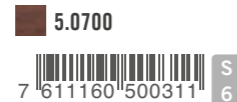
Cuchillos para Chef / Juegos de cocina / Cuchillos para jamón /
Cuchillos para deshuesar / Cuchillos para carnicero ►



5.0700

CUCHILLO PARA VERDURA

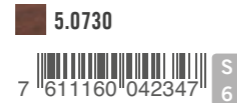
punta centrada
10 cm
sin protección de hoja



5.0730

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado
punta centrada
10 cm
sin protección de hoja

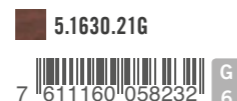


5.1630.21G

CUCHILLO PARA PAN

filo dentado
21 cm

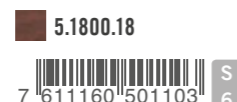
NEW



5.1800.18

CUCHILLO PARA TRINCHAR

hoja recta, estrecha
18 cm



5.1930.18

CUCHILLO PARA TRINCHAR

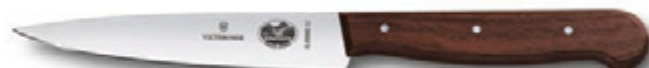
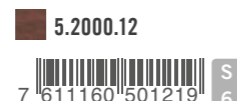
filo dentado
18 cm



5.2000.12

CUCHILLO DE COCINA

punta centrada
12 cm



5.2000.19G

CUCHILLO PARA TRINCHAR

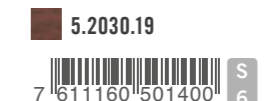
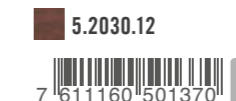
19 cm



5.2030.12

CUCHILLO DE COCINA

filo dentado
12 cm



7 cm de filo normal recto
(detrás)



5.2060.20G

CUCHILLO PARA TRINCHAR

hoja extra ancha
20 cm

NEW



G CAJA DE REGALO (G)



5.2100.15 **TENEDOR PARA TRINCHAR**
plano
15 cm



5.2100.15
7 611160 501509 S 6

5.2300.18 **TENEDOR PARA TRINCHAR**
forjado
18 cm



5.2300.15
7 611160 501561 S 6

5.2300.18
7 611160 501578 S 6

5.2600.23 **ESPÁTULA**
flexible
longitud plana
23 cm



longitud plana 20 cm
5.2600.20
7 611160 501660 S 6

longitud plana 23 cm
5.2600.23
7 611160 501677 S 6

longitud plana 25 cm
5.2600.25
7 611160 501684 S 6

5.2700.25 **ESPÁTULA**
acodada
longitud plana 20 cm



longitud plana 15 cm
5.2700.20
7 611160 501813 S 6

longitud plana 18 cm
5.2700.23
7 611160 501820 S 6

longitud plana 20 cm
5.2700.25
7 611160 501837 S 6

5.2930.26G **CUCHILLO PARA PASTELERO**
filo dentado
26 cm
NEW



5.2930.26G
7 611160 058294 G 6

5.3000 **CUCHILLO PARA VERDURA**
punta centrada
8 cm



5.3000
7 611160 501912 S 6

5.3030 **CUCHILLO PARA VERDURA**
filo dentado
punta centrada
8 cm



5.3030
7 611160 501936 S 6

5.3100 **CUCHILLO DECORADOR**
hoja curva
6 cm



5.3100
7 611160 501950 S 6

5.3209 **CUCHILLO PARA CASTAÑAS**



5.3209
7 611160 502001 S 6





5.3700.18 CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible
18 cm



5.3700.16



S 6

5.3700.18



S 6

5.3810.18 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

hoja súper flexible
18 cm



5.3810.18



S 6

4.0898 FUNDA

para cuchillos para
filetear pescado



4.0898



S 1



5.3900.33 CUCHILLO DE GOLPE Y CORTE

800 gr, madera prensada
33 cm



5.3900.33



S 6

5.4000.18 HACHA DE COCINA

600 gr
18 cm



5.4000.18



S 6

6.8500.17G CUCHILLO SANTOKU

17 cm



6.8500.17G



G 6

6.8520.17G CUCHILLO SANTOKU

filo con alvéolos
17 cm



6.8520.17G



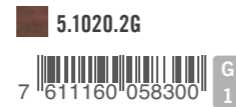
G 6

5.1020.2G JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS

NEW



contiene:
Cuchillo para trinchar 5.2000.19
Tenedor para trinchar 5.2100.15

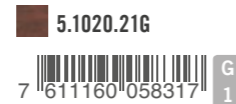


5.1020.21G JUEGO DE COCINA, 2 PIEZAS

NEW



contiene:
Cuchillo para trinchar 5.2000.19
Cuchillo para pan 5.1630.21



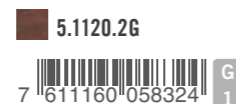
5.1120.2G JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS

14 cm

NEW



contiene:
2 x Cuchillo para bistec 6.7900.14



5.1050.2G JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS

NEW



contiene:
Cuchillo de cocina 5.2000.15
Cuchillo para trinchar 5.2000.22



5.1050.3G JUEGO PARA TRINCHAR, 3 PIEZAS

NEW



contiene:
Cuchillo de cocina 5.2000.12
Cuchillo para trinchar 5.2000.19
Cuchillo para trinchar 5.2000.22





5.4120.30

CUCHILLO PARA SALMÓN

filo con alvéolos, punta redondeada, 30 cm



5.4120.30



5.4200.25

CUCHILLO PARA JAMÓN

punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm, 25 cm



5.4200.25



5.4200.30



5.4200.36



5.4230.30

CUCHILLO PARA TOCINO

filo dentado, punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm, 30 cm



5.4230.25



5.4230.30



5.4230.36



5.4500.30

CUCHILLO PARA JAMÓN

hoja puntiaguda y extra ancha, ancho de la hoja 40 mm, 30 cm



5.4500.30

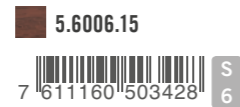




5.6006.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

con mango americano
hoja recta
15 cm



5.6500.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

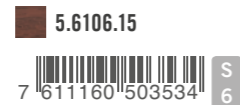
hoja curva
15 cm



5.6106.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

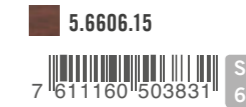
con mango americano
hoja recta, estrecha
15 cm



5.6606.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

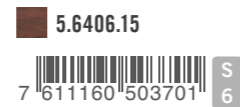
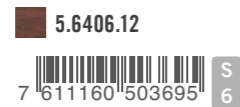
con mango americano
hoja estrecha, curva
15 cm



5.6406.12

CUCHILLO PARA DESHUESAR

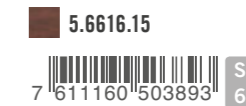
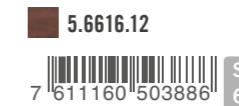
con mango americano
hoja estrecha, combada
12 cm



5.6616.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

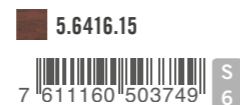
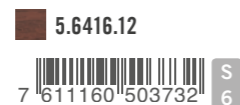
con mango americano
hoja estrecha, curva, flexible
15 cm



5.6416.12

CUCHILLO PARA DESHUESAR

con mango americano
hoja estrecha, combada,
flexible
12 cm





5.5200.16

CUCHILLO PARA CARNICERO

16 cm



5.5200.12



S 6

5.5200.14



S 6

5.5200.16



S 6

5.5200.18



S 6

5.5200.20



S 6

5.5200.23



S 6

5.5200.26



S 6

5.5200.28



S 6

5.5200.31



S 6

5.5200.36



S 6

5.5500.20

CUCHILLO PARA PICAR

hoja recta
20 cm



5.5500.20



S 6

5.5500.25



S 6

5.5600.16

CUCHILLO PARA PICAR

punta centrada
16 cm



5.5600.12



S 6

5.5600.14



S 6

5.5600.16



S 6

5.7200.20

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja estrecha, curva
20 cm



5.7200.20



S 6

5.7200.25



S 6

5.7300.31

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja curva
31 cm



5.7300.25



S 6

5.7300.31



S 6

5.7300.36



S 6

5.7600.18

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja rígida, espesa
18 cm



5.7600.18



S 6

5.8000.15

CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

15 cm



5.8000.15



S 6



SWIBO

EL DEL MANGO AMARILLO

MANGOS DE LLAMATIVO COLOR AMARILLO
ALTA SEGURIDAD DE TRABAJO
APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS



Porque asignamos una gran importancia a la seguridad en el trabajo. El llamativo color amarillo del mango le permite reconocer de inmediato el cuchillo hasta en las situaciones de trabajo más ajetreadas. El mango alargado en la zona de contacto con la hoja garantiza además una mayor seguridad.

Cuchillos para Chef / Cuchillos para jamón / Cuchillos para deshuesar / Cuchillos para carnicero ►►

5.8448.16 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO



mango estrecho
hoja flexible
con quita excamas
16 cm



5.8448.16
7 611160 045614 S 6

5.8449.20 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO



mango estrecho
hoja flexible
20 cm



5.8449.20
7 611160 045621 S 6

5.8450.20 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO



hoja flexible
20 cm



5.8450.20
7 611160 045638 S 6

5.8451.26 CUCHILLO PARA TRINCHAR



hoja rígida, espesa
26 cm



5.8451.21 5.8451.26
7 611160 045645 S 6 7 611160 045652 S 6

5.8452.20 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO



hoja curva, flexible
20 cm



5.8452.20
7 611160 045676 S 6



S SB-FUNDA (S)



5.8441.25 **CUCHILLO PARA JAMÓN**
 punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm
 25 cm



5.8441.25
 7 611160 045546 S 6

5.8441.30
 7 611160 045553 S 6

5.8443.30 **CUCHILLO PARA TOCINO**
 filo dentado
 punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm
 30 cm



5.8443.25
 7 611160 045560 S 6

5.8443.30
 7 611160 045577 S 6

5.8443.35
 7 611160 045584 S 6

5.8444.25 **CUCHILLO PARA SALMÓN**
 filo con alvéolos
 punta redondeada, hoja flexible
 25 cm



5.8444.25
 7 611160 045591 S 6

5.8444.30
 7 611160 045607 S 6



5.8401.16 **CUCHILLO PARA DESHUESAR**
 hoja recta
 16 cm



5.8401.14
 7 611160 044242 S 6

5.8401.16
 7 611160 044259 S 6

5.8401.18
 7 611160 044266 S 6

5.8404.16 **CUCHILLO PARA DESHUESAR**
 hoja estrecha, curva, semi-flexible
 16 cm



5.8404.13
 7 611160 045096 S 6

5.8404.16
 7 611160 045102 S 6

5.8405.16 **CUCHILLO PARA DESHUESAR**
 hoja curva
 16 cm



5.8405.13
 7 611160 045119 S 6

5.8405.16
 7 611160 045126 S 6

5.8406.16 **CUCHILLO PARA DESHUESAR**
 hoja curva, flexible
 16 cm



5.8406.13
 7 611160 045133 S 6

5.8406.16
 7 611160 045140 S 6



SWIBO

Cuchillos para deshuesar

5.8407.16

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva
16 cm



5.8407.16



S 6

5.8408.13

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja estrecha, combada
13 cm



5.8408.10



S 6

5.8408.13



S 6

5.8408.16



S 6

5.8409.16

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja estrecha, combada, flexible
16 cm



5.8409.13



S 6

5.8409.16



S 6

SWIBO

Cuchillos para carnicero



5.8411.20

CUCHILLO PARA PICAR

hoja recta
20 cm



5.8411.18



S 6

5.8411.20



S 6

5.8411.22



S 6

5.8411.25



S 6

5.8412.15

CUCHILLO PARA PICAR

15 cm



5.8412.13



S 6

5.8412.15



S 6

5.8412.18



S 6

5.8412.21



S 6

5.8421.16

CUCHILLO PARA CARNICERO

16 cm



5.8421.14



S 6

5.8421.16



S 6

5.8421.18



S 6

5.8426.21 CUCHILLO PARA CARNICERO

punta ancha
21 cm



5.8426.17



5.8426.21



5.8426.24



5.8427.18 CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

punta ancha
18 cm



5.8427.15



5.8427.18



5.8429.13 CUCHILLO PARA DESPELLEJAR CORDEROS

13 cm



5.8429.13



5.8431.26 CUCHILLO PARA CARNICERO

26 cm



5.8431.21



5.8431.24



5.8431.26



5.8431.29



5.8431.31



5.8431.34



5.8433.31 CUCHILLO PARA FILETEAR CARNE

hoja recta
31 cm



5.8433.31



5.8434.20 CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja curva
20 cm



5.8434.20



5.8434.26



5.8435.26 CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja rígida, espesa, curva
26 cm



5.8435.22



5.8435.26



5.8436.25 CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja rígida, espesa, con punta ancha
25 cm



5.8436.22

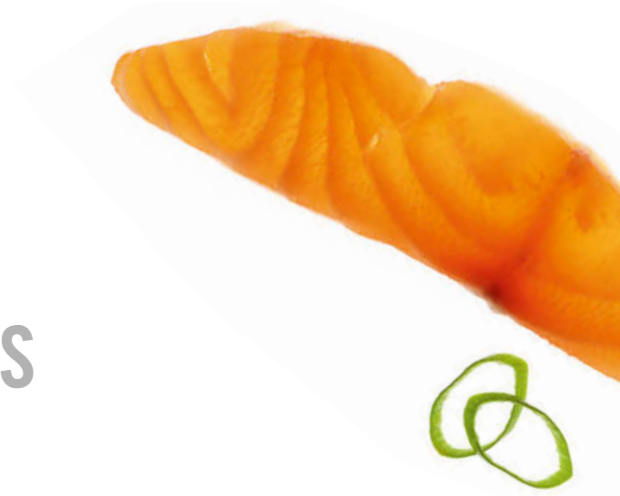


5.8436.25



5.8436.31





GRAND MAÎTRE

PARA MANOS MAESTRAS

PERFECTAMENTE EQUILIBRADOS
FORJADOS DE UNA SOLA PIEZA
LARGA VIDA DE UTILIDAD



Muy apreciados tanto por cocineros profesionales como por aficionados. Perfecto equilibrio entre el mango y la hoja. Todos los modelos de esta línea están forjados de una sola pieza, lo que permite una transición continua entre la hoja y el mango. Este sello de calidad y su elegancia intemporal distinguen los cuchillos forjados de Victorinox.

Grand Maître POM / Grand Maître Rosewood ►►

CADA DETALLE ES IMPORANTE PARA NOSOTROS

EL FILO

de muy larga duración

LA CUCHILLA

se renueva hacia el filo de manera uniforme.

EL CABEZAL

Ensanchamiento que ayuda a evitar que la mano resbale del mango hacia la hoja e impide que penetre suciedad en las juntas.

EL MANGO

es de forma ergonómica.

LOS REMACHES

a través del acero y mango garantizan una unión muy estable.



EL LOMO

EL EQUILIBRIO

perfecto. Permite asir bien el cuchillo en la mano y facilita su manipulación, incluso en caso de uso prolongado.

LA HOJA

forjada de una sola pieza y templada de manera uniforme.

7.7203.08G CUCHILLO DE COCINA

8 cm



7.7203.08G
7 611160 004475 G 6

7.7203.10G
7 611160 004499 G 6

7.7203.12G CUCHILLO PARA BISTEC

12 cm



7.7203.12G
7 611160 706102 G 6

7.7203.12WG CUCHILLO PARA TOMATE Y BISTEC

filo dentado
12 cm



7.7203.12WG
7 611160 002761 G 6

7.7203.15G CUCHILLO PARA TRINCHAR

15 cm



7.7203.15G
7 611160 706119 G 6

7.7203.20G
7 611160 706126 G 6

7.7213.20G CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible
20 cm



7.7213.20G
7 611160 706133 G 6

7.7223.26G CUCHILLO PARA JAMÓN

filo con alvéolos
punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm
26 cm



7.7223.26G
7 611160 706140 G 6

7.7233.15G TENEDOR PARA TRINCHAR

15 cm

NEW



7.7233.15G
7 611160 706348 G 6

7.7303.08G CUCHILLO DECORADOR

hoja curva
8 cm



7.7303.08G
7 611160 004512 G 6

7.7303.15G CUCHILLO PARA DESHUESAR

15 cm

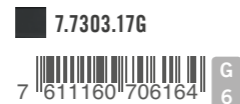


7.7303.15G
7 611160 706157 G 6

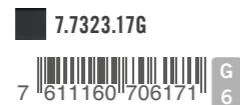


G CAJA DE REGALO (G)

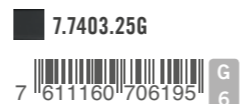
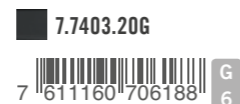
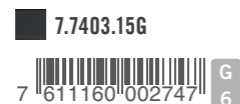
7.7303.17G CUCHILLO SANTOKU
17 cm



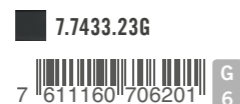
7.7323.17G CUCHILLO SANTOKU
filo con alvéolos
17 cm



7.7403.20G CUCHILLO PARA CHEF
20 cm



7.7433.23G CUCHILLO PARA PAN
filo dentado
23 cm



7.7242.2 JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS
12 cm



contiene:
2 x Cuchillo para bistec 7.7203.12



7.7242.2W JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS



filo dentado
12 cm
contiene:
2 x Cuchillo para bistec 7.7203.12W



7.7243.2 JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS



contiene:
Cuchillo para trinchar 7.7203.20
Tenedor para trinchar 7.7233.15



7.7243.2
7 611160 001832 G 1

7.7243.3 JUEGO PARA CHEF, 3 PIEZAS



contiene:
Cuchillo de cocina 7.7203.08
Cuchillo para trinchar 7.7203.20
Cuchillo para Chef 7.7403.20



7.7243.3
7 611160 001849 G 1



7.7200.12G CUCHILLO PARA BISTEC

12 cm
NEW



7.7200.12G
7 611160 044006 G 6

7.7200.20G CUCHILLO PARA TRINCHAR

20 cm
NEW



7.7200.20G
7 611160 048905 G 6

7.7230.15G TENEDOR PARA TRINCHAR

15 cm
NEW



7.7230.15G
7 611160 058201 G 6

7.7320.17G CUCHILLO SANTOKU

filo con alvéolos
17 cm
NEW



7.7320.17G
7 611160 043986 G 6

7.7400.20G CUCHILLO PARA CHEF

20 cm
NEW



7.7400.20G
7 611160 043993 G 6



7.7430.23G

CUCHILLO PARA PAN

filo dentado
23 cm

NEW



7.7430.23G



7.7240.2

JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS

contiene:

Cuchillo para trinchar 7.7200.20

Tenedor para trinchar 7.7230.15

NEW



7.7240.2



7.7240.4

JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 4 PIEZAS

12 cm

contiene:

4 x Cuchillo para bistec 7.7200.12

NEW



7.7240.4

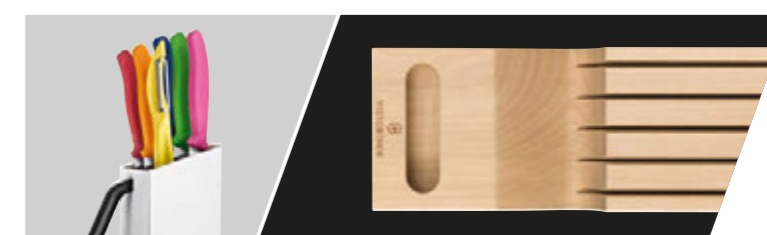


NEW

ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

SIEMPRE A DISPOSICIÓN

DE FÁCIL MANEJO
LARGA VIDA DE UTILIDAD
MATERIALES CALIFICADOS Y ROBUSTOS



Su alta funcionalidad y su forma elegante y ergonómica, estas soluciones compactas para guardar los cuchillos desempeñan un papel muy importante en la cocina. Tenerlo todo ordenado muy fácilmente: gracias al portacuchillos para gavetas y a los prácticos soportes para cuchillos, usted puede guardar sus cuchillos de forma segura, ocupando poco espacio.

La tabla para cortar y picar, de material ecológico de fibras de madera, protege el filo duradero de sus cuchillos y se puede limpiar sencillamente en el lavavajillas.

Soportes para cuchillos / Maletines para Chef / Bolsas enrollables /
Tabla para cortar ►►



ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

Soportes para cuchillos

6.7143.5

SWISS CLASSIC PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS, 5 PIEZAS

madera de haya
Longitud x Latitud x Alto: 43 x 14,5 x 6,5 cm

NEW

6.7143.5



S 1



INDICACIÓN:

PRECIO ATRACTIVO
PARA JUEGO COMPLETO



contiene:

- Cuchillo para verdura 6.7603
- Cuchillo para tomate y de mesa 6.7833
- Cuchillo para trinchar 6.8003.19
- Cuchillo Santoku 6.8523.17
- Cuchillo para pan 6.8633.21



7.7065.0

PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS, VACÍO

madera de haya
Longitud x Latitud x Alto: 43 x 14,5 x 5,4 cm

NEW

7.7065.0



S 1



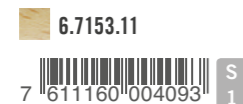
ALMACENAMIENTO



6.7153.11

SWISS CLASSIC
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 11 PIEZAS

madera de haya
Alto: 35,5 cm



INDICACIÓN:
PRECIO ATRACTIVO
PARA JUEGO COMPLETO



- contiene:
- Pelador de papas 5.0203
- Cuchillo para bistec 6.7233
- Cuchillo para verdura 6.7433
- Cuchillo para verdura 6.7603
- Cuchillo para verdura 6.7703
- Cuchillo para tomate y de mesa 6.7833
- Cuchillo de cocina 6.8003.15
- Cuchillo para trinchar 6.8003.22
- Cuchillo Santoku 6.8523.17
- Cuchillo para pan 6.8633.21
- Chaira doméstica 7.8013



7.7053.0

SOPORTE PARA
CUCHILLOS, VACÍO

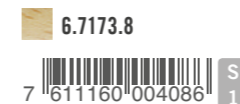
madera de haya
Alto: 22,8 cm



6.7173.8

SWISS CLASSIC
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 8 PIEZAS

madera de haya
con inserto de nylon
Alto: 38,2 cm



INDICACIÓN:
PRECIO ATRACTIVO
PARA JUEGO COMPLETO



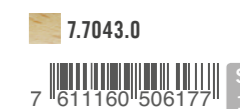
- contiene:
- Cuchillo para bistec 6.7233
- Cuchillo para verdura 6.7433
- Cuchillo para verdura 6.7603
- Cuchillo para verdura 6.7703
- Cuchillo para tomate y de mesa 6.7833
- Cuchillo para trinchar 6.8003.19
- Cuchillo Santoku 6.8523.17
- Cuchillo para pan 6.8633.21



7.7043.0

SOPORTE PARA
CUCHILLOS, VACÍO

madera de haya
con inserto de nylon
Alto: 25,7 cm



(Inserto de nylon X.51170.13: ver página 120)

ALMACENAMIENTO



6.7127.6L14 SWISS CLASSIC
UTILITY BLOCK, 6 PIEZAS

sintético
con inserto de nylon
Alto: 27,4 cm

NEW

6.7127.6L14



contiene:

- Pelador universal 7.6075.8
- Cuchillo para verdura 6.7606.L119
- Cuchillo para verdura 6.7631
- Cuchillo para verdura 6.7706.L115
- Cuchillo para tomate y de mesa 6.7832
- Cuchillo para bistec y pizza 6.7936.12L4

6.7126.4 SWISS CLASSIC
SOPORTE PARA CUCHILLOS PARA
BISTEC Y PIZZA, 4 PIEZAS

sintético
con inserto de nylon
Alto: 27,4 cm

NEW

6.7126.4



contiene:

- Cuchillo para bistec y pizza 6.7936.12L4
- Cuchillo para bistec y pizza 6.7936.12L5
- Cuchillo para bistec y pizza 6.7936.12L8
- Cuchillo para bistec y pizza 6.7936.12L9

7.7031.03 SOPORTE PARA CUCHILLOS, PEQUEÑO, VACÍO

sintético
con inserto de nylon
Alto: 15,9 cm

7.7031.03



7.7031.07



X.77031.13 INSERTO DE NYLON

X.77031.13





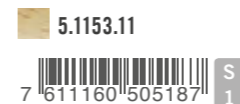
7.7033.03 SOPORTE PARA CUCHILLOS, GRANDE, VACÍO

sintético
con inserto de nylon
Alto: 24,2 cm

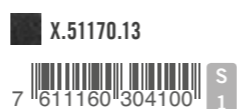


5.1153.11 STANDARD
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 11 PIEZAS

madera de haya
Alto: 34,7 cm

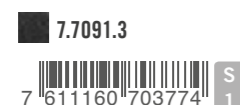


X.51170.13 INSERTO DE NYLON



7.7091.3 BARRA MAGNÉTICA «MAJOR»

3 agujeros para la fijación, vacía, negra
Longitud: 35 cm

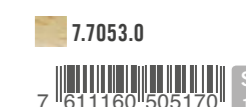


- contiene:
- Pelador de papas 5.0103
 - Cuchillo para verdura 5.0433
 - Cuchillo para verdura 5.0603
 - Cuchillo para verdura 5.0703
 - Cuchillo para tomate y de mesa 5.0833
 - Cuchillo para pan 5.1633.21
 - Cuchillo para trinchar 5.1833.20
 - Cuchillo para trinchar 5.1903.19
 - Cuchillo para trinchar 5.1903.22
 - Tenedor para trinchar 5.2103.15
 - Chaira doméstica 7.8213



7.7053.0 SOPORTE PARA CUCHILLOS,
VACÍO

madera de haya
Alto: 22,8 cm





5.1193.9

**STANDARD
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 9 PIEZAS**

madera de haya
Alto: 28 cm

5.1193.9



contiene:

- Cuchillo para verdura 5.0403
- Cuchillo para verdura 5.0703
- Cuchillo para tomate y de mesa 5.0833
- Cuchillo para pan 5.1633.21
- Cuchillo para trinchar 5.1803.15
- Cuchillo para trinchar 5.1903.22
- Tenedor para trinchar 5.2103.15
- Tijeras de cocina universal 7.6363.3
- Chaira doméstica 7.8213



7.7093.0

SOPORTE PARA CUCHILLOS, VACÍO

madera de haya
Alto: 19,5 cm

7.7093.0



5.1183.51

**STANDARD
SOPORTE PARA CUCHILLOS, PEQUEÑO,
VACÍO, 5 PIEZAS**

madera de haya
Alto: 24,2 cm

5.1183.51



contiene:

- Cuchillo para verdura 5.0603
- Cuchillo para tomate y de mesa 5.0833
- Cuchillo para pan 5.1633.18
- Cuchillo para trinchar 5.1803.12
- Cuchillo para trinchar 5.1803.18



7.7083.0

**SOPORTE PARA CUCHILLOS
PEQUEÑO, VACÍO**

madera de haya
Alto: 16 cm

7.7083.0

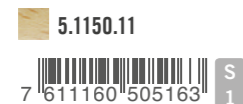




5.1150.11

**ROSEWOOD
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 11 PIEZAS**

madera de haya
Alto: 34,7 cm



contiene:

- Pelador de papas 5.0109
- Cuchillo para verdura 5.0700
- Cuchillo para verdura 5.0730
- Cuchillo para pan 5.1630.21
- Cuchillo para trinchar 5.1800.18
- Cuchillo para trinchar 5.2000.19
- Cuchillo para trinchar 5.2000.22
- Tenedor para trinchar 5.2100.15
- Cuchillo para verdura 5.3000
- Cuchillo para verdura 5.3030
- Chaira doméstica 7.8210



7.7050.0

**SOPORTE PARA
CUCHILLOS, VACÍO**

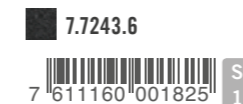
madera de haya
Alto: 22,8 cm



7.7243.6

**GRAND MAÎTRE
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 6 PIEZAS**

madera de haya, barnizada antracita
con inserto de nylon
Alto: 38,5 cm



contiene:

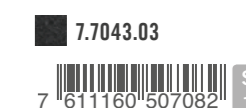
- Cuchillo de cocina 7.7203.08
- Cuchillo para bistec 7.7203.12
- Cuchillo para trinchar 7.7203.15
- Cuchillo Santoku 7.7323.17
- Cuchillo para Chef 7.7403.20
- Tijeras de cocina 7.6363.3



7.7043.03

SOPORTE PARA CUCHILLOS, VACÍO

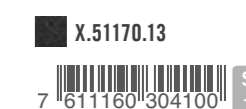
madera de haya, barnizada antracita
con inserto de nylon
Alto: 25,7 cm



X.51170.13

INSERTO DE NYLON

negro





5.4903

**FIBROX
MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, 14 PIEZAS**

gris, 46 x 32 cm
con 1 bandeja sólida, sintética
con tela (7.6769), 100% algodón

5.4903



S 1



contiene:

Pelador de papas, un solo filo	5.0103	Cuchillo decorador	5.3103
Cuchillo para verdura	5.0703	Decorador de limón	5.3403
Cuchillo para trincar	5.2003.19	Rallador de limón	5.3503
Cuchillo para trinchar	5.2003.28	Cuchillo para filetear, flexible	5.3703.18
Tenedor para trinchar, forjado	5.2303.18	Cuchillo para deshuesar	5.6003.15
Espátula flexible	5.2603.23	Sacabocados, con dos cavidades (Ø 22 + 25 mm)	7.6163
Cuchillo para pastelero, filo dentado	5.2933.26	Chaira de cocina, redonda, 27 cm	7.8403

5.4903.0

MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, VACÍO

gris, 46 x 32 cm
con bandeja

5.4903.0



S 1

5.4903.1

BANDEJA

5.4903.1



S 1

5.4913

**FIBROX
MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, 14 PIEZAS**

negro, 49 x 31 cm
con 2 bandejas sólidas, sintéticas

5.4913



S 1



contiene:
igual contenido 5.4903 (sin tela)
ver página 126



5.4914.0

MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, VACÍO

negro, 49 x 31 cm
sin bandejas

5.4914.0



S 1

5.4913.1

BANDEJA SUPERIOR

5.4913.1



S 1

5.4913.2

BANDEJA INFERIOR

5.4913.2



S 1



ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

Maletines para Chef

5.4923

FIBROX MALETÍN GRANDE PARA CHEF, 23 PIEZAS

negro, 51 x 38 cm
con 2 bandejas sólidas, sintéticas

5.4923



S 1



contiene:

Pelador de papas, un solo filo	5.0103	Cuchillo para salmón, filo con alvéolos	5.4623.30
Cuchillo para verdura	5.0703	Cuchillo para carnicero	5.5203.28
Cuchillo para trinchar	5.2003.22	Cuchillo para deshuesar	5.6303.15
Cuchillo para trinchar	5.2003.28	Cuchillo decorador, forjado, sin remaches	7.6053.3
Tenedor para trinchar, forjado	5.2303.18	Sacabocados, con dos cavidades (Ø 22 + 25 mm)	7.6163
Espátula flexible	5.2603.25	Cuchillo abre ostras	7.6393
Cuchillo para pastelero, filo dentado	5.2933.26	Juego de 10 boquillas para manga, inoxidable, variadas	7.6700
Cuchillo decorador	5.3103	Juego de 10 boquillas decorador, inoxidable, variadas	7.6750
Decorador de limón	5.3403	Juego de 3 agujas para atar y 2 agujas para mechar	7.7350
Rallador de limón	5.3503	Chaira de cocina, redonda, 27 cm	7.8403
Descorazonador de manzana, Ø 16 mm	5.3603.16	Tijeras para pescado, inoxidable	8.1056.21
Cuchillo para filetear, flexible	5.3703.18		

5.4924.0

MALETÍN GRANDE PARA CHEF, VACÍO

negro, 51 x 38 cm
sin bandejas

5.4924.0



S 1

5.4923.1

BANDEJA SUPERIOR

5.4923.1



S 1

5.4923.2

BANDEJA INFERIOR

con barra magnética

5.4923.2



S 1

Como suplemento están disponible: 7.6760 (manga pastelera), ilustración página 145





5.4914

**ROSEWOOD
MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, 14 PIEZAS**

negro, 49 x 31 cm
con 2 bandejas sólidas, sintéticas

5.4914



S 1



contiene:

Pelador de papas, un solo filo	5.0109	Cuchillo decorador	5.3100
Cuchillo de cocina	5.2000.10	Decorador de limón	5.3400
Cuchillo para trinchar	5.2000.19	Rallador de limón	5.3500
Cuchillo para trinchar	5.2000.28	Cuchillo para filetear, flexible	5.3700.18
Tenedor para trinchar, forjado	5.2300.18	Cuchillo para deshuesar	5.6000.15
Espátula flexible	5.2600.23	Sacabocados, con dos cavidades (Ø 22 + 25 mm)	7.6160
Cuchillo para pastelero, filo dentado	5.2930.26	Chaira de cocina, redonda, 27 cm	7.8330

5.4914.0

MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, VACÍO

negro, 49 x 31 cm
sin bandejas

5.4914.0



S 1

5.4913.1

BANDEJA SUPERIOR

5.4913.1



S 1

5.4913.2

BANDEJA INFERIOR

5.4913.2



S 1

5.4924

**ROSEWOOD
MALETÍN GRANDE PARA CHEF, 23 PIEZAS**

negro, 51 x 38 cm
con 2 bandejas sólidas, sintéticas

5.4924



S 1



contiene:

Pelador de papas, un solo filo	5.0109	Cuchillo para salmón, filo con alvéolos	5.4120.30
Cuchillo de cocina	5.2000.10	Cuchillo para carnicero	5.5200.28
Cuchillo para trinchar	5.2000.19	Cuchillo decorador, forjado	7.6052
Cuchillo para trinchar	5.2000.28	Sacabocados, con dos cavidades (Ø 22 + 25 mm)	7.6160
Tenedor para trinchar, forjado	5.2300.18	Cuchillo para deshuesar	5.6300.15
Espátula flexible	5.2600.25	Cuchillo abre ostras	7.6391
Cuchillo para pastelero, filo dentado	5.2930.26	Juego de 10 boquillas para manga, inoxidable, variadas	7.6700
Cuchillo decorador	5.3100	Juego de 10 boquillas decorador, inoxidable, variadas	7.6750
Decorador de limón	5.3400	Juego de 3 agujas para atar y 2 agujas para mechar	7.7350
Rallador de limón	5.3500	Chaira de cocina, redonda, 27 cm	7.8330
Descorazonador de manzana, Ø 16 mm	5.3609.16	Tijeras para pescado, inoxidable	8.1056.21
Cuchillo para filetear, flexible	5.3700.18		

5.4924.0

MALETÍN GRANDE PARA CHEF, VACÍO

negro, 51 x 38 cm
sin bandejas

5.4924.0



S 1

5.4924.1

BANDEJA SUPERIOR

5.4924.1



S 1

5.4924.2

BANDEJA INFERIOR

5.4924.2



S 1

Como suplemento están disponible: **7.6760** (manga pastelera), ilustración página 145



ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

Bolsas enrollables

7.4010.56

BOLSA ENROLLABLE PEQUEÑA, VACÍA

gris oscuro

Longitud (cerrada): 48 cm
Longitud (abierta): 56 cm
Alto (abierta): 48 cm
Peso neto: 448 g



7.4010.56



S 1

7.4010.82

BOLSA ENROLLABLE GRANDE, VACÍA

gris oscuro

Longitud (cerrada): 48 cm
Longitud (abierta): 82 cm
Alto (abierta): 48 cm
Peso neto: 658 g



7.4010.82



S 1



Colocación propuesta para bolsa enrollable, 8 piezas

ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

Tabla para cortar



7.4011.47

BOLSA ENROLLABLE, 8 PIEZAS, VACÍA

negro

Longitud (cerrada): 48 cm
Longitud (abierta): 47 cm
Alto (abierta): 48 cm
Peso neto: 490 g

NEW



7.4011.47



S 1

6.7191.CH

JUEGO DE COCINA SWISS MAP, 2 PIEZAS

Alto: 40 x 23 0,6 cm



Contiene:
Swiss Classic cuchillo para queso y salchicha 6.7861
Tabla para cortar Swiss Map, Epicurean

NEW

6.7191.CH



S 1





UTENSILIOS DE COCINA

MULTIFUNCIONALES

PARA LAS TAREAS MÁS DIVERSAS
ALTA FUNCIONALIDAD
ROBUSTO Y DURADERO



Cortar, pelar, rallar, picar, ...

Victorinox propone un amplio surtido de prácticos ayudantes de cocina. Los peladores de vivos colores, los ralladores, los destapadores, las tijeras para aves o los mazos para carne son clásicos imprescindibles dentro de nuestra gama de productos.

5.0103 PELADOR DE PAPAS
un solo filo
para diestros



5.0103
7 611160 500038 S 20

5.0101
7 611160 500021 S 20

5.0203 PELADOR DE PAPAS
doble filo



5.0203
7 611160 500069 S 20

5.0201
7 611160 500052 S 20

5.0203.S
7 611160 506450 S 12

5.0201.S
7 611160 506351 S 12

5.0109 PELADOR DE PAPAS
un solo filo
para diestros



5.0109
7 611160 500045 S 20

5.0209 PELADOR DE PAPAS
doble filo



5.0209
7 611160 500076 S 20

5.0209.S
7 611160 506474 S 12

7.6070 PELADOR DE PAPAS «REX»
hoja oscilante



7.6070
7 610652 001114 S 10

hoja de recambio 7.6071

7.6070.7 PELADOR DE PAPAS «RAPID»
hoja oscilante



7.6070.7
7 610652 001312 S 10

hoja de recambio 7.6071

7.6072 CORTA JULIANAS «J-STAR»
hoja oscilante



7.6072
7 610652 010048 S 10

7.6073.3 PELADOR DE PAPAS
hoja oscilante inoxidable



7.6073.3
7 611160 705143 S 20

7.6073
7 611160 705136 S 20

7.6073.7
7 611160 705150 S 20

hoja de recambio 7.6073.03

7.6075 PELADOR UNIVERSAL
hoja oscilante, inoxidable
microdentada
doble filo



7.6075
7 611160 001481 S 20

7.6075.1
7 611160 043719 S 20

7.6075.4
7 611160 043726 S 20

7.6075.5
7 611160 043733 S 20

7.6075.8
7 611160 043740 S 20

7.6075.9
7 611160 043757 S 20

hoja de recambio 7.6075.03

7.6077 PELADOR
doble filo, microdentado
inoxidable



7.6077
7 611160 039552 S 20

7.6077.1
7 611160 050250 S 20

7.6077.4
7 611160 050267 S 20

7.6077.5
7 611160 050243 S 20

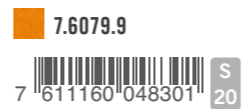
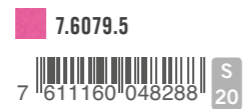
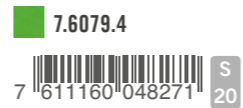
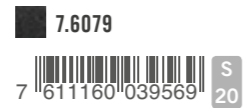
7.6077.8
7 611160 050229 S 20

7.6077.9
7 611160 050212 S 20

7.6079

PELADOR PARA TOMATE Y KIWI

hoja oscilante, inoxidable
microdentada
doble filo



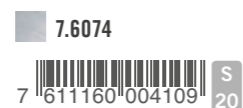
hoja de recambio

7.6075.03

7.6074

PELADOR DE PAPAS

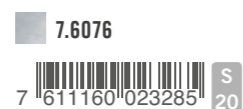
inoxidable
cascaras caen directamente
a la bolsa de desechos



7.6076

RALLADOR DE QUESO

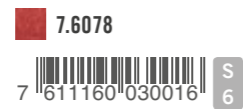
inoxidable



7.6078

JUEGO COMPLETO DE RALLADOR Y CORTADOR

con 3 suplementos inoxidables
– Cortador, doble filo
– Corta julianas
– Rallador
y pinza de seguridad



7.6081.1

RALLADOR

inoxidable, filo grueso
con patas de goma antideslizante



NEW



con protección de hoja



7.6082.4

RALLADOR

inoxidable, filo fino
con patas de goma antideslizante



NEW



con protección de hoja



5.3403 DECORADOR DE LIMÓN



5.3403
7 611160 502025 S 12



5.3503 RALLADOR DE LIMÓN



5.3503
7 611160 502049 S 12



5.3603.16 DESCORAZONADOR DE MANZANA
Ø 16 mm



5.3603.16
7 611160 502056 S 12



5.3400 DECORADOR DE LIMÓN

5.3400
7 611160 502018 S 6



5.3500 RALLADOR DE LIMÓN

5.3500
7 611160 502032 S 6



5.3609.16 DESCORAZONADOR DE MANZANA
Ø 16 mm
mango de madera barnizada

5.3609.16
7 611160 502070 S 6



7.6153.22 SACABOCADOS
inoxidable
con una cavidad
Ø 22 mm



7.6153.22
7 611160 703262 S 12



7.6163 SACABOCADOS
inoxidable
con dos cavidades
Ø 22 + 25 mm

mango de madera
7.6160
7 611160 703293 S 12



mango sintético
7.6163
7 611160 703309 S 12

7.6230 ESPÁTULA MULTIUSO
flexible
hoja 8 x 16 cm

mango de madera
7.6230
7 611160 703354 S 10



mango sintético
7.6233
7 611160 001474 S 10

7.6251 ESPÁTULA
acodada
flexible
hoja 8 x 11 cm

7.6251
7 611160 703361 S 12



7.7305 MAZO PARA
ABLANDAR CARNE
inoxidable
1250 g



7.7305
7 611160 050953 S 1



7.6054.3

CUCHILLO DECORADOR

sierra plana de 4 mm
8,5 cm



NEW

7.6054.3



S 10



7.6053.3

CUCHILLO DECORADOR, FORJADO

sierra profunda de 5 mm
11 cm

mango de madera prensada

7.6052



S 10

sin remaches

7.6053.3



S 10



7.6343

TIJERAS PARA AVES «VICTORINOX»

inoxidables
longitud total 25 cm



7.6343



S 5

resorte espiral de recambio

7.6343.11

7.6344

TIJERAS PARA AVES «PROFESSIONAL»

inoxidables
longitud total 25 cm



7.6344



S 5

resorte espiral de recambio

7.6343.11

7.6345

TIJERAS PARA AVES

inoxidables
con resorte
longitud total 25 cm



7.6345



S 1

resorte espiral de recambio

7.6345.11

7.6350

TIJERAS PARA AVES «VICTORINOX»

inoxidables
longitud total 25 cm
fácil de desmontar



7.6350



S 1

resorte espiral de recambio

7.6350.11

7.6363.3

TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL «VICTORINOX»

inoxidables
longitud total 20 cm



7.6363



S 5

7.6363.3



S 5

7.6376

TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL «PROFESSIONAL»

inoxidables, forjado caliente
longitud total 19,5 cm



7.6376



S 6

7.6380

MASTICATEUR

(tijeras para picar alimentos)
inoxidables, curvas
longitud total 18 cm



7.6380



S 1

tornillo y tuerca de recambio
resorte de recambio

7.6380.08

7.6380.11

7.6391

CUCHILLO ABRE OSTRAS

con mango protector
madera prensada



7.6391



S 1

7.6392



S 1

7.6393

CUCHILLO ABRE OSTRAS

con mango protector



7.6393



S 1

7.6857.3 ABRELATAS UNIVERSAL



7.6857
7 611160 705167 S 10

7.6857.3
7 611160 705174 S 10

7.6871.3 TIJERAS MULTIUSO
longitud total 15 cm



longitud total 15 cm
7.6871.3
7 611160 705624 S 12

longitud total 19 cm
7.6875.3
7 611160 705648 S 12

resorte de recambio

8.7203.11

8.7210.11

7.6912.3 DESTAPADOR PET



7.6912
7 611160 705198 S 20

7.6912.3
7 611160 705204 S 20

7.6924 SACACORCHOS
con cortaprecinto
espiral de Teflón



7.6924
7 611160 041883 S 12

7.7340 AGUJA PARA ATAR
recta
18 cm



recta 18 cm
7.7340
7 611160 037602 S 1

recta 24 cm
7.7342
7 611160 704108 S 1

curva 20 cm
7.7343
7 611160 704115 S 1

7.7347 AGUJA PARA MECHAR
curva
16 cm



curva 16 cm
7.7347
7 611160 704122 S 1

curva 24 cm
7.7348
7 611160 704139 S 1

7.6700 BOQUILLAS PARA MANGA
10 piezas
Variadas, inoxidable

7.6700
7 611160 703637 S 1



7.6750 BOQUILLAS DECORADORES PARA MANGA
10 piezas
Variadas, inoxidable

7.6750
7 611160 703644 S 1



7.6760 MANGA
longitud 43 cm
Material:
100% algodón
recubierto con poliuretano
(PU; tejido especial, resistente a la cocción)

7.6760
7 611160 703651 S 1





Más información sobre el afilado correcto.

AFILADO Y SEGURIDAD

SENCILLO. EFECTIVO. SEGURO.

INOXIDABLES

LARGA VIDA DE UTILIDAD

MANIPULACIÓN SENCILLA Y EFECTIVA



Para disfrutar del placer de cocinar, es imprescindible disponer de cuchillos bien afilados, y para conservar siempre un filo perfecto, es necesario utilizar regularmente la chaira. Todos nuestros modelos son producidos en Europa, y la experiencia muestra que tienen una vida útil muy larga. Mangos ergonómicos que se adaptan muy bien a la forma de la mano.

Chairas / Afiladores de cuchillos y guantes de protección >>



7.8003

CHAIRA DOMÉSTICA

redonda
corte semifino
18 cm



redonda, 18 cm
7.8003
7 611160 704160 S 6

redonda, 20 cm
7.8013
7 611160 704191 S 6

redonda, 23 cm
7.8033
7 611160 704221 S 6

7.8020

CHAIRA DOMÉSTICA

ovalada, con mango de madera de haya
corte semifino
20 cm



7.8020
7 611160 704214 S 6

7.8210

CHAIRA DOMÉSTICA

redonda, con mango de madera de palisandro
corte semifino
20 cm



7.8210
7 611160 704252 S 6

7.8213

CHAIRA DOMÉSTICA

redonda
corte semifino
20 cm



7.8213
7 611160 704276 S 6

7.8303

CHAIRA DE COCINA

redonda
corte semifino
25 cm



7.8303
7 611160 704290 S 6

7.8323

CHAIRA DE COCINA

ovalada, recubierto diamante
26 cm



ovalada, 23 cm
7.8313
7 611160 705051 S 1

ovalada, 26 cm
7.8323
7 611160 705044 S 1

7.8327

CHAIRA DE COCINA

ovalada, recubierto diamante
27 cm



7.8327
7 611160 705969 S 1

7.8330

CHAIRA DE COCINA

redonda, con mango de madera de haya
corte semifino
27 cm



redonda, 27 cm
7.8330
7 611160 704313 S 6

ovalada, 27 cm
7.8340
7 611160 704337 S 6

7.8333

CHAIRA DE COCINA

redonda
corte semifino
27 cm



redonda, 27 cm
7.8333
7 611160 704320 S 6

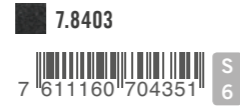
ovalada, 27 cm
7.8343
7 611160 704344 S 6



7.8403

CHAIRA DE COCINA

redonda
corte semifino
27 cm



7.8413

CHAIRA DE CARNICERO

redonda
corte semifino
30 cm



7.8513

CHAIRA DE CARNICERO

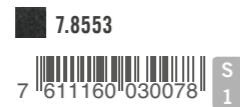
redonda
corte fino
30 cm



7.8553

CHAIRA DE CERÁMICA DUO

azur: granulación 360, grueso
blanco: granulación 1000, fino
redonda
26 cm



7.8620

CHAIRA DE CARNICERO

ovalada, con mango de madera de haya
corte microfino
30 cm



7.8623

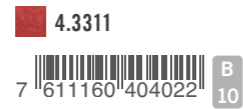
CHAIRA DE CARNICERO

ovalada
corte microfino
30 cm





4.3311 AFILADOR DE CUCHILLOS recubierto diamante



4.3323 AFILADOR DE CUCHILLOS DUAL



7.8714 AFILADOR DE CUCHILLOS PEQUEÑO «VICTORINOX SHARPY» para filo dentado y navajas



hojas de repuesto (1 par)

7.8714.03

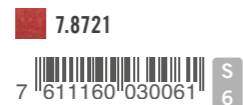
7.8715 AFILADOR DE CUCHILLOS «VICTORINOX»



hojas de repuesto (1 par)

7.8715.03

7.8721.3 AFILADOR DE CUCHILLOS con rodillos de cerámica 2 niveles: I. desbaste II. pulido fino



7.9036.M SOFT-GUANTE DE PROTECCIÓN específicamente para la mano de cuchillo



Guante de protección que se vende individualmente y no en pares. Sirve igual para la mano derecha y izquierda.

Guante de trabajo de punto Brinix® (0,05 mm), A8C, Poliéster y acero inoxidable.

Aplicaciones: Carnicerías y mataderos



7.9037.M HEAVY-GUANTE DE PROTECCIÓN



Guante de protección que se vende individualmente y no en pares. Sirve igual para la mano derecha y izquierda.

Guante de trabajo de punto Brinix® (0,08 mm), A8C, Poliéster y acero inoxidable.

Aplicaciones: Carnicerías y mataderos





TIJERAS

DESDE 1930

TIJERAS PARA USOS ESPECIALES
FUNCIONALIDAD EXCEPCIONAL
ROBUSTAS Y DURADERAS



Victorinox también ofrece tijeras en su gama de productos desde la década de los 30 del siglo pasado. Nuestros modelos siempre se han elaborado en renombradas fábricas de tijeras de Europa, y naturalmente también satisfacen nuestras altas exigencias de calidad.

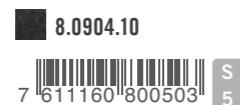
Tijeras domésticas y profesionales, inoxidable / Tijeras domésticas y profesionales, forjadas >>



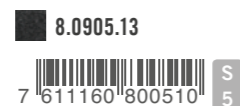
TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, inoxidable

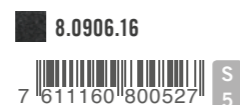
8.0904.10 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES
longitud total 10 cm



8.0905.13 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES
longitud total 13 cm



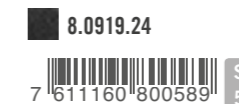
8.0906.16 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES
longitud total 16 cm



8.0907.19 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES
longitud total 19 cm



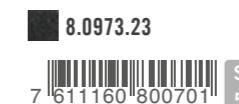
8.0919.24 TIJERAS DE COSTURA
longitud total 24 cm



8.0961.10 TIJERAS DE BOLSILLO
longitud total 10 cm



8.0973.23 TIJERAS PARA PAPEL
longitud total 23 cm



8.0986.16 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PARA BRICOLAJE
longitud total 16 cm



8.0995.13 TIJERAS DE BOLSILLO
longitud total 13 cm





TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, inoxidable

8.0999.23 **TIJERAS UNIVERSAL**
longitud total 23 cm



8.0999.23
7 611160 804679 S 5

8.1002.15 **TIJERAS PARA ESTILISTA**
microdentadas
longitud total 15 cm



longitud total 15 cm
8.1002.15
7 611160 804952 S 12

longitud total 17 cm
8.1002.17
7 611160 804334 S 12

8.1004.16 **TIJERAS PARA EFILAR**
longitud total 16 cm



8.1004.16
7 611160 804327 S 12

8.1005.16 **TIJERAS PARA ENTRESACAR**
longitud total 16 cm



8.1005.16
7 611160 050441 S 12

8.1007.21 **TIJERAS DE ZIGZAG**
longitud total 21 cm



8.1007.21
7 611160 804990 S 12

TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, forjadas



8.1014.15 **TIJERAS DOMÉSTICAS «FRANCE»**
longitud total 15 cm



longitud total 13 cm
8.1014.13
7 611160 800749 S 12

longitud total 15 cm
8.1014.15
7 611160 800763 S 12

longitud total 18 cm
8.1014.18
7 611160 800787 S 12

8.1016.15 **TIJERAS DOMÉSTICAS «SWEDEN»**
longitud total 15 cm



longitud total 13 cm
8.1016.13
7 611160 050458 S 12

longitud total 15 cm
8.1016.15
7 611160 050472 S 12

longitud total 18 cm
8.1016.18
7 611160 050489 S 12

8.1021.18 **TIJERAS DOMÉSTICAS «SWEDEN»**
con ojal grande, ovalado
longitud total 18 cm



8.1021.18
7 611160 050465 S 12

8.1034.10 **TIJERAS DE BOLSILLO**
plegables, en funda de piel
longitud total 10 cm



8.1034.10
7 611160 800886 S 6



TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, forjadas

8.1039.09 TIJERAS PARA BORDAR

doradas
longitud total 9 cm

8.1039.09



S 12



8.1040.09 TIJERAS CIGÜEÑA PARA BORDAR

doradas
longitud total 9 cm

longitud total 9 cm
 8.1040.09



S 12

longitud total 12 cm
 8.1040.12



S 12

longitud total 16 cm
 8.1040.16



S 12



8.1056.21 TIJERAS PARA PESCADO

inoxidables
longitud total 21 cm

8.1056.21



S 10



8.1119.26 TIJERAS SASTRE

pulido fino
mangos barnizados de negro
longitud total 26 cm

8.1119.26



S 12



TIJERAS

NENAD MLINAREVIC



VICTORINOX

PERSONA COLABORADORA

TRABAJO CREATIVO EN LA COCINA CON LOS CUCHILLOS DE VICTORINOX

Los grandes chefs de cocina imponen muy altas exigencias a sí mismos, a sus creaciones culinarias y, naturalmente, también a los instrumentos y aparatos con los que trabajan. Además de ingredientes selectos e ideas de recetas creativas, necesitan cuchillos de la más alta calidad para expresar su arte culinario.

Chefs de clase mundial representan la marca Victorinox y trabajan con convicción con nuestras colecciones de cuchillos:

Nenad Mlinarevic

18 puntos Gault Millau y «Cocinero Suizo del Año 2016».
Chef de cocina en el restaurante de dos estrellas «Focus» en el Park Hotel Vitznau, Suiza.



Experimente usted también las características de Victorinox apreciadas por los profesionales



9.6016... MODELOS ESPECIALES

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

inglés	9.6016.1
alemán	9.6016.2
francés	9.6016.3
español	9.6016.4
chino	9.6016.6



9.6018... MODELOS ESTÁNDAR

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

inglés	9.6018.1
alemán	9.6018.2
francés	9.6018.3
español	9.6018.4
chino	9.6018.6



9.6026... HERRAMIENTAS DE JARDINERÍA

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

inglés	9.6026.1
alemán	9.6026.2
francés	9.6026.3
español	9.6026.4



9.7015... SWISS CLASSIC

Cuchillos de calidad para el hogar

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

inglés	9.7015.1
alemán	9.7015.2
francés	9.7015.3
español	9.7015.4



9.7016... MODELOS ESTANDAR

Cuchillos de calidad para hogar

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

inglés	9.7016.1
alemán	9.7016.2
francés	9.7016.3
español	9.7016.4



9.7017... CUCHILLERÍA PROFESIONAL

para hoteles, restaurantes y servicios de catering

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

inglés	9.7017.1
alemán	9.7017.2
francés	9.7017.3
español	9.7017.4



9.7018... CUCHILLOS

para la industria cárnica

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

inglés	9.7018.1
alemán	9.7018.2
francés	9.7018.3
español	9.7018.4



9.7020... GRAND MAÎTRE

Forjados por manos maestras

abierto 300 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

inglés	9.7020.1
alemán	9.7020.2
francés	9.7020.3
español	9.7020.4



9.7058... CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES

Folleto

doblado 220 x 148 mm

inglés	9.7058.1
alemán	9.7058.2
francés	9.7058.3
español	9.7058.4



INFORMACIÓN SOBRE ESTRUCTURA DE PRECIOS

Los precios corresponden a los precios de costo de Victorinox.
Para los artículos señalizados con *, facturaremos la mitad de los precios de costo. Artículos con ** se facturarán completos.
Para el resto de artículos que no están listados, paga Victorinox el 75% de los precios de costo y el representante el 25%.
(entrega gratis al detallista)

9.6027 LA GUÍA PARA LA SWISSCHAMP
Una introducción al uso de todas las funciones

en ocho idiomas (inglés, alemán, francés, español, italiano, chino, japonés, ruso)

doblado 40 x 100 mm **9.6027**



9.6037... UN COMPAÑERO PARA TODA LA VIDA
Historias reales del mundo entero

inglés **9.6037.1**
alemán **9.6037.2**
francés **9.6037.3**
español **9.6037.4**



9.6070 CALCOMANÍA
SwissChamp **9.6070**



9.6076... BOLSA, BIOBASIS
biodegradable, impresa en ambos lados

pequeña 220 x 300 mm **9.6076.01***
grande 365 x 480 mm **9.6076.02***



9.6079 PARAGUAS
azul, con el logotipo de Victorinox impreso
Ø 120 cm **9.6079***



9.6085.22 GORRA DE BÉISBOL
con el logotipo de Victorinox bordado
talla ajustable

azul **9.6085.22***
negra **9.6085.32***



9.6082.22 T-SHIRT
antracita
con el logotipo de Victorinox bordado

talla S **9.6082.22S***
talla M **9.6082.22M***
talla L **9.6082.22L***
talla XL **9.6082.22XL***
talla XXL **9.6082.22XXL***



9.2101... NAVAJAS SUIZAS
Catalogo 2017
NEW

inglés, sin precios **9.2101.1**
alemán, sin precios **9.2101.2**
francés, sin precios **9.2101.3**
español, sin precios **9.2101.4**
alemán, PVP CHF **9.2331.2**
francés, PVP CHF **9.2331.3**



9.2102... CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES
Catalogo 2017
NEW

inglés, sin precios **9.2102.1**
alemán, sin precios **9.2102.2**
francés, sin precios **9.2102.3**
español, sin precios **9.2102.4**
alemán, PVP CHF **9.2332.2**
francés, PVP CHF **9.2332.3**



**NAVAJAS**

Para la limpieza de una navaja, en caso de que las hojas estén empastadas, recomendamos que mueva las herramientas en agua caliente hasta que se puedan volver a abrir y cerrar tan fácilmente como es habitual. Después de que la navaja se seque completamente, aplique una gota de aceite entre el talón de las herramientas y el resorte.

Nunca limpie las navajas Victorinox y otras multiherramientas en el lavavajillas.



Nuestra recomendación:
Multi-Tool Oil (número de artículo 4.3301)

Las principales características de este aceite de uso universal son:

- gusto y olor neutrales
- gran resistencia al envejecimiento
- buenas propiedades de protección contra el desgaste y la corrosión
- certificado NSF y apto para alimentos

**CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES**

Victorinox recomienda aclarar los cuchillos domésticos y profesionales en agua corriente inmediatamente después de su uso. En caso de que los cuchillos permanezcan mucho tiempo sin limpiar, los restos de comida que contienen sal o ácidos pueden causar manchas en las hojas. Cuchillos aptos para el lavavajillas están indicados en el catálogo con la señal correspondiente.



B BLÍSTER (B)

**VICTORINOX GARANTIZA**

Victorinox AG garantiza que todas las herramientas de bolsillo y cuchillos están fabricados de acero inoxidable de primera calidad y que la garantía de por vida cubre defectos de material y fabricación (excepto para piezas electrónicas 2 años).

Daños causados por uso normal, mala utilización o abuso no están cubiertos por la garantía.

- **Las reparaciones y mantenimientos** que no están cubiertos por la garantía, pueden posiblemente tener un costo adicional.
- **Una reparación estándar** implica el reemplazo de todas las partes defectuosas, torcidas, rotas o muy desgastadas, así como el cambio de cachas. Las demás herramientas son limpiadas y pulidas.
- **Para las navajas de valor sentimental** le rogamos informarnos, si hay partes que no deben ser reemplazadas o si partes reemplazadas deben ser devueltas al cliente.
- **Consumidores en Suiza** recomendamos que se dirijan a un comerciante o manden el producto a reparar directamente a la siguiente dirección:
- **Consumidores en Alemania, Austria, Bélgica y Luxemburgo** recomendamos que se dirijan a un comerciante o manden el producto a reparar directamente a la siguiente dirección:
- **Consumidores fuera de los países Suiza, Alemania, Austria, Bélgica y Luxemburgo** recomendamos que se dirijan a un comerciante o al distribuidor oficial de su país en donde será aconsejado, ellos se encargarán de enviar por correo a Suiza si es necesario. El envío de vuelta será igualmente tramitado por el representante en su país.

VICTORINOX AG
Reparatur-Abteilung
Schmiedgasse 57
CH-6438 Ibach-Schwyz



VICTORINOX



 FORMAS DE LOS MANGOS

SWISS CLASSIC

Forma curva
ergonómica



ESTÁNDAR

Forma clásica
recta



FIBROX

Forma clásica



Safety Grip
para mayor seguridad



Safety Nose
para máxima seguridad



ROSEWOOD

Forma clásica
recta



Forma americana



SWIBO

Forma básica



GRAND MAÎTRE

POM



Rosewood



COLORES DE LOS MANGOS



LÍNEA FIBROX HACCP

El HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) es un sistema preventivo – de gestión de riesgos – el cual garantiza la seguridad sanitaria de los alimentos y de los consumidores.

Con los mangos de colores, Victorinox aplica el concepto HACCP conforme a las directivas internacionales acerca de reglamentos alimenticios.

Los mangos de colores permiten la identificación de cada cuchillo según su aplicación.





VICTORINOX

Switzerland

Victorinox AG
Schmiedgasse 57
CH-6438 Ibach-Schwyz, Switzerland
T+41 41 81 81 211
F+41 41 81 81 511
info@victorinox.com



Printed in Switzerland
©Victorinox 2017

III.17 We protect our intellectual property rights.
We reserve our rights for technical modifications.