

2024

# CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES



VICTORINOX



**2024**

**CUCHILLOS  
DOMÉSTICOS  
Y PROFESIONALES**



# CUCHILLOS VICTORINOX

# MEJOR PREPARADO PARA SER UN CHEF MAGISTRAL

Haciendo honor a nuestro legado como Makers of the Original Swiss Army Knife™, en Victorinox nuestra misión es prepararte de la mejor manera posible para los desafíos cotidianos con soluciones astutas y magistrales.

Por ese motivo, empleamos también en nuestros cuchillos la misma experiencia y búsqueda meticulosa de la excelencia que ponemos en nuestra Navaja Suiza. Usamos únicamente los mejores materiales de su clase. Y nuestros diseños ergonómicos basados en el rendimiento están cuidadosamente pensados y cumplen con su propósito a la perfección.

Valorados e inspirados por profesionales del arte culinario en todo el mundo, nuestra gama de cuchillos de primera calidad seleccionada por expertos ofrece eficiencia sin esfuerzo y asegura que siempre estés lo mejor preparado posible para ser un chef magistral.

Porque realmente creemos que  
**ESTAR PREPARADO HACE QUE LA VIDA SEA MEJOR.**



**Carl Elsener**  
CEO Victorinox



**20** SWISS CLASSIC



**76** GRAND MAÎTRE



**46** SWISS MODERN



**88** ALMACENAMIENTO



**58** WOOD



**112** TABLAS DE CORTE

## 20 SWISS CLASSIC

- 22 Cuchillos para verdura
- 26 Cuchillos para queso y salchicha
- 27 Cuchillo para bistec y pizza
- 28 Cuchillos domésticos
- 32 Tenedores y espátulas
- 34 Sets de cocina
- 42 Cubiertos de mesa

## 46 SWISS MODERN

- 48 Cuchillos Universales y para bistec
- 50 Cuchillos domésticos
- 52 Sets de cocina
- 53 Cubiertos de mesa
- 56 Wood

## 58 WOOD

- 60 Cuchillos para verdura
- 62 Cuchillos para bistec
- 63 Cuchillos domésticos
- 66 Tenedores y espátulas
- 67 Sets de cocina
- 69 Cuchillos para filetear
- 70 Cuchillos para deshuesar
- 72 Cuchillos para carnicero

## 76 GRAND MAÎTRE

- 78 POM
- 84 Wood

## 88 ALMACENAMIENTO

- 90 Soportes para cuchillos
- 105 Soportes para cuchillos, vacíos
- 107 Bolsas enrollables, vacíos
- 108 Colección de mochila para chef

## 112 TABLAS DE CORTE

- 114 Kitchen Series
- 115 All-in-One
- 116 Gourmet Series
- 117 Handy Series
- 118 Tabla para pizza
- 119 Accessories

## 120 UTENSILIOS DE COCINA

- 122 Herramientas de cocina
- 124 Rex
- 125 Star
- 126 Rapid
- 127 Utensilios de cocina



## 120 UTENSILIOS DE COCINA



## 154 DUAL GRIP



## 134 TIJERAS



## 158 FIBROX



## 144 AFILADO + SEGURIDAD



## 182 SWIBO

### 134 TIJERAS

- 136 Tijeras domésticas y profesionales

### 144 AFILADO + SEGURIDAD

- 146 Chairas para uso doméstico
- 148 Afiladores
- 149 Chairas profesionales
- 151 Guantes de protección

### 154 DUAL GRIP

- 156 Cuchillos para deshuesar
- 157 Cuchillos para carnicero

### 158 FIBROX

- 160 Cuchillos para chef
- 164 Cuchillos para jamón
- 166 Cuchillos para deshuesar
- 173 Cuchillos para carnicero
- 180 Cuchillos para queso

### 182 SWIBO

- 184 Cuchillos para chef y filetear
- 185 Cuchillos para filetear pescado
- 186 Cuchillos para deshuesar
- 188 Cuchillos para carnicero
- 3 Editorial
- 6 Historia
- 8 Marca Suiza
- 10 Sustentabilidad
- 12 Acero inoxidable
- 13 Materiales de los mangos
- 14 Empaques
- 16 Forma y función
- 18 Manipulación y cuidado correctos
- 20 Cuchillos domésticos
- 152 Para Profesionales
- 153 Código QR + NSF/ANSI 2
- 153 Concepto HACCP
- 192 Marca Embajador
- 194 Forma del mango y colores
- 197 Garantía
- 198 Negocios corporativos

# HISTORIA



Primer taller de cuchillos



Fundador Karl Elsener

Mamá Victoria

*(VICTORIA)*



Carl Elsener, director general

- 1884 Karl Elsener I abre un taller de cuchillería en Ibach-Schwyz. Su madre Victoria lo apoya activamente en su labor.
- 1891 Karl Elsener I funda la Asociación de Maestros Suizos Fabricantes de Cuchillería y entrega el primer pedido importante de navajas para soldados al ejército suizo.
- 1897 Se patenta la “Navaja Suiza original para oficiales y deportes”. En la actualidad, se conoce en todo el mundo como la Original Swiss Army Knife™.
- 1909 En memoria de su madre, Karl Elsener I elige su nombre de pila, Victoria, como nombre de la marca y registra el emblema Cross&Shield como marca registrada. Actualmente, está inscrita como marca registrada en más de 120 países.
- 1921 La invención del acero inoxidable (Inox) es un desarrollo sumamente importante para la industria de la cuchillería. De la combinación de las dos palabras, “Inox” y “Victoria”, surge el nombre de la empresa y de la marca: Victorinox.
- 1931 Carl Elsener II introduce la automatización. En 1931, se le encarga a la empresa Brown Boveri la instalación de la primera planta templadora completamente eléctrica del mundo en Ibach. Esto garantiza que todos los cuchillos y las navajas tengan una calidad excelente y uniforme.
- 1945 Los soldados estadounidenses desplegados en Europa después de la Segunda Guerra Mundial la compran en grandes cantidades y se convierte en un souvenir popular para llevar a casa.
- 1950 Carl Elsener III releva a su padre en el manejo del negocio.
- 1977 La Original Swiss Army Knife™ se convierte en una exhibición de diseño en el Museo de Arte Moderno en Nueva York.
- 1979 Transformación de la sociedad unipersonal “Messerfabrik Karl Elsener” en la empresa familiar “Victorinox AG”.
- 1984 La empresa duplica la superficie de fabricación y de oficinas.
- 1989 Entrada al mercado de los “Relojes” bajo la marca Swiss Army en Norteamérica con su anterior socio de ventas de Estados Unidos.
- 1993 Apertura de la primera filial de ventas en Japón.
- 1994 Establecimiento de la fundación Carl and Elise Elsener Gut Foundation con la misión de apoyar proyectos caritativos nacionales e internacionales.
- 1999 Entrada al mercado del “Equipo de viaje” con el American TRG Group como licenciatario.
- 2000 Establecimiento de Victorinox Foundation que posee 90% del capital accionario de Victorinox AG. 10% restante pertenece a la fundación sin fines de lucro Carl and Elise Elsener-Gut Foundation.
- 2001 Lanzamiento de una línea de ropa en Estados Unidos y apertura de la primera tienda de Victorinox en Soho, Nueva York.
- 2005 Adquisición del reconocido fabricante de relojes y navajas suizas Wenger SA en Delémont. Wenger sigue siendo una filial de operación independiente de Victorinox.



Nenad Mlinarevic, chef suizo y embajador de la marca de cuchillos domésticos y profesionales



Relojes desde 1989



Equipo de viaje desde 1999



Fragancias desde 2007



2022: 125 años de la Navaja Suiza

- 2007** Carl Elsener IV releva a su padre en el manejo del negocio y expande aún más el alcance de Victorinox como marca mundial de diversos productos.  
Establecimiento de Victorinox Swiss Army Fragrance AG.
- 2008** Apertura de la primera flagship store de Victorinox europea en Londres.
- 2011** Apertura del Centro de Visitas Swiss Knife Valley en Brunnen, Suiza.
- 2013** Incorporación del negocio de cuchillos Wenger a la marca Victorinox.
- 2014** Adquisición de la empresa de equipajes del anterior licenciatario y establecimiento de la nueva unidad de negocios Victorinox Travel Gear AG.  
Apertura de una tienda en una ubicación principal en el centro de la ciudad de Zúrich.
- 2016** Construcción del Centro de competencia de relojes en Delémont, Suiza.
- 2017** Interrupción de la ropa para concentrarse en las categorías principales de productos.  
Producción de la Original Swiss Army Knife™ n.º 500 millones.
- 2020** Apertura del nuevo centro de distribución en Seewen, Suiza.  
Adquisición de Zena Swiss AG, tradicional fabricante suizo de peladores económicos.  
Apertura de la primera tienda europea de la franquicia Victorinox en Viena.
- 2022** 125 aniversario de la "Navaja Suiza original para oficiales y deportes"

# MARCA SUIZA

# NUESTRA HISTORIA

Cuando nuestro fundador Karl Elsener abrió su taller de cuchillería en 1884 en Ibach, Suiza, no se imaginó que la Navaja Suiza que diseñaría pronto se convertiría en un ícono mundial de estar preparado, no sólo en la vida cotidiana, sino hasta en el espacio exterior.

Pero así es la vida: nunca sabes lo que te espera. Sólo puedes asegurarte de estar lo más preparado posible para lo que se presente.

Haciendo honor a nuestro legado como Makers of the Original Swiss Army Knife™, en Victorinox lo hemos convertido en nuestra misión. Prepararte lo mejor posible para los desafíos cotidianos.

Por ese motivo, buscamos de manera responsable soluciones cuidadosamente pensadas que cumplen su propósito de manera experta. Ofrecemos calidad absoluta de manera eficaz y eficiente hasta en el más mínimo detalle y buscamos la excelencia en todo lo que hacemos. Y ofrecemos confiabilidad y auténtica maestría suiza.

Para que todo producto que lleve nuestro famoso Cross&Shield, desde nuestros cuchillos y nuestra Navaja Suiza hasta nuestros relojes, nuestro equipo de viaje y nuestras fragancias, sea elaborado a la perfección.

Lo hacemos porque realmente creemos que

**ESTAR PREPARADO HACE QUE LA VIDA SEA MEJOR.**

## QUÉ REPRESENTA NUESTRA MARCA

¿Cómo ayudamos a las personas a prepararse para lo que viene? Mediante soluciones inteligentes y magistrales. Porque así trabajamos y vivimos nosotros mismos.

Y por eso buscamos la excelencia mediante el arte de cocinar, y diseñamos cuchillos ergonómicos de precisión para una eficacia sin esfuerzo. Nuestra gama de cuchillos de primera calidad se elabora con la misma experiencia que ponemos en nuestro Swiss Army Knife™. Para navajas filosas, ligeras y equilibradas para preparar comidas memorables con confianza y precisión.

### MEJOR PREPARADO

Proporcionamos a los clientes las herramientas adecuadas para todo tipo de desafíos culinarios. Nuestros expertos elaboran una selecta gama de hojas y utensilios especializados, para que nuestros clientes estén mejor preparados para ser un chef magistral.

### ASTUTO

Las soluciones cuidadosamente pensadas que ofrecemos no sólo inspiran a los profesionales, sino que también son valoradas por ellos. Por el diseño ergonómico y orientado al rendimiento de nuestros cuchillos. Para chefs domésticos que prestan especial atención al sabor de primera calidad.

### MAGISTRAL

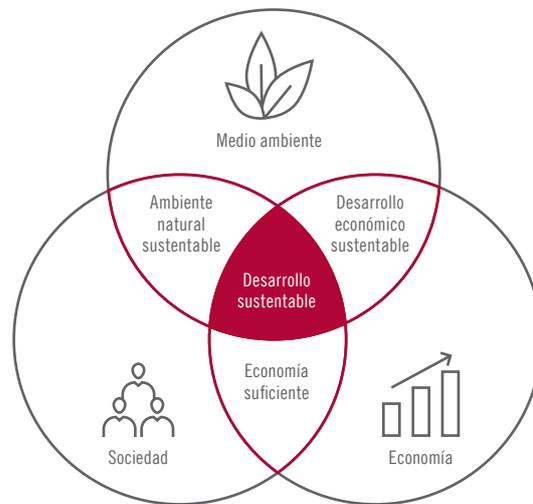
Buscamos la excelencia y facilitamos a los clientes el dominio del arte de cocinar. Gracias también a las hojas fabricadas con precisión en nuestra fábrica de Ibach, Suiza, con los mejores materiales\*.

\*No todos los productos son fabricados en Suiza.



# QUÉ HACEMOS POR LA SUSTENTABILIDAD

**ESTAMOS COMPROMETIDOS CON LA INNOVACIÓN,  
CON LA MEJORA CONTINUA DE NUESTRO APOORTE  
A UN MUNDO MEJOR**



## **META AMBIENTAL: USO CUIDADOSO DE LOS RECURSOS**

Nos preocupamos por el medio ambiente, y eso se ve reflejado en cada aspecto de nuestro negocio. Como el uso de recursos de manera inteligente para reducir nuestro impacto ambiental:

### **Desarrollo de productos: materiales reciclados para productos de alta calidad**

Nuestro producto principal, la Swiss Army Knife™ se fabrica con hasta un 85% de acero reciclado, según la disponibilidad de residuos de acero. En función de esto, transferimos gradualmente el uso de materiales reciclados a nuestras otras categorías de productos.

### **Empaque de producto: mínimo y reciclable**

El principio rector de nuestro empaque es utilizar únicamente lo absolutamente necesario. Una porción significativa es reciclable. Utilizamos hasta un 90% de papel reciclado en nuestros empaques de cartón, y nos aseguramos de que el papel sea 100% blanqueado sin cloro.

### **Ciclo de vida del producto: duradero y reparable**

Asimismo, tenemos tanta confianza en la alta calidad de nuestros productos que ofrecemos una garantía de por vida para nuestros cuchillos, y las garantías para nuestro equipo de viaje y para nuestros relojes exceden los estándares de la industria. Para todo lo demás, ofrecemos opciones de reparación y reequipamiento integrales, para que la vida útil del producto se pueda extender lo más posible.

### **Operaciones: innovadoras y que ahorran energía**

En todas nuestras oficinas y centros de producción en Suiza, procuramos reducir nuestra huella operativa de manera activa. Por ejemplo: al optimizar la utilización de calor residual en nuestras instalaciones de producción con bombas de calor, y a través de la recuperación de calor de nuestros sistemas de ventilación y enfriamiento de bucle cerrado, mantenemos la temperatura en nuestra oficina central en Ibach y en 120 apartamentos cercanos.

Somos pioneros en el reciclaje de viruta de acero, gracias a que desarrollamos un proceso especial para filtrar el residuo de acero del agua de enfriamiento. Recolectamos cerca de 600 toneladas de viruta de acero y hasta 1000 toneladas de residuos de acero cada año en nuestras instalaciones, cantidad que devolvemos a la planta para que se pueda volver a convertir en acero.

Instalamos paneles fotovoltaicos en nuestros centros suizos, que brindan energía parcialmente a nuestras instalaciones, al tiempo que compensan por las aproximadamente 500 toneladas de CO<sub>2</sub> por año.

## **META SOCIAL: FUERTE COMPROMISO CON SÓLIDOS VALORES Y ÉTICA COMERCIAL**

Somos un negocio familiar de larga historia y visión clara. Nuestros valores guían todo lo que hacemos, desde cómo tratamos a nuestros empleados, socios, proveedores, colegas y clientes, hasta cómo contribuimos a la sociedad y al medio ambiente:

- **Empleados:** puestos atractivos, salario justo, beneficios generosos y oportunidades de capacitación
- **Socios y proveedores:** sociedades a largo plazo, compromiso genuino con la responsabilidad social y ambiental
- **Apoyo a la Expedición mundial climática:** inspiración para que las personas jóvenes salven nuestro planeta

## **META ECONÓMICA: ASEGURAMOS EL FUTURO DE LA EMPRESA**

Somos una empresa familiar con un enfoque sustentable. Tomamos medidas para garantizar la estabilidad a largo plazo y el éxito de nuestra empresa:

### **Victorinox Corporate Foundation: resolución de los temas de sucesión y protección de los puestos de trabajo**

Victorinox AG es una empresa familiar independiente. La Victorinox Corporate Foundation se fundó en 2000 para resolver los futuros asuntos de sucesión, asegurar la empresa en los momentos económicos desfavorables y proteger los puestos de trabajo a largo plazo.

### **Carl and Elise Elsener-Gut Foundation: apoyo a los proyectos caritativos**

La Victorinox Corporate Foundation posee el 90% de las acciones de la empresa. El 10% restante se encuentra en posesión de la fundación sin fines de lucro Carl and Elise Elsener-Gut Foundation, fundada por el padre de nuestro actual director ejecutivo, y que apoya proyectos caritativos selectos en Suiza y en el exterior.

**“ Para estar a la altura de nuestro legado como Makers of the Original Swiss Army Knife™, naturalmente nuestro objetivo es tener éxito a largo plazo gracias a la entrega de productos y servicios convincentes en el mercado mundial. Sin embargo, proteger y preservar el mundo para las generaciones futuras es igual de importante. Por lo tanto, consideramos que es nuestra responsabilidad asegurarnos de que nuestras operaciones y las de nuestros proveedores persigan metas económica, ambiental y socialmente sustentables. ”** Carl Elsener, CEO Victorinox AG

# ACERO INOXIDABLE

Todas las hojas de acero están hechas con acero inoxidable martensítico. La base para la función y durabilidad óptimas de una hoja es el uso de la aleación de acero correcta. El acero debe ofrecer la combinación perfecta de retención de filo cortante y protección contra la corrosión. También debe ser flexible, para no romperse durante el uso.

Las siguientes aleaciones de acero se utilizan para cuchillos domésticos y profesionales:

N.º DE MATERIAL	ABREVIATURA DIN	ABREVIATURA AISI	C (%)	CR (%)	MO (%)	V (%)
1.4419	X 38 Cr Mo 14	420	0.36 - 0.42	13.00 - 14.50	0.60 - 1.00	
1.4034	X 46 Cr 13	420	0.43 - 0.50	12.50 - 14.50		
1.4116	X 50 Cr Mo V 15	440A	0.45 - 0.55	14.00 - 15.00	0.50 - 0.80	0.10 - 0.20
1.4110	X 55 Cr Mo 14	440 A	0.48 - 0.60	13.00 - 15.00	0.50 - 0.80	≤ 0.15

Todas las aleaciones de Victorinox cumplen con el Reglamento (UE) 1935/2004 para productos que entran en contacto con alimentos.



# MATERIALES DE LOS MANGOS

MATERIAL	DESCRIPCIÓN	PRODUCTOS
<b>Polipropileno</b> 	El polipropileno exhibe gran resistencia, rigidez y dureza. Es adecuado para la esterilización y se puede utilizar a temperaturas de 80 a 100°C como máximo.	<b>Swiss Classic</b> 
<b>Elastómeros termoplásticos</b> 	Los TPE combinan la facilidad de procesamiento de los termoplásticos con las propiedades beneficiosas de los elastómeros. Son extremadamente flexibles en un amplio rango de temperaturas, muy fuertes y se benefician de un buen impacto y una resistencia al impacto, incluso a bajas temperaturas. Los materiales de TPE se pueden utilizar a temperaturas de 80 a 110°C como máximo.	<b>Fibrox, Swiss Classic</b> 
<b>Polipropileno, elastómeros termoplásticos</b>	El Fibrox Dual Grip está compuesto por un interior de polipropileno (PP) y un exterior de elastómero termoplástico (TPE). El PP ofrece resistencia, rigidez y dureza; es apto para la esterilización y temperaturas de 80 a 100°C. Los TPE son muy sólidos con buena fuerza general y resistencia al impacto, aun a bajas temperaturas. Se pueden utilizar a temperaturas de 80 a 110°C como máximo.	<b>Dual Grip</b> 
<b>Madera de nogal*</b>	La madera de nogal es muy duradera, resistente y fuerte. Este producto natural es conocido por su color noble y su veta única, que hace que el cuchillo sea único.	<b>Swiss Modern Wood</b>
<b>Copolímero de polipropileno</b> 	Los copolímeros de polipropileno tienen buena resistencia, rigidez y dureza. Se puede esterilizar y tiene una resistencia máxima a la temperatura de 80 a 110°C.	<b>Swiss Modern Synthetic</b> 
<b>Poliamida</b> 	La poliamida es extremadamente fuerte y combina una excelente dureza con una alta resistencia a impactos. Se beneficia de la buena resistencia a la abrasión, y las propiedades deslizantes, se puede esterilizar y es adecuado para usar a temperaturas de 80 a 110°C como máximo.	<b>Swibo</b> 
<b>Madera de arce Modificada*</b>	La madera de arce modificada es estable, dura y garantiza una larga vida útil. También es resistente a la putrefacción, a los hongos y a otros microorganismos que destruyen la madera. Es un material fácil de cuidar que no requiere ningún tratamiento adicional como el aceitado u otras soluciones de impregnación, aparte de la limpieza normal.	<b>Grand Maître, Wood</b>
<b>Polioximetileno</b> 	El POM ofrece una resistencia, dureza y estabilidad dimensional excelentes en una amplia gama de temperaturas. Se beneficia de la buena resistencia a la abrasión, se puede esterilizar y es adecuado para usar a temperaturas de 130°C como máximo.	<b>Grand Maître</b> 
<b>Madera de haya*</b>	El haya europea es una madera dura que es ideal para cuchillos de trabajo. La mayor parte de los soportes de cuchillos también están hechos con madera de haya. Esta madera está certificada por FSC (pura).	<b>Almacenamiento</b>

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

# EMPAQUES

## SB-FUNDA

S-funda para protección de la hoja,  
SB-funda para autoservicio.



### EJEMPLO

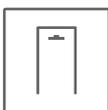


Colores de los mangos, empaque, unidad de venta, número de artículo

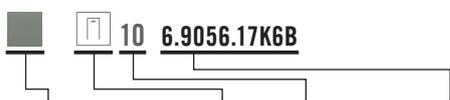
## BLÍSTER

**6.8713.20 B**

Los productos empacados en blísteres están  
marcados con una «B» al final del número  
de artículo.



### EJEMPLO

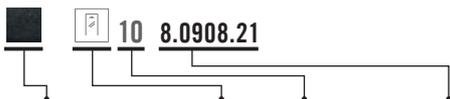


Colores de los mangos, empaque, unidad de venta, número de artículo

## EMPAQUE TRANSPARENTE



### EJEMPLO



Colores de los mangos, empaque, unidad de venta, número de artículo

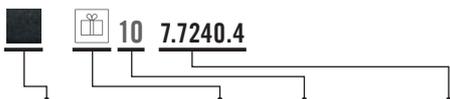
## CAJA DE REGALO

6.7133.2 G

Los productos empacados en una caja de regalo están marcados con una «G» al final del número de artículo.



### EJEMPLO



Colores de los mangos, empaque, unidad de venta, número de artículo

## CAJA PLEGABLE



## PROTECCIÓN DE LA HOJA DESECHABLE

La mayor parte de los cuchillos para verduras de empaque único de las líneas Swiss Classic y Standard se proporcionan con protección de hoja desechable. Mayormente disponible en unidades de venta de 20 piezas.



# FORMA Y FUNCIÓN

## CUCHILLO FORMADOR

Hoja curva

para cortar frutas y verduras de forma decorativa



## CUCHILLO DE COCINA

Corte recto

para cortar frutas y verduras más pequeñas



## CUCHILLO PARA BISTEC

Corte recto

para cortar carne cocida o a la parrilla



## CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

Hoja súper flexible

para filetear pescado



## HACHA DE COCINA

Hoja sólida pesada

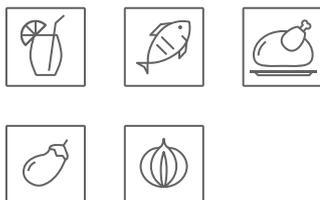
para cortar huesos y pescado crudo



## CUCHILLO SANTOKU

Filo con alvéolos

Versátil para cortes de precisión



## CUCHILLO PARA CHEF

Corte recto

para rebanar carne cocida o a la parrilla



## CUCHILLO PARA CHEF

Hoja extra ancha

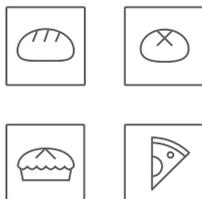
para rebanar alimentos más grandes



## CUCHILLO PARA PAN

Filo dentado

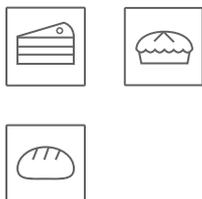
para cortar una variedad de alimentos horneados con corteza



## CUCHILLO PARA PASTERÍA

Filo dentado

para cortar tortas, pasteles y pan



## CUCHILLO PARA SALMÓN

Filo con alvéolos

perfecto para filetear salmón



# MANIPULACIÓN Y CUIDADO CORRECTOS

## LA HOJA

El cuidado habitual es necesario para asegurarse de que la hoja permanezca en las mejores condiciones. Para asegurarte de que dure, limpia tu cuchillo con un detergente suave, bajo agua corriente, inmediatamente después del uso. Las partículas de alimentos salados o ácidos pueden dejar marcas si se dejan en la hoja durante un período largo. Los íconos en el paquete indican si un cuchillo es apto para lavavajillas. Los cuchillos altamente pulidos sólo deben utilizarse para cortar, no para intentar abrir cosas con palanca o cortar cosas en pedazos. Para huesos o materiales similares, utiliza los sólidos productos de Victorinox hechos para ese fin (por ejemplo, el hacha).

## AFILADO

El cuidado adecuado también significa que el cuchillo debe volver a afilarse habitualmente, según el uso/la necesidad, para que mantenga su filo.

## LA CHAIRA

Limpia tu chaira la mantiene higiénica y en las mejores condiciones. Debe lavarse con detergente suave bajo agua corriente y dejar secar completamente. Guarda la chaira en un soporte de cuchillos si es posible.

## MANGOS DE MADERA

La madera es una madera extremadamente dura, resistente y, gracias a su alto contenido natural de aceite, también es altamente resistente a la humedad. Para maximizar la vida útil de los cuchillos con mangos de madera, nunca los laves en un lavavajillas.

## MANGOS SINTÉTICOS

(por ejemplo, Swiss Classic)  
Los mangos sintéticos de nuestros cuchillos domésticos suelen ser aptos para lavavajillas, pero igualmente recomendamos lavarlos a mano.

## TABLAS DE CORTE EPICUREAN

Para limpiar tu tabla de corte Epicurean, límpiela con agua caliente jabonosa o simplemente colócala en el lavavajillas. Su superficie de corte está fabricada con producto de compuesto de papel (excepto los artículos Eco Plastic), por lo que puede deformarse si se deja mojada o en condiciones de humedad por períodos largos de tiempo. Para evitar esto, deja la tabla en posición vertical y sobre el borde antes de guardarla para secarla bien. Los superficies de corte Epicurean son resistentes a manchas, pero, al igual que la mayor parte de los materiales, hay una posibilidad de que se manchen cuando se dejan en contacto con alimentos o productos altamente alcalinos por un período de tiempo. Algunos ejemplos son hígado, papayas y betabeles. Para eliminar las manchas difíciles, prueba con un limpiador casero no abrasivo.

## CERA PROTECTORA

Esta mezcla patentada de aceite mineral y cera de abeja está diseñada específicamente para restaurar, acondicionar, preservar y mantener el brillo de cualquier tabla de madera, así como también la línea completa de herramientas de cocina y tablas de corte de compuesto de madera Epicurean. También se puede utilizar para mangos de cuchillos de madera o tablas de madera, sillas, etc.

# APTOS PARA LAVAVAJILLAS

Los productos aptos para lavavajillas tienen el ícono representado y pueden limpiarse en el lavavajillas. Asegúrate de que los cuchillos no toquen otros utensilios de metal en la canasta de cubiertos. A largo plazo, pueden ocurrir un cambio en la intensidad del color y oxidación. Los cuchillos forjados con mango de POM son aptos para lavavajillas. Sin embargo, se recomienda limpiar el producto a mano.



# ESTERILIZACIÓN PARA CUCHILLOS PROFESIONALES

Los cuchillos profesionales y las herramientas que están en contacto directo con comida requieren un cuidado especial cuando se limpian para que estén constantemente asépticos y libres de bacterias peligrosas. Por lo tanto, es muy importante que el material del mango pueda soportar las altas temperaturas que se requieren durante la esterilización. Los cuchillos profesionales Victorinox pueden esterilizarse a un máximo de 110°, según la categoría del cuchillo.





## SWISS CLASSIC

# VIBRANTES HERRAMIENTAS PARA CADA APLICACIÓN

- Cuchillos ligeros, ágiles y coloridos fabricados en Suiza
- Mangos ergonómicos para trabajar sin esfuerzo
- Con hojas de acero inoxidable aptas para lavavajillas



Cada tarea en la cocina, desde la más pequeña hasta la más grande, se consideró en el desarrollo de la Colección Swiss Classic de Victorinox. Estas piezas fabricadas en Suiza de acero inoxidable de alta calidad son ligeras y aptas para lavavajillas. Para agregar un toque de frescura y color a la cocina, hay una variedad de mangos en vibrantes tonos para elegir. Una colección que combina funcionalidad con diversión, y ofrece una gama de útiles soportes para cuchillos y juegos de regalo. No hay nada que esta versátil colección no cubra.

**6.7503**



**CUCHILLO DECORADOR**

- Con protección de la hoja
- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

6 cm   20 **6.7503** |   20 **6.7501**

Juego: 6 piezas   6 **6.7503.6**

---

**6.7303**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- Con protección de la hoja
- Corte recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

6 cm   20 **6.7303** |   20 **6.7301**

---

**6.7403**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- Con protección de la hoja
- Corte recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm   20 **6.7403** |   20 **6.7401**

---

**6.7433**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Corte recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm   20 **6.7433** |   20 **6.7431**

---

**6.7603****CUCHILLO PARA VERDURA**

- Con protección de la hoja
- Punta centrada

**LONGITUD DE LA HOJA**

			10	6.7603.B				20	6.7603				20	6.7601
			10	6.7606.L114B				20	6.7606.L114				10	6.7606.L115B
			20	6.7606.L115				10	6.7606.L118B				20	6.7606.L118
8 cm			10	6.7606.L119B				20	6.7606.L119					
Juego: 6 piezas			6	6.7603.6										

**6.7633****CUCHILLO PARA VERDURA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Punta centrada

**LONGITUD DE LA HOJA**

			10	6.7633.B				20	6.7633				20	6.7631
			10	6.7636.L114B				20	6.7636.L114				10	6.7636.L115B
			20	6.7636.L115				10	6.7636.L118B				20	6.7636.L118
8 cm			10	6.7636.L119B				20	6.7636.L119					
Juego: 6 piezas			6	6.7633.6										

**6.7703**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- Con protección de la hoja
- Punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

			20	6.7703				20	6.7701				20	6.7706.L114
10 cm			20	6.7706.L115				20	6.7706.L118				20	6.7706.L119
Juego: 6 piezas			6	6.7703.6										

**6.7733**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

			20	6.7733				20	6.7731				20	6.7736.L4
10 cm			20	6.7736.L5				20	6.7736.L8				20	6.7736.L9
Juego: 6 piezas			6	6.7733.6										

**6.7833.B**



**CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada



**LONGITUD DE LA HOJA**

			10	6.7833.B				20	6.7833				20	6.7831
			20	6.7832				10	6.7836.L114B				20	6.7836.L114
			10	6.7836.L115B				20	6.7836.L115				10	6.7836.L118B
11 cm			20	6.7836.L118				10	6.7836.L119B				20	6.7836.L119
Juego: 6 piezas			6	6.7833.6				6	6.7832.6					

**6.7833.E1**



**CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada
- Con grabado electrolítico “Brotzeitmesser”



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   20 **6.7833.E1** |   20 **6.7832.E1**

**6.7839.6G**



**SET DE CUCHILLO PARA TOMATE, 6 PIEZAS**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  10 **6.7839.6G**

**6.7803**



**CUCHILLO DE MESA**

- Con protección de la hoja
- Redondeada



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   20 **6.7803**

**6.7833.FB**



**CUCHILLO DE PICNIC**

- Filo dentado
- Redondeada
- Plegable



**LONGITUD DE LA HOJA**

  10 **6.7833.FB** |   10 **6.7831.FB** |   10 **6.7836.F4B**

11 cm   10 **6.7836.F5B** |   10 **6.7836.F8B** |   10 **6.7836.F9B**

**6.7803.FB**



**CUCHILLO DE PICNIC**

- Redondeada
- Plegable



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



10

**6.7803.FB**



10

**6.7801.FB**

**6.7863**



**CUCHILLO PARA QUESO Y SALCHICHA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Punta tenedor



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



20

**6.7863**



20

**6.7861**

**6.7863.13B**



**CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO CREMA**

- Filo dentado
- Hoja perforada
- Punta tenedor



**LONGITUD DE LA HOJA**

13 cm



10

**6.7863.13B**

**6.7203.20**



**CUCHILLO PARA BISTEC**

- Con protección de la hoja



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



20

**6.7203.20**

Juego: 6 piezas



6

**6.7203.6**

**6.7233.20**



**CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   20 **6.7233.20** |   20 **6.7232.20**

Juego: 6 piezas   6 **6.7233.6** |   6 **6.7232.6**

**6.7903.12**



**CUCHILLO PARA BISTEC “GOURMET”**

- Con protección de la hoja



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **6.7903.12** |   10 **6.7903.12B**

**6.7933.12**



**CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA “GOURMET”**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

  6 **6.7933.12** |   10 **6.7933.12B** |   6 **6.7936.12L4**

  10 **6.7936.12L4B** |   6 **6.7936.12L5** |   10 **6.7936.12L5B**

  6 **6.7936.12L8** |   10 **6.7936.12L8B** |   6 **6.7936.12L9**

12 cm   10 **6.7936.12L9B**

**6.7903.14**



**CUCHILLO PARA BISTEC, GRANDE**



**LONGITUD DE LA HOJA**

14 cm   6 **6.7903.14**

**6.8103.18B**

**CUCHILLO PARA TRINCHAR**



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm  10 **6.8103.12B**

15 cm  10 **6.8103.15B**

18 cm  10 **6.8103.18B**

**6.8003.15B**

**CUCHILLO PARA CHEF**



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm  10 **6.8003.12B** |  6 **6.8003.12G**

15 cm  10 **6.8003.15B** |  6 **6.8003.15G**

**6.8003.19B**

**CUCHILLO PARA CHEF**



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 **6.8003.19B** |  6 **6.8003.19G** |  10 **6.8001.19B**

10 **6.8006.19L4B** |  10 **6.8006.19L5B** |  10 **6.8006.19L8B**

19 cm  10 **6.8006.19L9B**

22 cm  10 **6.8003.22B** |  6 **6.8003.22G**

25 cm  10 **6.8003.25B** |  6 **6.8003.25G**

**6.8023.25B**



**CUCHILLO PARA CHEF**

- Filo con alvéolos
- Ancha



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm



10

**6.8023.25B**



6

**6.8023.25G**

**6.8063.20B**



**CUCHILLO PARA CHEF**

- Extra ancha



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



10

**6.8063.20B**



6

**6.8063.20G**

**6.8083.20B**



**CUCHILLO PARA CHEF**

- Filo con alvéolos
- Extra ancha



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



10

**6.8083.20B**



6

**6.8083.20G**

**6.8503.17G**



**CUCHILLO SANTOKU**



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm



10

**6.8503.17B**



6

**6.8503.17G**

**6.8523.17B**



**CUCHILLO SANTOKU**

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

			10	<b>6.8523.17B</b>				6	<b>6.8523.17G</b>				10	<b>6.8521.17B</b>
			6	<b>6.8521.17G</b>				10	<b>6.8526.17L4B</b>				10	<b>6.8526.17L5B</b>
17 cm			10	<b>6.8526.17L8B</b>				10	<b>6.8526.17L9B</b>					

**6.8633.21B**



**CUCHILLO PARA PAN**

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

			10	<b>6.8633.21B</b>				6	<b>6.8633.21G</b>				10	<b>6.8636.21L4B</b>
			10	<b>6.8636.21L5B</b>				10	<b>6.8636.21L8B</b>				10	<b>6.8636.21L9B</b>
21 cm			10	<b>6.8631.21B</b>										

**6.8633.22B**



**CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA**

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm			10	<b>6.8633.22B</b>				6	<b>6.8633.22G</b>					
26 cm			10	<b>6.8633.26B</b>				6	<b>6.8633.26G</b>					

**6.8663.21**



**CUCHILLO DUX**

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm			120	<b>6.8663.21</b>										
-------	--	--	-----	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**6.8413.15G****CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Flexible

**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   10 **6.8413.15B** |   6 **6.8413.15G**

**6.8713.20G****CUCHILLO PARA FILETEAR**

- Flexible
- Punta centrada

**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm   10 **6.8713.16B**

---

20 cm   10 **6.8713.20B** |   6 **6.8713.20G**

**6.8561.18G****CUCHILLO PARA CHEF**

- Extra ancha
- Forma china
- Altura de la hoja 8 cm

**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm   50 **6.8561.18G**

**6.8223.25B****CUCHILLO PARA JAMÓN**

- Filo con alvéolos
- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   10 **6.8223.25B** |   6 **6.8223.25G**

**5.2103.15**



**TENEDOR PARA TRINCHAR**

- Plano



**LONGITUD**

■	☐ 10	5.2103.15B		■	☐ 6	5.2103.15		■	☐ 10	5.2101.15B
■	☐ 10	5.2106.15L4B		■	☐ 10	5.2106.15L5B		■	☐ 10	5.2106.15L8B
15 cm	■	☐ 10	5.2106.15L9B							

**5.2303.18**



**TENEDOR PARA TRINCHAR**

- Forjado



**LONGITUD**

18 cm	■	☐ 6	5.2303.18
-------	---	-----	-----------

**5.2603.10**



**ESPÁTULA DE FARMACÉUTICO**

- Estrecha



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm	■	☐ 6	5.2603.10
-------	---	-----	-----------

**5.2603.20**

**ESPÁTULA**



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm ■ 6 **5.2603.12**

15 cm ■ 6 **5.2603.15**

20 cm ■ 10 **5.2603.20B** | ■ 6 **5.2603.20**

23 cm ■ 6 **5.2603.23**

25 cm ■ 6 **5.2603.25**

31 cm ■ 6 **5.2603.31**

**5.2703.25**

**ESPÁTULA**

- Acodada



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm ■ 6 **5.2703.25**

**5.2763.16**

**ESPÁTULA**

- Acodada



**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm ■ 6 **5.2763.16**

**6.7793.B**

**SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA**



2 piezas

  10 **6.7793.B**

  10 **6.7796.L4B**

  10 **6.7796.L5B**

  10 **6.7796.L8B**

  10 **6.7796.L9B**



**INCLUIDO**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  **6.7703**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  **6.7733**

**6.7113.3**

**SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA**



3 piezas

  10 **6.7113.3**

  10 **6.7111.3**

**INCLUIDO**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7603**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7433**



Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833**

6.7116.32



**SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA**

3 piezas  10 6.7116.32



**INCLUIDO**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  6.7401

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  6.7636.L119

Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  6.7836.L114

6.7113.31



**SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA CON PELADOR**

3 piezas   10 6.7113.31

  10 6.7111.31



**INCLUIDO**

Pelador universal



 7.6075

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  6.7603

Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  6.7833

**6.7113.3G**



**SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA**

3 piezas   6 **6.7113.3G**

**INCLUIDO**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7603**

Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833**



Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7433**

**6.7116.31G**



**SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA**

3 piezas  6 **6.7116.31G**

**INCLUIDO**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7606.L118**

Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7836.L114**



Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  **6.7736.L9**

**6.7191.F3**

**SET DE TABLAS DE CORTE**



2 piezas   10 **6.7191.F3**

  10 **6.7191.F1**



**INCLUIDO**

Tabla de corte



**SIZE**

164 x 120 x 6 mm  **7.4115**

Cuchillo de picnic



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833.FB**

**6.7192.F3**

**SET DE PICNIC**



3 piezas   10 **6.7192.F3**

  10 **6.7192.F9**



**INCLUIDO**

Cuchara de mesa



 **5.1553**

Cuchillo de picnic



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833.FB**

Tenedor de mesa



 **5.1543**

**6.7133.2G**

**SET PARA TRINCHAR**



2 piezas   80 **6.7133.2G**

  80 **6.7131.2G**



**INCLUIDO**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm  **6.8003.19**

Tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  **5.2103.15**

**6.7133.4G**

**SET DE COCINA**

4 piezas   30 **6.7133.4G**



**INCLUIDO**

Pelador universal



 **7.6075**

Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833**

Tijeras de cocina universal "victorinox"



**LONGITUD TOTAL**

20 cm  **7.6363.3**

Cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **6.8523.17B**

6.7133.5G

SET DE COCINA



5 piezas   30 6.7133.5G



INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  6.7433

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  6.7603

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm  6.7833

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm  6.8003.19B

Cuchillo para pan



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm  6.8633.21B

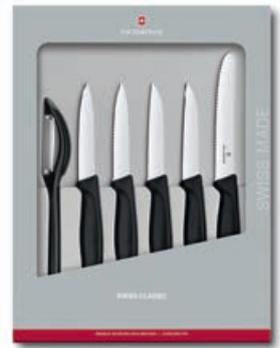
**6.7113.6G**



**SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA**

6 piezas   50 **6.7113.6G**

  50 **6.7111.6G**



**INCLUIDO**

Pelador universal



 **7.6075**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7403**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7603**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7433**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7633**

Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833**

6.7133.7G

SET DE COCINA



7 piezas   26 6.7133.7G



INCLUIDO

Pelador universal



 7.6075

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  6.7603

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm  6.7833

Tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm  5.2103.15

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm  6.8523.17B

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm  6.8003.19B

Cuchillo para pan y pastelería



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm  6.8633.22B

**5.1543**

**TENEDOR DE MESA**



6 5.1543



6 5.1546.L9



**5.1553**

**CUCHARA DE MESA**



6 5.1553



6 5.1556.L9



**5.1583**

**TENEDOR PARA PASTEL**



6 5.1583



**5.1573**

**CUCHARILLA PARA TÉ**



6 5.1573



6 5.1576.L9



**6.7833.B**

**CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA**



- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



10 6.7833.B



10 6.7836.L119B



**6.7803**

**CUCHILLO DE MESA**



- Con protección de la hoja
- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



20 6.7803



**6.7233.20****CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**11 cm   20 **6.7233.20****6.7203.20****CUCHILLO PARA BISTEC**

- Con protección de la hoja

**LONGITUD DE LA HOJA**11 cm   20 **6.7203.20**

 Estándar  Blíster  Unidad de empaque |  Apto para lavavajillas



**6.7233.12**



**CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS**

- Filo dentado
- Con cuchillo para bistec y pizza

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   40 **6.7233.12**



**6.7233.24**



**CUBIERTOS DE MESA, 24 PIEZAS**

- Filo dentado
- Con cuchillo para bistec y pizza

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   15 **6.7233.24**



**6.7833.12**

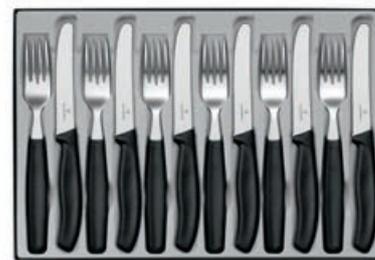


**CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS**

- Filo dentado
- Con cuchillo para tomate y de mesa

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   40 **6.7833.12**



**6.7833.24**



**CUBIERTOS DE MESA, 24 PIEZAS**

- Filo dentado
- Con cuchillo para tomate y de mesa

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   15 **6.7833.24**



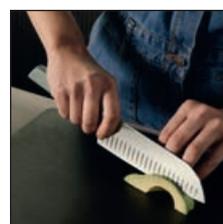




**SWISS MODERN**

# CONEXIONES CELESTIALES DE PRECISIÓN Y DISEÑO

- La compañera perfecta para las tareas diarias en la cocina
- Elegante diseño en madera de nogal y modernos colores pastel
- Con duraderas hojas de acero inoxidable fabricadas en Suiza



El diseño elegante se une a la alta precisión en filos de cuchillo en la colección Swiss Modern. Cada hoja está formada de acero inoxidable resistente al uso que permite un corte sin esfuerzo. Diseñadas con mangos únicos veteados, de cálida madera de nogal europeo o con mangos sintéticos en vibrantes colores o en clásico negro, estas piezas han sido formadas ergonómicamente para que la mano esté cómoda durante tareas repetitivas como cortar o rebanar. Esta sobresaliente colección es una actualización contemporánea de la herramienta más importante de la humanidad.

**6.9006.1042**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- Con protección de la hoja
- Punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm   16 **6.9006.1042** |   16 **6.9003.10**

**6.9006.10W21**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm   16 **6.9006.10W21** |   16 **6.9003.10W**

**6.9006.11W2**



**CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   6 **6.9006.11W41** |   6 **6.9006.11W2** |   6 **6.9003.11W**

Juego: 2 piezas   6 **6.9006.11W41B** |   6 **6.9006.11W2B** |   6 **6.9003.11WB**

**6.9006.1141**



**CUCHILLO DE MESA**

- Con protección de la hoja
- Redondeada



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   6 **6.9006.1141** |   6 **6.9006.112** |   6 **6.9003.11**

## 6.9003.12W



### CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA

- Con protección de la hoja
- Filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 6.9006.12W41 |   6 6.9006.12W2 |   6 6.9003.12W

Juego: 2 piezas   6 6.9006.12W41B |   6 6.9006.12W2B |   6 6.9003.12WB

## 6.9006.122



### CUCHILLO PARA BISTEC

- Con protección de la hoja



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 6.9006.1241 |   6 6.9006.122 |   6 6.9003.12

 Estándar |  Blíster |  Unidad de empaque |  Apto para lavavajillas



**6.9016.1521B**

**CUCHILLO PARA CHEF**



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   10 **6.9016.1521B** |   10 **6.9013.15B**

**6.9016.221B**

**CUCHILLO PARA CHEF**



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm   10 **6.9016.198B** |   10 **6.9013.19B**

22 cm   10 **6.9016.221B** |   10 **6.9013.22B**

**6.9016.2543B**

**CUCHILLO PARA CHEF**



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   10 **6.9016.2543B** |   10 **6.9013.25B**

**6.9016.202B**

**CUCHILLO PARA CHEF**

- Extra ancha



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   10 **6.9016.202B** |   10 **6.9013.20B**

**6.9056.17K6B**

**CUCHILLO SANTOKU**

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm   10 **6.9056.17K6B** |   10 **6.9053.17KB**

**6.9076.22W5B**



### CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada



#### LONGITUD DE LA HOJA

22 cm   10 **6.9076.22W5B** |   10 **6.9073.22WB**

26 cm   10 **6.9076.26W44B** |   10 **6.9073.26WB**

**6.9036.158B**



### TENEDOR PARA TRINCHAR

- Plano



#### LONGITUD

15 cm   10 **6.9036.158B** |   10 **6.9033.15B**

 Blíster  Unidad de empaque

 Apto para lavavajillas



**6.9096.21G**

**SET PARA TRINCHAR**



2 piezas   50 **6.9096.21G**

  50 **6.9093.21G**



**INCLUIDO**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  **6.9016.221B**

Tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  **6.9036.158B**

**6.9096.22G**

**SET DE COCINA**



2 piezas   50 **6.9096.22G**

  50 **6.9093.22G**



**INCLUIDO**

Cuchillo para pan y pastelería



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  **6.9076.22W5B**

Cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **6.9056.17K6B**

**6.9036.0941****TENEDOR DE MESA**

		6	6.9036.0941				6	6.9036.092				6	6.9033.09
--	--	---	-------------	--	--	--	---	------------	--	--	--	---	-----------

**6.9036.082****CUCHARA DE MESA**

		6	6.9036.0841				6	6.9036.082				6	6.9033.08
--	--	---	-------------	--	--	--	---	------------	--	--	--	---	-----------

**6.9033.06****TENEDOR PARA PASTEL**

		6	6.9036.0641				6	6.9036.062				6	6.9033.06
--	--	---	-------------	--	--	--	---	------------	--	--	--	---	-----------

**6.9036.0741****CUCHARILLA PARA TÉ**

		6	6.9036.0741				6	6.9036.072				6	6.9033.07
--	--	---	-------------	--	--	--	---	------------	--	--	--	---	-----------

**6.9006.11W2****CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm			6	6.9006.11W41				6	6.9006.11W2				6	6.9003.11W
-------	--	--	---	--------------	--	--	--	---	-------------	--	--	--	---	------------

Juego: 2 piezas			6	6.9006.11W41B				6	6.9006.11W2B				6	6.9003.11WB
-----------------	--	--	---	---------------	--	--	--	---	--------------	--	--	--	---	-------------

**6.9003.12W**

**CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA**



- Con protección de la hoja
- Filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm ■ 6 **6.9006.12W41** | ■ 6 **6.9006.12W2** | ■ 6 **6.9003.12W**

Juego: 2 piezas ■ 6 **6.9006.12W41B** | ■ 6 **6.9006.12W2B** | ■ 6 **6.9003.12WB**

**6.9096.12W41.12**

**CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS**



- Filo dentado
- Con cuchillo para bistec y pizza



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm ■ 40 **6.9096.12W41.12** | ■ 40 **6.9096.12W2.12** | ■ 40 **6.9093.12W.12**

**6.9093.12W.24**

**CUBIERTOS DE MESA, 24 PIEZAS**



- Filo dentado
- Con cuchillo para bistec y pizza



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm ■ 14 **6.9096.12W41.24** | ■ 14 **6.9096.12W2.24** | ■ 14 **6.9093.12W.24**

**6.9096.11W2.12**

**CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS**



- Filo dentado
- Con cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm ■ 40 **6.9096.11W41.12** | ■ 40 **6.9096.11W2.12** | ■ 40 **6.9093.11W.12**

## 6.9096.11W41.24 CUBIERTOS DE MESA, 24 PIEZAS



- Filo dentado
- Con cuchillo para tomate y de mesa



### LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



14

6.9096.11W41.24

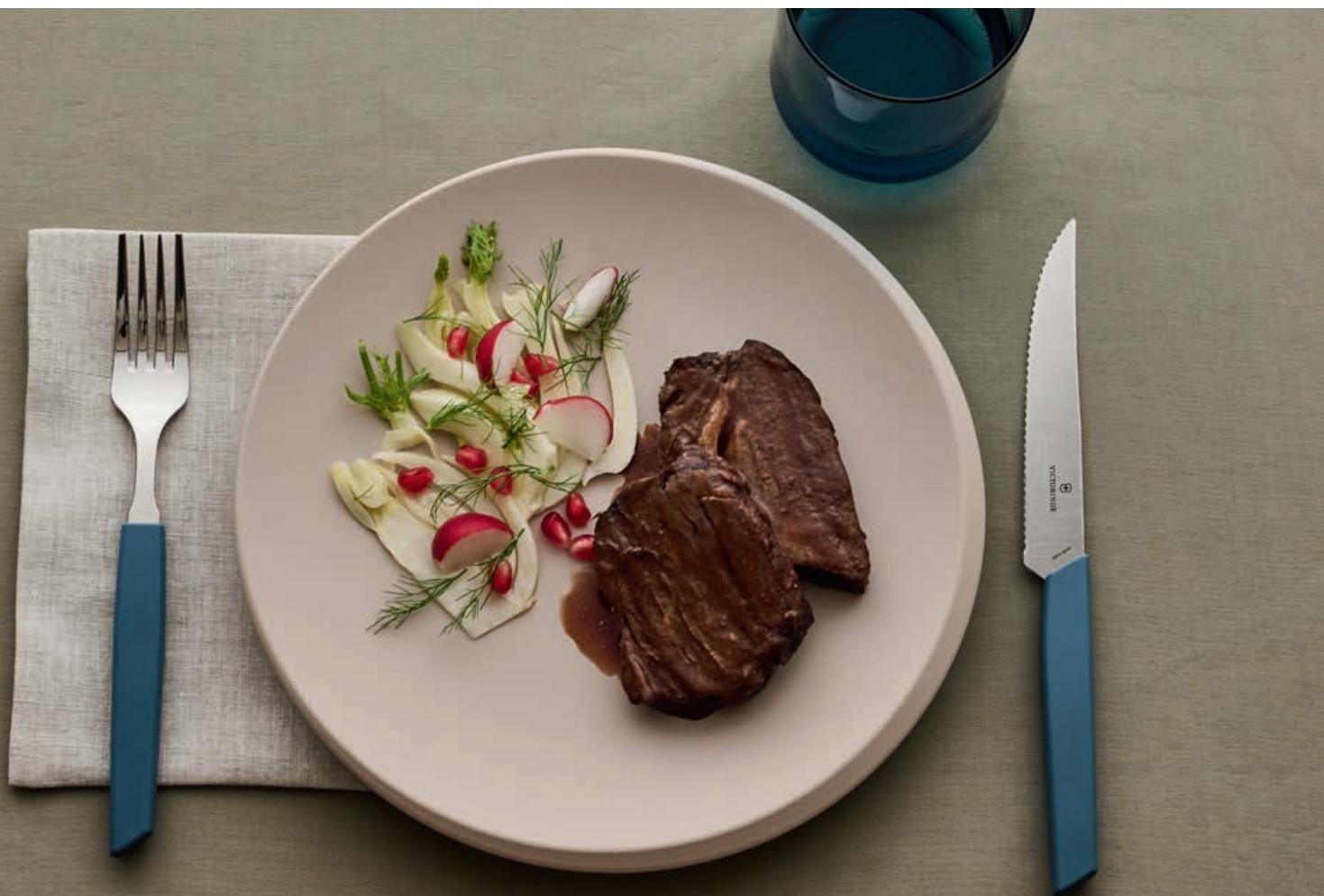


14 6.9096.11W2.24



14 6.9093.11W.24

SWISS MODERN



**6.9000.12WG SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC Y PIZZA, 2 PIEZAS**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **6.9000.12WG**



reddot design award  
winner 2018

---

**6.9000.12G SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS**

- Con protección de la hoja

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **6.9000.12G**



reddot design award  
winner 2018

---

**6.9010.15G CUCHILLO PARA CHEF**

LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **6.9010.15G**



reddot design award  
winner 2018

---

**6.9010.20G CUCHILLO PARA CHEF**

- Extra ancha

LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 **6.9010.20G**



reddot design award  
winner 2018

---

**6.9010.22G CUCHILLO PARA CHEF**

LONGITUD DE LA HOJA

22 cm   6 **6.9010.22G**



reddot design award  
winner 2018

6.9050.17KG

### CUCHILLO SANTOKU

- Filo con alvéolos

LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6

6.9050.17KG



reddot design award winner 2018

6.9070.22WG

### CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada

LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6

6.9070.22WG



reddot design award winner 2018

6.9030.15G

### TENEDOR PARA TRINCHAR

- Plano

LONGITUD

15 cm



6

6.9030.15G



reddot design award winner 2018

6.9091.2

### SET PARA TRINCHAR

2 piezas



50

6.9091.2

#### INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9010.22G



reddot design award winner 2018



Tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm



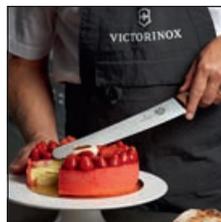
6.9030.15G



**WOOD**

# CUCHILLOS NATURALMENTE CONVINCENTES Y ELEGANTES

- Mangos de madera robusta con una veta única
- Manejo fácil para trabajar sin esfuerzo
- De diseño ergonómico con materiales resilientes



La colección Wood de Victorinox combina mangos ergonómicos de madera naturalmente fuerte y visualmente atractiva con hojas súper afiladas y eficaces de acero inoxidable. Utilizada por siglos como un material ideal para los mangos de cuchillos, la madera es súper robusta, cálida al tacto y le da a cada pieza una pátina única. Esta gama consiste en elegantes cuchillos para cada tarea culinaria, desde repostería hasta trincar carnes. Ofrece una selección que abarca desde hojas estrechas y anchas, con el reverso derecho o curvado, hasta hojas estilo Santoku, con o sin filo con alvéolos.

**5.3209 CUCHILLO PARA CASTAÑAS**

  6 **5.3209**



**5.3100 CUCHILLO DECORADOR**

- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

6 cm   6 **5.3100**



**5.3000 CUCHILLO PARA VERDURA**

- Punta centrada
- Sin protección de la hoja

**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm   6 **5.3000**



**5.3030 CUCHILLO PARA VERDURA**

- Filo dentado
- Punta centrada
- Sin protección de la hoja

**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm   6 **5.3030**



**5.0700 CUCHILLO PARA VERDURA**

- Punta centrada
- Sin protección de la hoja

**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm   6 **5.0700**



5.0730

### CUCHILLO PARA VERDURA

- Filo dentado
- Punta centrada
- Sin protección de la hoja

#### LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



5.0730



5.0830.11G

### CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

- Filo dentado
- Redondeada

#### LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



5.0830.11G



Estándar Caja plegable SB-funda Unidad de empaque



WOOD

**5.1200.12G**

**JUEGO DE CUCHILLO PARA BISTEC**

- 2 piezas



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



110 5.1200.12G

**5.1230.12G**

**JUEGO DE CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA**

- 2 piezas
- Filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



110 5.1230.12G

**5.1120.2G**

**JUEGO DE CUCHILLO PARA BISTEC**

- 2 x 6.7900.14



**LONGITUD DE LA HOJA**

14 cm



110 5.1120.2G

**5.1800.18****CUCHILLO PARA TRINCHAR**

LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 **5.1800.18****5.2000.12****CUCHILLO PARA CHEF**

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **5.2000.12**15 cm   6 **5.2000.15G****5.2030.12****CUCHILLO PARA CHEF**

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **5.2030.12****5.2000.19G****CUCHILLO PARA CHEF**

LONGITUD DE LA HOJA

19 cm   6 **5.2000.19G**22 cm   6 **5.2000.22G**25 cm   6 **5.2000.25G**28 cm   6 **5.2000.28**31 cm   6 **5.2000.31**

**5.2030.22**

**CUCHILLO PARA CHEF**

- Filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm   6 **5.2030.19**

22 cm   6 **5.2030.22**

25 cm   6 **5.2030.25**

**5.2060.20G**

**CUCHILLO PARA CHEF**

- Extra ancha



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm   6 **5.2060.20G**

**6.8500.17G**

**CUCHILLO SANTOKU**



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm   6 **6.8500.17G**

**6.8520.17G**

**CUCHILLO SANTOKU**

- Filo con alvéolos



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm   6 **6.8520.17G**

5.1630.21G

### CUCHILLO PARA PAN

- Filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

21 cm   6 5.1630.21G

5.2930.26G

### CUCHILLO PARA PAN Y PASTERÍA

- Filo dentado
- Redondeada



#### LONGITUD DE LA HOJA

22 cm   6 5.2930.22G

26 cm   6 5.2930.26G

5.3700.18

### CUCHILLO PARA FILETEAR

- Flexible



#### LONGITUD DE LA HOJA

16 cm   6 5.3700.16

18 cm   6 5.3700.18 |   6 5.3700.18G

5.3810.18

### CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

- Súper flexible



#### LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 5.3810.18

5.2100.15

### TENEDOR PARA TRINCHAR

- Plano



#### LONGITUD

15 cm   6 5.2100.15

**5.2300.15**

**TENEDOR PARA TRINCHAR**

- Forjado



**LONGITUD**

15 cm   6 **5.2300.15**

18 cm   6 **5.2300.18**

**7.6251**

**ESPÁTULA**

- Acodada
- Flexible
- Hoja 8 cm x 11 cm



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   150 **7.6251**

**5.2600.20**

**ESPÁTULA**

- Flexible



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm   6 **5.2600.20**

23 cm   6 **5.2600.23**

25 cm   6 **5.2600.25**

**5.2700.20**

**ESPÁTULA**

- Acodada



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm   6 **5.2700.20**

23 cm   6 **5.2700.23**

25 cm   6 **5.2700.25**

**5.1020.2G****SET PARA TRINCHAR**

- 2 piezas   80 **5.1020.2G**

**INCLUIDO**

Cuchillo para chef

**LONGITUD DE LA HOJA**19 cm **5.2000.19**

Tenedor para trinchar

**LONGITUD**15 cm **5.2100.15****5.1020.21G****SET DE COCINA**

- 2 piezas   50 **5.1020.21G**

**INCLUIDO**

Cuchillo para chef

**LONGITUD DE LA HOJA**19 cm **5.2000.19**

Cuchillo para pan

**LONGITUD DE LA HOJA**21 cm **5.1630.21**

**5.1050.2G**

**SET PARA CHEF**

- 2 piezas   50 **5.1050.2G**



**INCLUIDO**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm  **5.2000.15**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  **5.2000.22**

**5.1050.3G**

**SET PARA CHEF**

- 3 piezas   50 **5.1050.3G**



**INCLUIDO**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm  **5.2000.12**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  **5.2000.22**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm  **5.2000.19**

**5.4120.30****CUCHILLO PARA SALMÓN**

- Filo con alvéolos
- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**30 cm   6 **5.4120.30****5.4200.25****CUCHILLO PARA JAMÓN**

- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**25 cm   6 **5.4200.25**30 cm   6 **5.4200.30**36 cm   6 **5.4200.36****5.4230.30****CUCHILLO PARA TOCINO**

- Filo dentado
- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**25 cm   6 **5.4230.25**30 cm   6 **5.4230.30**36 cm   6 **5.4230.36**

**5.6006.15**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Mango americano



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.6006.15**

---

**5.6106.15**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Mango americano



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.6106.15**

---

**5.6406.12**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Mango americano



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6406.12**

---

15 cm   6 **5.6406.15**

---

**5.6500.15**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.6500.15**

---

**5.6606.15**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Mango americano
- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6606.12**

15 cm   6 **5.6606.15**

**5.6616.15**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Flexible
- Estrecha
- Mango americano
- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6616.12**

15 cm   6 **5.6616.15**

WOOD

**5.5200.16**

**CUCHILLO PARA CARNICERO**



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.5200.12**

14 cm   6 **5.5200.14**

16 cm   6 **5.5200.16**

18 cm   6 **5.5200.18**

20 cm   6 **5.5200.20**

23 cm   6 **5.5200.23**

26 cm   6 **5.5200.26**

28 cm   6 **5.5200.28**

31 cm   6 **5.5200.31**

36 cm   6 **5.5200.36**

**5.5500.20**

**CUCHILLO PARA PICAR**



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm   6 **5.5500.20**

5.5600.16

### CUCHILLO PARA PICAR

- Punta centrada



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 5.5600.12

14 cm   6 5.5600.14

16 cm   6 5.5600.16

5.7200.20

### CUCHILLO PARA CARNICERO

- Estrecha
- Curvado



#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 5.7200.20

25 cm   6 5.7200.25

5.7300.25

### CUCHILLO PARA CARNICERO

- Curvado



#### LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 5.7300.25

31 cm   6 5.7300.31

36 cm   6 5.7300.36

WOOD

**5.8000.15**

**CUCHILLO PARA DESPELEJAR**

- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm



**5.8000.15**

---

**5.4000.18**

**HACHA DE COCINA**

- 600 g



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm



**5.4000.18**

---

**5.3900.33**

**CUCHILLO DE GOLPE Y CORTE**

- 800 g, madera prensada



**LONGITUD DE LA HOJA**

33 cm



**5.3900.33**



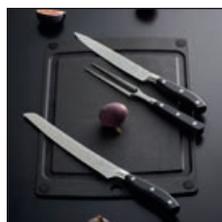
WOOD



# GRAND MAÎTRE

## CONFIANZA Y PLACER EN EL TRABAJO ARTESANAL

- Forjados a partir de una pieza y endurecidos uniformemente
- Equilibrio perfecto para trabajar con comodidad
- Diseño clásico, fabricado para durar



Para cocineros aficionados y chefs profesionales por igual, la colección Grand Maître se basa en el equilibrio. Cada pieza de este rango sumamente codiciado se endurece uniformemente y se forja a partir de una sola pieza. Este método de construcción implica que la transición de la hoja al mango sea elegantemente perfecta, lo cual ofrece gran control y precisión con cada rebanada. El mango ergonómico garantiza comodidad incluso durante el uso prolongado. Su trabajo artesanal perfecto da satisfacciones todos los días.

**7.7303.08G**



**CUCHILLO DECORADOR**

- Curvado

LONGITUD DE LA HOJA

8 cm   6 **7.7303.08G**



**7.7203.08G**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- Punta centrada

LONGITUD DE LA HOJA

8 cm   6 **7.7203.08G**



10 cm   6 **7.7203.10G**

---

**7.7203.12G**



**CUCHILLO PARA BISTEC**

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **7.7203.12G**



**7.7203.12WG**



**CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA**

- Filo dentado

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **7.7203.12WG**



**7.7203.15G**



### CUCHILLO PARA TRINCHAR



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **7.7203.15G**

20 cm   6 **7.7203.20G**

**7.7403.15G**



### CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **7.7403.15G**

**7.7403.22G**



### CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 **7.7403.20G**

22 cm   6 **7.7403.22G**

25 cm   6 **7.7403.25G**

**7.7303.17G**



### CUCHILLO SANTOKU



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm   6 **7.7303.17G**

GRAND MAÎTRE



Regalo



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas

**7.7323.17G**



**CUCHILLO SANTOKU**

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6

7.7323.17G

**7.7433.23G**



**CUCHILLO PARA PAN**

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

23 cm



6

7.7433.23G

**7.7433.26G**



**CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA**

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



6

7.7433.26G

**7.7213.20G**



**CUCHILLO PARA FILETEAR**



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

7.7213.20G

**7.7223.26G**



**CUCHILLO PARA JAMÓN**

- Filo con alvéolos
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



6

7.7223.26G

**7.7233.15G**



### TENEDOR PARA TRINCHAR

- Forjado



LONGITUD

15 cm



6

7.7233.15G

**7.7242.2**



### SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC

- 2 x 7.7203.12



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7242.2

**7.7242.2W**



### SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC Y PIZZA

- 2 x 7.7203.12W
- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7242.2W



Regalo



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas



**7.7243.2**

**SET PARA TRINCHAR**



2 piezas   50 **7.7243.2**



**INCLUIDO**

Cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  **7.7203.20**

Tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  **7.7233.15**

**7.7243.3**

**SET PARA CHEF**



3 piezas   50 **7.7243.3**



**INCLUIDO**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **7.7203.08**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  **7.7403.20**

Cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  **7.7203.20**



GRAND MAÎTRE

**7.7300.08G**

**CUCHILLO DECORADOR**

- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6

7.7300.08G

---

**7.7200.10G**

**CUCHILLO PARA VERDURA**

- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6

7.7200.10G

---

**7.7200.12G**

**CUCHILLO PARA BISTEC**



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7200.12G

---

**7.7200.12WG**

**CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA**

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7200.12WG

---

**7.7200.20G**

**CUCHILLO PARA TRINCHAR**



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

7.7200.20G

---

7.7400.15G

**CUCHILLO PARA CHEF**



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 7.7400.15G

7.7400.22G

**CUCHILLO PARA CHEF**



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 7.7400.20G

22 cm   6 7.7400.22G

7.7320.17G

**CUCHILLO SANTOKU**

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm   6 7.7320.17G

7.7430.23G

**CUCHILLO PARA PAN**

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

23 cm   6 7.7430.23G

7.7430.26G

**CUCHILLO PARA PAN Y PASTERÍA**

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm   6 7.7430.26G

## GRAND MAÎTRE Wood

7.7210.20G

### CUCHILLO PARA FILETEAR

LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

7.7210.20G



7.7300.15G

### CUCHILLO PARA DESHUESAR

LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6

7.7300.15G



7.7230.15G

### TENEDOR PARA TRINCHAR

- Forjado

LONGITUD

15 cm



6

7.7230.15G



7.7240.4

### SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC

- 4 x 7.7200.12

#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   60 7.7240.4



7.7240.2W

### SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC Y PIZZA

- 2 x 7.7200.12W
- Filo dentado

#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 7.7240.2W



7.7240.2

### SET PARA TRINCHAR

2 piezas   50 7.7240.2

#### INCLUIDO

Cuchillo para trinchar



#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm  7.7200.20G

Tenedor para trinchar



#### LONGITUD

15 cm  7.7230.15G



GRAND MAÎTRE



VICTORINOX

## ALMACENAMIENTO

# SOLUCIONES DE ALMACENAMIENTO PARA COCINAS DE HOGAR AJETREADAS

- Soluciones que cuidan la hoja, fabricadas con materiales resilientes
- Para cualquier cocina o instalación de procesamiento de carne profesional
- lo último en organización de cuchillos compacta para el máximo de espacio en la barra



El éxito de cualquier cocina depende de una combinación de herramientas con un rendimiento excepcional y una organización metódica. La construcción de una infraestructura eficiente es esencial en una cocina de hogar ajetreada. No sólo mantiene las superficies de trabajo libres, despejadas y listas para usarse todo el tiempo, sino que también maximiza la eficacia. Es más fácil localizar las hojas, los dispositivos y el equipo culinario si están almacenados sistemáticamente para poder terminar el trabajo más rápido. La colección de almacenamiento de Victorinox es la representación de la eficiencia ejecutada con excelencia. Una variedad de soluciones compactas que incluye desde soportes para cuchillos hasta portacuchillos para gavetas, y brinda un diseño ergonómico de practicidad elegante.

**6.7153.11**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- Colección Swiss Classic

12 piezas   10 **6.7153.11**



**INCLUIDO**

Pelador de papas



 **5.0203**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7603**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7433**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  **6.7703**

Cuchillo para bistec



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7233**

Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm  **6.8003.15**

Cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **6.8523.17**

Cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm



6.8633.21

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm



6.8003.22

Chaira doméstica



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

20 cm



7.8013

Soporte para cuchillos



7.7053.0

 Caja plegable  Unidad de empaque



ALMACENAMIENTO

**6.7143.5**

**PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS**

- Madera de haya
- Colección Swiss Classic

6 piezas   9 **6.7143.5**



**INCLUIDO**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7603**

Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833**

Cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **6.8523.17**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm  **6.8003.19**

Cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm  **6.8633.21**

Porta cuchillos para gavetas



 **7.7065.1**

6.7173.8

## SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Swiss Classic

9 piezas   5 6.7173.8



### INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  6.7603

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  6.7433

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm  6.7703

Cuchillo para bistec



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm  6.7233

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm  6.7833

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm  6.8523.17

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm  6.8003.19

Cuchillo para pan



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm  6.8633.21

Soporte para cuchillos



 7.7043.0

ALMACENAMIENTO

**6.7127.6L14**

**UTILITY BLOCK**

- Sintéticos
- Colección Swiss Classic

7 piezas   35 **6.7127.6L14**



**INCLUIDO**

Pelador universal



**7.6075.8**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



**6.7606.L119**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



**6.7631**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm



**6.7706.L115**

Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



**6.7832**

Cuchillo para bistec y pizza "gourmet"



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



**6.7936.12L4**

Utility Block



**7.7031.07**

6.7126.4

## SOPORTE PARA CUCHILLOS PARA BISTEC Y PIZZA

- Sintéticos
- Colección Swiss Classic

5 piezas   35 6.7126.4



### INCLUIDO

Cuchillo para bistec y pizza "gourmet"



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  6.7936.12L5

Cuchillo para bistec y pizza "gourmet"



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  6.7936.12L8

Cuchillo para bistec y pizza "gourmet"



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  6.7936.12L4

Cuchillo para bistec y pizza "gourmet"



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  6.7936.12L9

Soporte para cuchillos  
para bistec y pizza



 7.7031.03

X.77031.13

## INSERTO DE NYLON

- Incrustación de reemplazo para:  
6.7127.6L14, 7.7031.03, 7.7031.07,  
6.7126.4

  X.77031.13

X.51170.13

## INSERTO DE NYLON

- Incrustación de reemplazo para:  
7.7033.03, 7.7033.07, 7.7043.03,  
7.7043.0

  X.51170.13

**6.7193.9**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- Colección Swiss Classic

10 piezas   5 **6.7193.9**



**INCLUIDO**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7403**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  **6.7703**

Cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833**

Cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **6.8523.17**

Cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm  **6.8633.21**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  **6.8003.22**

Tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  **5.2103.15**

Chaira doméstica



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

20 cm  **7.8213**

Tijeras de cocina universal "Victorinox"



**LONGITUD TOTAL**

20 cm  **7.6363.3**

Soporte para cuchillos



 **7.7090.0**



ALMACENAMIENTO

**6.7186.63**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- Colección Swiss Modern

7 piezas   12 **6.7186.63**



**INCLUIDO**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm  **6.9013.15B**

Cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **6.9053.17KB**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  **6.9013.20B**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  **6.9013.22B**

Cuchillo para pan y pastelería



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  **6.9073.22WB**

Tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  **6.9033.15B**

Soporte para cuchillos



 **7.7086.03**

6.7186.66

## SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Swiss Modern

7 piezas   12 **6.7186.66**



### INCLUIDO

Cuchillo para chef



#### LONGITUD DE LA HOJA

15 cm  **6.9016.1521B**

Cuchillo santoku



#### LONGITUD DE LA HOJA

17 cm  **6.9056.17K6B**

Cuchillo para chef



#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm  **6.9016.202B**

Cuchillo para chef



#### LONGITUD DE LA HOJA

22 cm  **6.9016.221B**

Cuchillo para pan y pastelería



#### LONGITUD DE LA HOJA

22 cm  **6.9076.22W5B**

Tenedor para trinchar



#### LONGITUD

15 cm  **6.9036.158B**

Soprote para cuchillos



 **7.7086.03**

ALMACENAMIENTO

**6.7186.6**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- Colección Swiss Modern

7 piezas   12 **6.7186.6**



**INCLUIDO**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm  **6.9010.15G**

Cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **6.9050.17KG**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  **6.9010.20G**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  **6.9010.22G**

Cuchillo para pan y pastelería



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  **6.9070.22WG**

Tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  **6.9030.15G**

Soporte para cuchillos



 **7.7086.0**

5.1150.11

## SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Wood

12 piezas   10 5.1150.11



### INCLUIDO

Pelador de papas



 5.0109

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**  
8 cm  5.3000

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**  
8 cm  5.3030

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**  
10 cm  5.0700

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**  
10 cm  5.0730

Cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**  
18 cm  5.1800.18

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**  
19 cm  5.2000.19

Cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**  
21 cm  5.1630.21

ALMACENAMIENTO

## ALMACENAMIENTO Soportes para cuchillos

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm



5.2000.22

Tenedor para trincar



**LONGITUD**

15 cm



5.2100.15

Chaira doméstica



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

20 cm



7.8210

Soporte para cuchillos



7.7050.0



**7.7243.6**

### SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Grand Maître

7 piezas   5 **7.7243.6**



### INCLUIDO

Cuchillo para verdura



#### LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  **7.7203.08**

Cuchillo para bistec



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  **7.7203.12**

Cuchillo para trinchar



#### LONGITUD DE LA HOJA

15 cm  **7.7203.15**

Cuchillo santoku



#### LONGITUD DE LA HOJA

17 cm  **7.7323.17**

Cuchillo para chef



#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm  **7.7403.20**

Tijeras de cocina universal "Victorinox"



#### LONGITUD TOTAL

20 cm  **7.6363.3**

Soporte para cuchillos



 **7.7043.03**

**X.51170.13**

### NYLON INLAY

- Incrustación de reemplazo para:  
7.7033.03, 7.7033.07, 7.7043.0,  
7.7043.03

  **X.51170.13**

**7.7240.6**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- Colección Grand Maître

7 piezas   5 **7.7240.6**



**INCLUIDO**

Cuchillo para bistec



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm  **7.7200.12G**

Cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **7.7320.17G**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  **7.7400.20G**

Cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  **7.7200.20G**

Cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**

23 cm  **7.7430.23G**

Tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  **7.7230.15G**

Soporte para cuchillos



**7.7040.0**

**7.7065.1****PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS**

- Madera de haya
- 43 cm x 14.5 cm x 6.2 cm


 1 **7.7065.1**
**7.7053.0****SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- 27.1 cm x 13.1 cm x 23.7 cm


 8 **7.7053.0**
**7.7043.0****SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- 25.7 cm x 12 cm x 22.5 cm


 8 **7.7043.0**
**7.7031.07****SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Sintéticos
- 12.5 cm x 7 cm x 15.9 cm


 30 **7.7031.07** | 
 30 **7.7031.03**
**7.7033.07****SOPORTE PARA CUCHILLOS GRANDE**

- Sintéticos
- 17.9 cm x 9.6 cm x 24.2 cm


 12 **7.7033.07** | 
 12 **7.7033.03**


**7.7090.0**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- 25 cm x 10 cm x 20 cm

  8 **7.7090.0**



**7.7086.03**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- 15.7 cm x 10 cm x 20 cm

  20 **7.7086.03**



**7.7086.0**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- 15.7 cm x 10 cm x 20 cm

  20 **7.7086.0**



**7.7050.0**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- 27.1 cm x 13.1 cm x 23.7 cm

  8 **7.7050.0**



**7.7043.03**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- 25.7 cm x 12 cm x 22.5 cm

  8 **7.7043.03**



**7.7040.0****SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- Madera de haya
- 22.5 cm x 12 cm x 38.2 cm


 4 **7.7040.0**
**7.7091.3****BARRA MAGNÉTICA**

- Vacío


 12 **7.7091.3**
**7.4010.56****BOLSA ENROLLABLE PEQUEÑA PARA CUCHILLOS**

- Cerrada: 48 cm x 12 cm
- Abierta: 56 cm x 48 cm


 **7.4010.56**
**7.4010.82****BOLSA ENROLLABLE GRANDE PARA CUCHILLOS**

- Cerrada: 48 cm x 15 cm
- Abierta: 82 cm x 48 cm


 **7.4010.82**
**7.4011.47****BOLSA ENROLLABLE**

- Cerrada: 48 cm x 16.4 cm
- Abierta: 47 cm x 48 cm


 20 **7.4011.47**


**5.4963**

**SET DE ESTUCHES DE CUCHILLO PARA CHEF**



reddot winner 2023



16 piezas   4 **5.4963**

**INCLUIDO**

Pelador de papas



 **5.0103**

Cuchillo abre ostras



 **7.6394**

Chuchillo decorador



**LONGITUD DE LA HOJA**

6 cm  **6.7503**

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  **6.7703**

Cuchillo para deshuesar



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm  **5.6303.15**

Cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **5.2523.17**

Cuchillo para filetear



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm  **5.3703.18**

Espátula



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm  **5.2603.25**

Cuchillo para pan y pastelería



**LONGITUD DE LA HOJA**

26 cm  **5.2933.26**

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

28 cm  **5.2003.28**

Cuchillo para carnicero



**LONGITUD DE LA HOJA**

28 cm



5.5203.28

Cuchillo para salmón



**LONGITUD DE LA HOJA**

30 cm



5.4623.30

Tenedor para trinchar



**LONGITUD**

18 cm



5.2303.18

Chaira de carnicero



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

30 cm



7.8413

Tijeras para pescado



**LONGITUD TOTAL**

21 cm



8.1056.21

Estuche de cuchillo para chef



5.4963.0

**5.4963.0**

**ESTUCHE DE CUCHILLO PARA CHEF**

- Vacío
- Cerrada: 48.5 cm x 25 cm
- Abierta: 88 cm x 48.5 cm



reddot winner 2023



6

5.4963.0

**5.4953**

**SET DE MOCHILA Y ESTUCHE DE CUCHILLOS PARA CHEF**



reddot winner 2023



17 piezas



5.4953

**INCLUIDO**

Pelador de papas



5.0103

Cuchillo abre ostras



7.6394

Chuchillo decorador



**LONGITUD DE LA HOJA**

6 cm



6.7503

Cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm



6.7703

Cuchillo para deshuesar



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm



5.6303.15

Cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm



5.2523.17

Cuchillo para filetear



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm



5.3703.18

Espátula



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm



5.2603.25

Cuchillo para pan y pastelería



**LONGITUD DE LA HOJA**

26 cm



5.2933.26

Cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

28 cm



5.2003.28

Cuchillo para carnicero



**LONGITUD DE LA HOJA**

28 cm



5.5203.28

Cuchillo para salmón



**LONGITUD DE LA HOJA**

30 cm



5.4623.30

Tenedor para trinchar



**LONGITUD**

18 cm



5.2303.18

Chaira de carnicero



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

30 cm



7.8413

Tijeras para pescado



**LONGITUD TOTAL**

21 cm



8.1056.21

Mochila para chef



5.4953.0

Estuche de cuchillo para chef



5.4963.0

**5.4953.0**

**MOCHILA PARA CHEF**

- Vacío
- 33 cm x 14 cm x 50 cm



reddot winner 2023



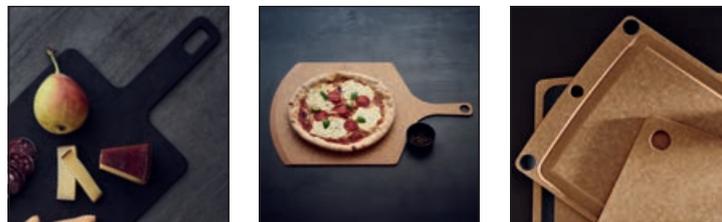
5.4953.0



## TABLAS DE CORTE

# LA MEJOR SUPERFICIE PARA REBANAR

- Fabricadas con un compuesto de papel superresistente
- Material que no daña la hoja, mantiene el filo del cuchillo en estado óptimo y brinda una precisión de corte superior
- Resistentes al calor hasta 175 °C y aptas para lavavajillas



Toda cocina de hogar ajetreada necesita tablas de corte eficaces que den lo mejor todo el tiempo. Victorinox es sin duda la opción para cualquier gran cocinero, gracias a una gran cantidad de características técnicas resolutivas. Las tablas están fabricadas con un compuesto de papel de alta especificación que imita el aspecto de la madera natural, pero brinda durabilidad impecable en un formato muy ligero. Las credenciales de resistencia al calor también son dignas de destacar; brindan una protección garantizada a temperaturas de hasta 175 °C. Una característica standard de las tablas de corte es que son aptas para lavavajillas : forman parte de cualquier cocina de hogar ajetreada.

**7.4120**



**TABLA DE CORTE**

- Material de papel



		6	20,3 x 15,2 x 0,6 cm <b>7.4120</b>				6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm <b>7.4121</b>				6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm <b>7.4122</b>
		6	44,4 x 33 x 0,6 cm <b>7.4123</b>										

**7.4120.3**



**TABLA DE CORTE**

- Material de papel



		6	20,3 x 15,2 x 0,6 cm <b>7.4120.3</b>				6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm <b>7.4121.3</b>				6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm <b>7.4122.3</b>
		6	44,4 x 33 x 0,6 cm <b>7.4123.3</b>										

**7.4124**



**TABLA DE CORTE**

- Material de papel
- Almohadillas de caucho extraíbles
- Ranura para líquido



■	📦 6	25,4 x 17,8 x 0,6 cm <b>7.4124</b>	■	📦 6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm <b>7.4125</b>	■	📦 6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm <b>7.4126</b>
■	📦 6	44,4 x 33 x 0,6 cm <b>7.4127</b>						

**7.4124.3**



**TABLA DE CORTE**

- Material de papel
- Almohadillas de caucho extraíbles
- Ranura para líquido



■	📦 6	25,4 x 17,8 x 0,6 cm <b>7.4124.3</b>	■	📦 6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm <b>7.4125.3</b>	■	📦 6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm <b>7.4126.3</b>
■	📦 6	44,4 x 33 x 0,6 cm <b>7.4127.3</b>						

**7.4128**



**TABLA DE CORTE**

- Material de papel
- Ranura para líquido



■	📄 6	36,8 x 28,6 x 0,9 cm <b>7.4128</b>	■	📄 6	44,5 x 33 x 0,9 cm <b>7.4129</b>	■	📄 6	49,5 x 38,1 x 0,9 cm <b>7.4130</b>
---	-----	---------------------------------------	---	-----	-------------------------------------	---	-----	---------------------------------------

**7.4128.3**



**TABLA DE CORTE**

- Material de papel
- Ranura para líquido



■	📄 6	36,8 x 28,6 x 0,9 cm <b>7.4128.3</b>	■	📄 6	44,5 x 33 x 0,9 cm <b>7.4129.3</b>	■	📄 6	49,5 x 38,1 x 0,9 cm <b>7.4130.3</b>
---	-----	---	---	-----	---------------------------------------	---	-----	---

**7.4131**

**TABLA DE CORTE**

- Material de papel



■	📦 6	22,9 x 19 x 0,6 cm <b>7.4131</b>		■	📦 6	35,6 x 19 x 0,6 cm <b>7.4132</b>
---	-----	-------------------------------------	--	---	-----	-------------------------------------

**7.4131.3**

**TABLA DE CORTE**

- Material de papel



■	📦 6	22,9 x 19 x 0,6 cm <b>7.4131.3</b>		■	📦 6	35,6 x 19 x 0,6 cm <b>7.4132.3</b>
---	-----	---------------------------------------	--	---	-----	---------------------------------------

**7.4133**



**TABLA PARA PIZZA**

- Material de papel



43,2 x 25,4 x 0,6 cm  
**7.4133**



53,4 x 35,6 x 0,6 cm  
**7.4134**

**7.4133.3**



**TABLA PARA PIZZA**

- Material de papel



43,2 x 25,4 x 0,6 cm  
**7.4133.3**



53,4 x 35,6 x 0,6 cm  
**7.4134.3**

**7.4117****SOPORTE DE TABLAS DE CORTE**

- Material de papel
- Ancho de ranura de 6 mm



 4 7.4117
**7.4136.3****SOPORTE DE TABLAS DE CORTE GOURMET**

- Material de papel
- Ancho de ranura 2x 6 mm + 1x 9 mm



 4 7.4136.3
**7.4119****CERA PROTECTORA PARA TABLAS**

- 148 ml
- Cera de abeja y aceite mineral



 6 7.4119



## UTENSILIOS DE COCINA

# ADMINÍCULOS DE COCINA VERSÁTILES Y FÁCILES DE USAR

- Herramientas robustas y duraderas para una variedad de tareas
- Artículos de cocina fáciles de usar con alta funcionalidad
- Fabricados con credenciales de diseño superior y experiencia



Los utensilios de cocina correctos hacen que cocinar sea fácil y ayudan a chefs caseros y profesionales por igual a preparar deliciosos platos y a reunir a sus seres queridos en una comida. La colección “Kitchen Utensils” se distingue por su diseño clásico y atención al detalle. Con materiales de alta calidad, esta gama comprende qué necesitan los cocineros y ofrece elementos funcionales y coordinados para cada tarea de la cocina. Desde el rallador bidireccional hasta el ágil pelador de tomates, estos son artículos esenciales del kit de herramientas de cocina.

**7.6203.3**



**ESPÁTULA ANGULAR PARA VOLTEAR**

- Material de papel



**LONGITUD TOTAL**

33 cm   6 **7.6203.3**

**7.6204.3**



**ESPÁTULA PARA SALTEAR**

- Material de papel



**LONGITUD TOTAL**

33 cm   6 **7.6204.3**

**7.6209**



**CUCHARA ESPÁTULA**

- Cabezal de silicona; con resistencia al calor de hasta 315 °C
- Mango resistente de compuesto de papel



**LONGITUD TOTAL**

33 cm   6 **7.6209**

**7.6211**



**ESPÁTULA**

- Cabezal de silicona; con resistencia al calor de hasta 315 °C
- Mango resistente de compuesto de papel



**LONGITUD TOTAL**

33 cm   6 **7.6211**

7.6205



### CUCHARÓN

- Cabezal de nylon; con resistencia al calor de hasta 260 °C
- Mango resistente de compuesto de papel
- Con pie de apoyo integrado

#### LONGITUD TOTAL

36 cm   6 7.6205



7.6206



### ESPÁTULA PARA VOLTEAR

- Cabezal de nylon; con resistencia al calor de hasta 260 °C
- Mango resistente de compuesto de papel
- Con pie de apoyo integrado

#### LONGITUD TOTAL

33 cm   6 7.6206



7.6207



### MEDIANA

- Cabezal de nylon; con resistencia al calor de hasta 260 °C
- Mango resistente de compuesto de papel
- Con pie de apoyo integrado

#### LONGITUD TOTAL

35 cm   6 7.6207



7.6208



### SERVIDOR DE PASTA

- Cabezal de nylon; con resistencia al calor de hasta 260 °C
- Mango resistente de compuesto de papel
- Con pie de apoyo integrado

#### LONGITUD TOTAL

35 cm   6 7.6208



6.0900

**PELADOR**

- Hoja oscilante
- Aluminio



  20 6.0900.1 |   20 6.0900 |   20 6.0900.81

  20 6.0900.12 |   20 6.0900.11 |   20 6.0900.21

6.0900.88

**PELADOR**

- Hoja oscilante
- Bañado en oro

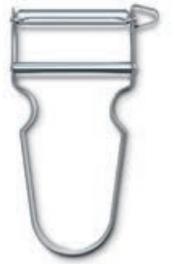


  6 6.0900.88



**6.0912****PELADOR**

- Doble filo
- Hoja oscilante
- Acero inoxidable

■  20 6.0912**6.0913****PELADOR**

- Filo microdentado
- Doble filo
- Hoja oscilante
- Acero inoxidable

■  20 6.0913**6.0914****PELADOR**

- Corta julianas
- Hoja oscilante
- Acero inoxidable

■  20 6.0914

**6.0930**



**PELADOR**

- Hoja oscilante



■ 20 6.0930.3 | ■ 20 6.0930.1 | ■ 20 6.0930

**6.0933.3**



**PELADOR**

- Filo microdentado
- Doble filo
- Hoja oscilante



■ 20 6.0933.3 | ■ 20 6.0933.1 | ■ 20 6.0933

**6.0934.1**



**PELADOR**

- Corta julianas
- Hoja oscilante



■ 20 6.0934.3 | ■ 20 6.0934.1 | ■ 20 6.0934

7.6073.3

**PELADOR DE PAPAS**

- Hoja oscilante
- Para uso en la mano derecha



■ 20 7.6073.3 | ■ 20 7.6073 | ■ 20 7.6073.7

7.6074

**PELADOR DE PAPAS**

- Acero inoxidable
- Hoja oscilante



20 7.6074

7.6076

**RALLADOR DE QUESO**

- Acero inoxidable



20 7.6076

7.6079

**PELADOR PARA TOMATE Y KIWI**

- Filo microdentado
- Doble filo
- Hoja oscilante



■ 20 7.6079 | ■ 20 7.6079.1 | ■ 20 7.6079.4  
 ■ 20 7.6079.5 | ■ 20 7.6079.8 | ■ 20 7.6079.9

## UTENSILIOS DE COCINA

7.6075



### PELADOR UNIVERSAL

- Doble filo
- Filo microdentado
- Hoja oscilante



		20	7.6075				20	7.6075.1				20	7.6075.4
		20	7.6075.5				20	7.6075.8				20	7.6075.9

7.6077



### PELADOR DE PAPAS

- Doble filo
- Filo microdentado



		20	7.6077				20	7.6077.1				20	7.6077.4
		20	7.6077.5				20	7.6077.8				20	7.6077.9

5.0103



### PELADOR DE PAPAS

- Un solo filo
- Para uso en la mano derecha



		20	5.0103				20	5.0101
--	--	----	--------	--	--	--	----	--------

5.0109

### PELADOR DE PAPAS

- Un solo filo
- Para uso en la mano derecha



		20	5.0109
--	--	----	--------

5.0203.S



### PELADOR DE PAPAS

- Doble filo



		20	5.0203				12	5.0203.S				20	5.0201
		12	5.0201.S										

5.0209

### PELADOR DE PAPAS

- Doble filo



		20	5.0209
--	--	----	--------

5.3403

DECORADOR DE LIMÓN



■ 12 5.3403



5.3400

DECORADOR DE LIMÓN

■ 6 5.3400



5.3503

RALLADOR DE LIMÓN



■ 12 5.3503



5.3500

RALLADOR DE LIMÓN

■ 6 5.3500



5.3603.16

DESCORAZONADOR DE MANZANA

• ø 16 mm



■ 12 5.3603.16



7.6054.3

CUCHILLO DECORADOR

• Sierra plana de 4 mm



■ 10 7.6054.3



7.6081.1



## RALLADOR

- Pies antideslizantes
- Filo duro
- Con protección de la hoja



  10 7.6081.1

7.6082.4



## RALLADOR

- Pies antideslizantes
- Filo fino
- Con protección de la hoja



  10 7.6082.4

7.6084.9



**RALLADOR**

- Pies antideslizantes
- Medio filo
- Con protección de la hoja



  10 7.6084.9

7.6160

**SACABOCADOS**

- 2 cucharas
- ø 22 mm + ø 25 mm



  12 7.6160

7.6394

**CUCHILLO ABRE OSTRAS**



  10 7.6394



7.6857.3

**ABRELATAS UNIVERSAL**

  10 7.6857.3 |   10 7.6857



## UTENSILIOS DE COCINA

7.6912

DESTAPADOR PET



7.6912



7.6912.3



7.6924

SACACORCHOS

- con cortador de papel aluminio
- Sacacorchos recubierto de teflón



7.6924



7.7305

MAZO PARA ABLANDAR CARNE

- Acero inoxidable
- 1250 g



7.7305



0.7830.11

NAVAJA PANADERO



0.7830.11



5.2531

HOJA PANADERO



5.2531



7.4012



PROTECCIÓN DE LA HOJA



LONGITUD TOTAL

17 cm   10 7.4012

21,5 cm   10 7.4013

26,5 cm   10 7.4014

31,7 cm   10 7.4015

 Estándar 
  Blíster 
  Caja plegable 
  SB-funda 
  Unidad de empaque 
 | 
  Apto para lavavajillas





## TIJERAS

# HERRAMIENTA QUE SIEMPRE CORTA A LA PERFECCIÓN

- Ofrece alta funcionalidad para uso especializado
- Amplia selección de tijeras para todo tipo de tareas
- Diseñadas con materiales duraderos y de alta calidad



Cortes limpios y líneas definidas: un par de tijeras de precisiones es un artículo esencial en todo hogar. Fabricada por reconocidos productores europeos, la colección “Scissors” ofrece elegantes hojas súper filosas de acero inoxidable con mangos duraderos para el uso diario o tareas profesionales especializadas. Con un diseño ergonómico especial para usuarios zurdos, así como también tijeras para niños que son perfectas para manos pequeñas y creadores jóvenes, esta colección tiene tijeras para cada necesidad de corte.

**7.6343**

**TIJERAS PARA AVES “VICTORINOX”**

- Acero inoxidable

**LONGITUD TOTAL**

25 cm   5 **7.6343**



**7.6344**

**TIJERAS PARA AVES “PROFESSIONAL”**

- Acero inoxidable

**LONGITUD TOTAL**

25 cm   5 **7.6344**



**7.6345**

**TIJERAS PARA AVES “VICTORINOX”**

- Acero inoxidable

**LONGITUD TOTAL**

25 cm  44 **7.6345**



**7.6350**

**TIJERAS PARA AVES “VICTORINOX”**

- Acero inoxidable

**LONGITUD TOTAL**

25 cm  46 **7.6350**



**7.6350.11**

**RESORTE ESPIRAL DE REEMPLAZO**

- Muelle de repuesto para:  
7.6350

1 **7.6350.11**

**7.6875.3**

**TIJERAS MULTIUSO**

- Acero inoxidable

19 cm   12 **7.6875.3**



**7.6363.3****TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL “VICTORINOX”**

- Acero inoxidable (tornillo níquelado)

**LONGITUD TOTAL**

20 cm



5

7.6363.3

**7.6376****TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL “PROFESSIONAL”**

- Acero inoxidable
- Hot forjado

**LONGITUD TOTAL**

20 cm



6

7.6376

**7.6380****MASTICATEUR**

- Acero inoxidable
- Curvado

**LONGITUD TOTAL**

18 cm



100

7.6380

**7.6380.08****TORNILLO DE REEMPLAZO CON TUERCA**

- tornillo y tuerca de repuesto para: 7.6380

1

7.6380.08

**8.1056.21****TIJERAS PARA PESCADO**

- Acero inoxidable (el resorte de disco no es inoxidable)
- Con ojo largo
- Forjado

**LONGITUD TOTAL**

21 cm



10

8.1056.21



**8.0904.10**

## TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES

- Acero inoxidable (tornillo níquelado)

LONGITUD TOTAL

10 cm   5 **8.0904.10**



**8.0905.13**

## TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES

- Acero inoxidable (tornillo níquelado)

LONGITUD TOTAL

13 cm   5 **8.0905.13** |   5 **8.0905.13L** Left-handed use



**8.0999.23**

## TIJERAS UNIVERSAL

- Acero inoxidable (tornillo níquelado)
- Con ojo largo

LONGITUD TOTAL

23 cm   5 **8.0999.23**



**8.0973.23**

## TIJERAS PARA PAPEL

- Acero inoxidable (tornillo níquelado)

LONGITUD TOTAL

23 cm   5 **8.0973.23**



**8.0986.16**

## TIJERAS DOMÉSTICAS Y PARA MANUALIDADES

- Acero inoxidable (tornillo níquelado)

LONGITUD TOTAL

16 cm   5 **8.0986.16**

19 cm   5 **8.0987.19**



**8.1014.15****TIJERAS DOMÉSTICAS "FRANCE"**

- Forjado
- Niquelado

**LONGITUD TOTAL**13 cm  12 **8.1014.13**15 cm  12 **8.1014.15**18 cm  12 **8.1014.18****8.1016.15****TIJERAS DOMÉSTICAS "SWEDEN"**

- Forjado
- Niquelado

**LONGITUD TOTAL**13 cm  12 **8.1016.13**15 cm  12 **8.1016.15**18 cm  12 **8.1016.18****8.1021.18****TIJERAS DOMÉSTICAS "SWEDEN"**

- Con ojo largo
- Forjado
- Niquelado

**LONGITUD TOTAL**18 cm  12 **8.1021.18**

## TIJERAS Tijeras domésticas y profesionales

---

**8.0995.13**

### TIJERAS DE BOLSILLO

- Acero inoxidable (tornillo niquelado)

LONGITUD TOTAL

13 cm



5

**8.0995.13**



**8.0961.10**

### TIJERAS DE BOLSILLO

- Acero inoxidable (tornillo niquelado)

LONGITUD TOTAL

10 cm



5

**8.0961.10**



**8.1034.10**

### TIJERAS DE BOLSILLO

- Acero inoxidable

LONGITUD TOTAL

10 cm



6

**8.1034.10**



**8.1039.09**

### TIJERAS PARA BORDAR

- Forjado
- Niquelado
- Mango dorado

LONGITUD TOTAL

9 cm



12

**8.1039.09**



**8.1040.09****TIJERAS CIGÜEÑA PARA BORDAR**

- Forjado
- Niquelado
- Mango dorado

**LONGITUD TOTAL**9 cm  12 **8.1040.09**12 cm  12 **8.1040.12**16 cm  12 **8.1040.16****8.0906.16****TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES**

- Acero inoxidable (tornillo niquelado)

**LONGITUD TOTAL**16 cm   5 **8.0906.16** |   5 **8.0906.16L** Left-handed use**8.0908.21****TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES**

- Acero inoxidable (tornillo niquelado)
- Con ojo largo

**LONGITUD TOTAL**19 cm   5 **8.0907.19**21 cm   5 **8.0908.21** |   5 **8.0908.21L** Left-handed use23 cm   5 **8.0909.23****8.0919.24****TIJERAS DE COSTURA**

- Acero inoxidable (tornillo niquelado)
- Con ojo largo

**LONGITUD TOTAL**26 cm   5 **8.0919.24**

## TIJERAS Tijeras domésticas y profesionales

---

**8.1119.26**

### TIJERAS DE COSTURA

- Niquelado
- pulido fino
- Con ojo largo

LONGITUD TOTAL

26 cm



12

8.1119.26



**8.1007.21**

### TIJERAS DE ZIGZAG

- Con ojo largo

LONGITUD TOTAL

21 cm



12

8.1007.21



**8.1002.15****TIJERAS PARA ESTILISTA**

- Acero inoxidable
- Microdentado

**LONGITUD TOTAL**

15 cm  12 **8.1002.15**

17 cm  12 **8.1002.17**

**8.1004.16****TIJERAS PARA EFILAR**

- Acero inoxidable
- Hoja texturizadora

**LONGITUD TOTAL**

16 cm  12 **8.1004.16**

**8.1005.16****TIJERAS PARA EFILAR**

- Acero inoxidable
- Hoja texturizadora

**LONGITUD TOTAL**

16 cm  12 **8.1005.16**



## AFILADO + SEGURIDAD

# SOLUCIONES SIMPLES, SEGURAS Y EFECTIVAS

- Chairas con mangos ergonómicos de agarre seguro
- Prácticas, eficientes y fáciles de usar
- Materiales resistentes al óxido que garantizan una larga vida útil



Un cuchillo afilado equivale a una cocina fácil y exitosa. Nuestra colección seleccionada de herramientas de afilado garantiza mayor seguridad y precisión en la cocina al mantener la hoja de los cuchillos en excelentes condiciones en todo momento. La amplia variedad de chairas se complementa con Victorinox Sharpy con biselado, el afilador de cuchillos compacto y el innovador afilador con rodillos de cerámica para preesmerilar y pulir. El manejo fácil y eficaz de estas piezas hace que realmente se destaquen.

**7.8014**

**CHAIRA SWISS CLASSIC**

- Corte medio fino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

20 cm, redondeada   6 **7.8014**

---

**7.8303**

**CHAIRA SWISS CLASSIC**

- Corte medio fino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

25 cm, redondeada   6 **7.8303**

---

**7.8306**

**CHAIRA SWISS MODERN**

- Corte medio fino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

23 cm, redondeada   6 **7.8306**

---

**7.8308**

**CHAIRA WOOD**

- Corte medio fino
- Madera de nogal



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

23 cm, redondeada   6 **7.8308**

---

**7.8313**

### CHAIRA PARA AFUAR

- Con recubrimiento de diamante



#### LONGITUD DE LA CHAIRA

23 cm, oval   20 7.8313

26 cm, oval   20 7.8323

**7.8309**

### CHAIRA GRAND MAÎTRE, POM

- Levemente abrasivo
- POM
- Carburo de tungsteno



#### LONGITUD DE LA CHAIRA

25 cm, redondeada   6 7.8309

**7.8310**

### CHAIRA GRAND MAÎTRE, WOOD

- Levemente abrasivo
- Madera de nogal
- Carburo de tungsteno



#### LONGITUD DE LA CHAIRA

25 cm, redondeada   6 7.8310

**7.8715** AFILADOR DE CUCHILLOS "VICTORINOX"

■ □ 5 7.8715



**7.8721.3** AFILADOR DE CUCHILLOS

- con rodillos de cerámica dos niveles  
I. presmerilado  
II. esmerilado de precisión

■ □ 6 7.8721.3 | ■ □ 6 7.8721



**7.8521**

**CHAIRA DUAL GRIP**

- Corte microfino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

30 cm, oval   20 **7.8521**

30 cm, redondeada   20 **7.8511**

**7.8517**

**CHAIRA PULIDO**

- Pulido



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

30 cm, redondeada   6 **7.8517**

**7.8515**

**CHAIRA SWIBO**

- Corte fino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

30 cm, redondeada   6 **7.8515**

30 cm, oval   6 **7.8516**

**7.8330**

**ACERO PARA AFILAR PROFESIONAL**

- Corte medio fino
- Madera de haya



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

27 cm, redondeada   6 **7.8330**

**AFILADO + SEGURIDAD**

**7.8513**

**CHAIRA PARA AFILAR PROFESIONAL**

- Corte fino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

30 cm, redondeada   6 **7.8513**

30 cm, oval   6 **7.8523**

**7.8623**

**CHAIRA PARA AFILAR PROFESIONAL**

- Corte microfino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

30 cm, oval   6 **7.8623**



**7.9036.M**

**GUANTE DE PROTECCIÓN A CORTES SUAVES**

Los guantes resistentes a cortes se venden solos, no en pares. Estos guantes son "ambidiestros".

Guante para trabajo tejido hecho de Brinik® (0.05 mm), A8C, poliéster y acero inoxidable.

Aplicación: matadero, preparación de alimentos o servicio de alimentos.



 	marcado blanco <b>7.9036.S</b>	 	marcado rojo <b>7.9036.M</b>	 	marcado azul <b>7.9036.L</b>
 	marcado naranja <b>7.9036.XL</b>				

**7.9038.M**

**GUANTE DE PROTECCIÓN A CORTES LIGEROS**

Los guantes resistentes a cortes se venden solos, no en pares. Estos guantes son "ambidiestros".

Guante de trabajo tejido hecho de fibra de diamante 100% Dyneema®.

Aplicación: matadero, preparación de alimentos o servicio de alimentos.



 	marcado verde <b>7.9038.XS</b>	 	marcado blanco <b>7.9038.S</b>	 	marcado rojo <b>7.9038.M</b>
 	marcado azul <b>7.9038.L</b>	 	marcado naranja <b>7.9038.XL</b>		



## **PARA PROFESIONALES**

# **SEGURIDAD ALIMENTICIA EN CADA CUCHILLO**

Los cuchillos son la herramienta más importante para carniceros y chefs profesionales. En Victorinox intentamos brindar la mejor solución posible para nuestros clientes en términos de higiene y seguridad de los alimentos. Desde la certificación NSF hasta poder identificar los cuchillos de cada persona, así como los códigos de colores para diferenciar los distintos grupos de alimentos de conformidad con el sistema HACCP.

## QR-CODE

La identificación de cuchillos individuales ahora se encuentra bien establecida en las industrias de la carne y los alimentos y se ha identificado como una necesidad importante. Ahora es obligatorio que los negocios tengan un sistema de gestión de materiales que administre los cuchillos y herramientas en uso. Se puede acceder a los datos sobre el usuario, el nombre de la empresa y la fecha de emisión a través de un código QR, que también puede ayudar a facilitar las comprobaciones de entrada y salida, tanto para cuchillos como para el personal.



## NSF/ANSI 2

NSF International es una organización independiente con reconocimiento global cuya responsabilidad yace en el desarrollo de estándares de salud pública y programas de certificación. Sólo los productos que cumplen con los estándares de NSF International se certifican y deben poseer el ícono de NSF. Todos los productos que han sido probados por NSF International en este catálogo y cumplen con las pautas de NSF/ANSI 2 y todos los demás requisitos aplicables están marcados con el ícono de NSF.



## ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS, HACCP)

Los mangos Fibrox están hechos con elastómeros termoplástico (TPE). Presentan excelentes propiedades antideslizantes, se pueden utilizar a temperaturas de hasta 80 a 110 °C y también se pueden esterilizar. Estas propiedades son ideales para asegurar su uso seguro en un entorno profesional. Para visibilizar las diferentes aplicaciones para todos los cuchillos, ofrecemos muchos modelos Fibrox en seis colores. Esto corresponde al sistema HACCP internacionalmente reconocido para la gestión de riesgos y asegura un alto nivel de seguridad en el procesamiento de alimentos.

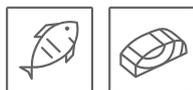
Ofrecemos una gama de colores de los mangos. Esto es ideal para aquellos que utilizan los cuchillos profesionalmente: los cuchillos pueden codificarse por color de acuerdo con su uso. Por ejemplo, los mangos rojos para carne, los mangos verdes para verduras, etc. Los mangos en color también se pueden usar para identificar entre, por ejemplo, el turno de la mañana y el turno de la noche en un entorno de trabajo ajetreado.



**Rojo**



**Azul**



**Negro**

UNIVERSAL



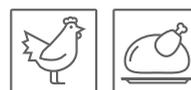
**Verde**



**Blanco**



**Amarillo**





## DUAL GRIP

# FUNCIONALIDAD DE MANGOS DE PRIMERA CLASE

- Mango antideslizante de dos componentes con diseño ergonómico en cada cuchillo
- Cuchillos profesionales hechos en Suiza, fabricados por expertos con filo de acero inoxidable para obtener la mejor durabilidad
- Mango de especialista, resistente al agua y a la grasa para lograr la máxima longevidad del producto



Presentación de lo esencial del kit de herramientas para los profesionales del procesamiento de la carne. Nuestra colección de cuchillos de agarre doble está diseñada por expertos para brindar precisión en cada rebanada. Fabricados con un mango de dos componentes y diseño ergonómico, estos cuchillos brindan un apoyo experto para la mano y la muñeca. La tecnología innovadora de agarre doble es la base de la estabilidad y la eficiencia de toda la colección de cuchillos. Como resultado, el trabajo de carnicería no requiere esfuerzo incluso en los días de trabajo más pesados. Resistentes, eficientes y fabricados para soportar cargas intensas, estos cuchillos están en el nivel más alto.



**5.6003.15D**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **5.6003.15D**

---

**5.6503.15D**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **5.6503.15D**

---

**5.6613.12D**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Flexible
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **5.6613.12D**

15 cm   6 **5.6613.15D**

---

**5.6663.15D**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Súper flexible
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **5.6663.12D**

15 cm   6 **5.6663.15D**

---

**5.5203.20D**

**CUCHILLO PARA CARNICERO**



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 **5.5203.20D**

**5.7223.20D**

**CUCHILLO PARA CARNICERO**



- Filo con alvéolos
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 **5.7223.20D**

25 cm   6 **5.7223.25D**



# FIBROX

## DISEÑADA POR PROFESIONALES, PARA PROFESIONALES

- Los mangos antideslizantes garantizan un trabajo seguro
- Excepcional retención de filo para mayor vida útil
- Ofrece filo pronunciado y máxima estabilidad



Diseñada pensando en chefs profesionales, pero que utilizan y adoran también los cocineros caseros en todo el mundo, la colección Fibrox ofrece óptimo rendimiento y cortes de precisión. Con mangos ergonómicos antideslizantes, estas piezas ofrecen soporte para la mano y la muñeca, y hacen que cocinar y preparar comidas sea un placer. Las hojas de acero inoxidable súper filosas se deslizan suavemente a través de los cortes más duros de carne, mientras que cuchillos específicos para tareas como hacer pasteles o filetear pescado se ocupan de cada aspecto de la vida culinaria.



**5.2803.18**



**CUCHILLO PARA TRINCHAR**

- Estrecha



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm  6 **5.2803.15**

18 cm  6 **5.2803.18**

**5.2003.12**



**CUCHILLO PARA CHEF**



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm  6 **5.2003.12**

6 **5.2003.15** |  6 **5.2001.15** |  6 **5.2002.15**

15 cm  6 **5.2004.15**

**5.2003.19**



**CUCHILLO PARA CHEF**



**LONGITUD DE LA HOJA**

6 **5.2003.19** |  6 **5.2001.19** |  6 **5.2002.19**

19 cm  6 **5.2004.19** |  6 **5.2008.19**

22 cm  6 **5.2003.22**

6 **5.2003.25** |  6 **5.2001.25** |  6 **5.2002.25**

25 cm  6 **5.2004.25** |  6 **5.2007.25** |  6 **5.2008.25**

28 cm  6 **5.2003.28**

31 cm  6 **5.2003.31**

5.2033.19



### CUCHILLO PARA CHEF

- Filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

19 cm   6 5.2033.19

22 cm   6 5.2033.22

25 cm   6 5.2033.25

5.2063.20



### CUCHILLO PARA CHEF

- Extra ancha



#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 5.2063.20

5.2533.21



### CUCHILLO PARA PAN

- Filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

21 cm   6 5.2533.21

5.2933.26



### CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada



#### LONGITUD DE LA HOJA

26 cm   6 5.2933.26 |   6 5.2932.26

**5.2523.17**



**CUCHILLO SANTOKU**

- Filo con alvéolos



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm   6 **5.2523.17**

**5.4063.18**



**CUCHILLO PARA CHEF**

- Extra ancha
- Forma china
- Altura de la hoja 8 cm



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm   6 **5.4063.18**

**5.4003.18**



**HACHA DE COCINA**

- Peso: 291 g



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm   6 **5.4003.18**

**5.3703.18**



**CUCHILLO PARA FILETEAR**

- Flexible
- Punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm   6 **5.3703.16**

18 cm   6 **5.3703.18**

20 cm   6 **5.3703.20**

5.3763.20



### CUCHILLO PARA FILETEAR

- Estrecha
- Flexible



#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 5.3763.20

5.3813.18



### CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

- Estrecha
- Súper flexible
- Punta centrada



#### LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 5.3813.18

5.4623.30



### CUCHILLO PARA SALMÓN

- Filo con alvéolos
- Flexible



#### LONGITUD DE LA HOJA

30 cm   6 5.4623.30

5.5232.36



### CUCHILLO PARA ATÚN

- Filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

36 cm   6 5.5232.36

**5.4403.25**



**CUCHILLO PARA JAMÓN**

- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 **5.4403.25**

---

**5.4433.25**



**CUCHILLO PARA JAMÓN**

- Filo dentado
- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 **5.4433.25**

---

**5.4503.30**



**CUCHILLO PARA JAMÓN**

- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

30 cm   6 **5.4503.30**

5.4203.25



### CUCHILLO PARA JAMÓN

- Redondeada



#### LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 5.4203.25

30 cm   6 5.4203.30

36 cm   6 5.4203.36

5.4723.30



### CUCHILLO PARA JAMÓN

- Filo con alvéolos
- Redondeada
- Ancha



#### LONGITUD DE LA HOJA

30 cm   6 5.4723.30

36 cm   6 5.4723.36

5.4233.25



### CUCHILLO PARA TOCINO

- Filo dentado
- Redondeada



#### LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 5.4233.25

30 cm   6 5.4233.30

36 cm   6 5.4233.36

**5.6003.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6003.12**

  6 **5.6003.15** |   6 **5.6001.15** |   6 **5.6002.15**

15 cm   6 **5.6004.15** |   6 **5.6007.15** |   6 **5.6008.15**

**5.6003.15M**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Safety grip



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.6003.15M** |   6 **5.6008.15M**

**5.6103.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6103.12**

15 cm   6 **5.6103.15**

**5.6203.12**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Extra estrecha



**LONGITUD DE LA HOJA**

9 cm   6 **5.6203.09**

12 cm   6 **5.6203.12**

15 cm   6 **5.6203.15**

### 5.6303.15



#### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha



##### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 5.6303.12

15 cm   6 5.6303.15

### 5.6403.15



#### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha



##### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 5.6403.12

15 cm   6 5.6403.15

### 5.6413.15



#### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Extra estrecha
- Flexible



##### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 5.6413.12

15 cm   6 5.6413.15

### 5.6503.15



#### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Curvado



##### LONGITUD DE LA HOJA

  6 5.6503.15 |   6 5.6501.15 |   6 5.6502.15

15 cm   6 5.6508.15

**5.6523.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Filo con alvéolos
- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.6523.15**

**5.6603.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

			6	<b>5.6603.12</b>				6	<b>5.6601.12</b>				6	<b>5.6602.12</b>
12 cm			6	<b>5.6608.12</b>										
			6	<b>5.6603.15</b>				6	<b>5.6601.15</b>				6	<b>5.6602.15</b>
15 cm			6	<b>5.6604.15</b>				6	<b>5.6607.15</b>				6	<b>5.6608.15</b>

**5.6603.12M**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Safety grip
- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm			6	<b>5.6603.12M</b>									
15 cm			6	<b>5.6603.15M</b>				6	<b>5.6608.15M</b>				

## 5.6613.15



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Flexible
- Curvado



#### LONGITUD DE LA HOJA

			6	5.6613.12				6	5.6611.12				6	5.6612.12
12 cm			6	5.6618.12										
			6	5.6613.15				6	5.6611.15				6	5.6612.15
15 cm			6	5.6614.15				6	5.6617.15				6	5.6618.15

## 5.6613.12M



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Flexible
- Safety grip
- Curvado



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm			6	5.6613.12M				6	5.6612.12M				6	5.6618.12M
15 cm			6	5.6613.15M				6	5.6618.15M					

## 5.6663.15



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Súper flexible
- Curvado



#### LONGITUD DE LA HOJA

15 cm			6	5.6663.15									
-------	--	--	---	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**5.5903.08**



**CUCHILLO PARA AVES**

- Extra estrecha
- Punta centrada
- Mango pequeño

**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



6

**5.5903.08**



**5.5903.08M**



**CUCHILLO PARA AVES**

- Extra estrecha
- Punta centrada
- Mango mediano

**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



6

**5.5903.08M**



**5.5903.09**



**CUCHILLO PARA AVES**

- Extra estrecha
- Mango pequeño

**LONGITUD DE LA HOJA**

9 cm



6

**5.5903.09**



11 cm



6

**5.5903.11**

**5.5903.11M**



**CUCHILLO PARA AVES**

- Extra estrecha
- Mango mediano

**LONGITUD DE LA HOJA**

9 cm



6

**5.5903.09M**

11 cm



6

**5.5903.11M**



5.5902.08S

### CUCHILLO PARA AVES

- Extra estrecha
- Punta centrada
- Mango pequeño
- Safety grip



#### LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



5.5903.08S



5.5902.08S



5.5909.08S

5.5909.09S

### CUCHILLO PARA AVES

- Extra estrecha
- Mango pequeño
- Safety grip



#### LONGITUD DE LA HOJA

9 cm



5.5903.09S



5.5902.09S



5.5909.09S



Estándar



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas



**5.5103.10**

**CUCHILLO PARA ANIMALES PEQUEÑOS**



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6 5.5103.10



6 5.5108.10

**5.6903.15**

**CRISSOR**

- Punta roma reforzada



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6 5.6903.15



**5.7203.20**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm   6 **5.7203.20**

25 cm   6 **5.7203.25**

**5.7223.20**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Filo con alvéolos
- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm   6 **5.7223.20**

25 cm   6 **5.7223.25**

**5.7303.25**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   6 **5.7303.25**

31 cm   6 **5.7303.31**

36 cm   6 **5.7303.36**

**5.7323.25**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Filo con alvéolos
- Curvado



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   6 **5.7323.25**

31 cm   6 **5.7323.31**

**5.5503.18L**



**CUCHILLO PARA PICAR**

- Safety nose



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm   6 **5.5503.18L** |   6 **5.5501.18L** |   6 **5.5508.18L**

20 cm   6 **5.5503.20L** |   6 **5.5501.20L**

22 cm   6 **5.5503.22L**

**5.5523.20**



**CUCHILLO PARA PICAR**

- Filo con alvéolos



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm   6 **5.5523.20**

  6 **5.5523.25** |   6 **5.5521.25** |   6 **5.5522.25**

25 cm   6 **5.5528.25**

## 5.5603.16



### CUCHILLO PARA PICAR

- Punta centrada



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **5.5603.12**

14 cm   6 **5.5603.14**

16 cm   6 **5.5603.16**

18 cm   6 **5.5603.18**

20 cm   6 **5.5603.20**

## 5.5603.16M



### CUCHILLO PARA PICAR

- Punta centrada
- Safety grip



#### LONGITUD DE LA HOJA

16 cm   6 **5.5603.16M**

## 5.5203.18L



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- Safety nose



#### LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 **5.5203.18L**

**5.5503.20**

**CUCHILLO PARA CARNICERO**



**LONGITUD DE LA HOJA**

			6	<b>5.5503.18</b>				6	<b>5.5501.18</b>				6	<b>5.5502.18</b>
18 cm			6	<b>5.5508.18</b>										
20 cm			6	<b>5.5503.20</b>				6	<b>5.5508.20</b>					
22 cm			6	<b>5.5503.22</b>				6	<b>5.5508.22</b>					
25 cm			6	<b>5.5503.25</b>										
30 cm			6	<b>5.5503.30</b>										

**5.5503.30**

**CUCHILLO PARA CARNICERO**



**LONGITUD DE LA HOJA**

30 cm			6	<b>5.5503.30</b>
-------	--	--	---	------------------

## 5.5203.26



### CUCHILLO PARA CARNICERO



#### LONGITUD DE LA HOJA

16 cm	■	📦 6	5.5203.16		■	📦 6	5.5208.16
18 cm	■	📦 6	5.5203.18		■	📦 6	5.5208.18
20 cm	■	📦 6	5.5203.20		■	📦 6	5.5208.20
23 cm	■	📦 6	5.5203.23		■	📦 6	5.5208.23
26 cm	■	📦 6	5.5203.26		■	📦 6	5.5208.26
28 cm	■	📦 6	5.5203.28		■	📦 6	5.5208.28
31 cm	■	📦 6	5.5203.31				
36 cm	■	📦 6	5.5203.36				

## 5.7403.20



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- Punta ancha



#### LONGITUD DE LA HOJA

18 cm	■	📦 6	5.7403.18								
20 cm	■	📦 6	5.7403.20								
25 cm	■	📦 6	5.7403.25		■	📦 6	5.7401.25		■	📦 6	5.7408.25
31 cm	■	📦 6	5.7403.31								
36 cm	■	📦 6	5.7403.36								

**5.7403.18L**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Punta ancha
- Safety nose



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm   6 **5.7403.18L**

20 cm   6 **5.7403.20L**

**5.7603.18**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Punta ancha



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.7603.15**

18 cm   6 **5.7603.18** |   6 **5.7608.18**

20 cm   6 **5.7603.20**

**5.7603.18L**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Punta ancha
- Safety nose



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm   6 **5.7603.18L** |   6 **5.7608.18L**

**5.7703.15**



**CUCHILLO PARA DESPELLEJAR**

- Punta ancha
- Estilo alemán



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.7703.15**

18 cm   6 **5.7703.18**

**5.7803.12**



### CUCHILLO PARA DESPELEJAR

- Punta ancha
- Forma americana



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **5.7803.12**

15 cm   6 **5.7803.15**

**5.7903.12**



### CUCHILLO PARA DESPELEJAR CORDEROS



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **5.7903.12**

 Estándar  Unidad de empaque |  Apto para lavavajillas



**6.1103.16**

**CUCHILLO PARA QUESO**



**ALTURA DE LA HOJA**

9 cm   150 **6.1103.09**

16 cm   100 **6.1103.16**

22 cm   110 **6.1103.22**

**6.1203.30**

**CUCHILLO PARA QUESO**



**LONGITUD DE LA HOJA**

30 cm   60 **6.1203.30**

36 cm   60 **6.1203.36**

6.1323.21



## CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO CREMA

- Filo con alvéolos



### LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



140 6.1323.21

Estándar

Caja plegable

Unidad de empaque

Apto para lavavajillas

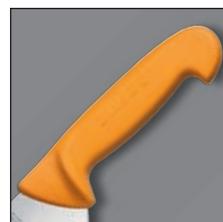




**SWIBO**

# MANGOS ESPECIALES PARA MÁXIMA SEGURIDAD

- Con mango de forma especial para mayor seguridad de corte
- La precisión garantiza el corte perfecto
- Fácil visibilidad gracias a los mangos con señales de colores



La colección Swibo fue diseñada para optimizar la seguridad en la cocina. En un entorno laboral ajetreado, es fácil que se pierda de vista el equipo o que se utilice indebidamente, por eso estos cuchillos tienen un brillante mango naranja para destacar su presencia. Para mayor seguridad de corte, el mango se extiende hacia la hoja, lo que ofrece mayor control y precisión, y la filosa y pulida hoja rebana suavemente lo que se le ponga en frente. Esta colección es consciente de la seguridad y muy popular entre los chefs profesionales y los caseros por igual.

**5.8451.26**



**CUCHILLO PARA CHEF**

- Extra ancha
- Hoja rígida y gruesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm   6 **5.8451.21**

26 cm   6 **5.8451.26**

**5.8441.25**



**CUCHILLO PARA JAMÓN**

- Redondo



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   6 **5.8441.25**

30 cm   6 **5.8441.30**

**5.8443.25**



**CUCHILLO PARA TOCINO**

- Filo dentado
- Redondeada



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   6 **5.8443.25**

30 cm   6 **5.8443.30**

35 cm   6 **5.8443.35**

**5.8448.16****CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

- Extra estrecho
- Flexible
- Quita escamas
- Mango estrecho

**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm



6

**5.8448.16****5.8449.20****CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

- Estrecha
- Flexible
- Mango estrecho

**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

**5.8449.20****5.8450.20****CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

- Estrecha
- Flexible

**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

**5.8450.20****5.8452.20****CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

- Estrecha
- Flexible
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

**5.8452.20**

**5.8401.14**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha



**LONGITUD DE LA HOJA**

14 cm   6 **5.8401.14**

16 cm   6 **5.8401.16**

18 cm   6 **5.8401.18**

**5.8407.16**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**



**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm   6 **5.8407.16**

**5.8408.10**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm   6 **5.8408.10**

13 cm   6 **5.8408.13**

16 cm   6 **5.8408.16**

**5.8409.13**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Flexible



**LONGITUD DE LA HOJA**

13 cm   6 **5.8409.13**

16 cm   6 **5.8409.16**

**5.8406.13**



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Flexible
- Curvado



#### LONGITUD DE LA HOJA

13 cm   6 **5.8406.13**

16 cm   6 **5.8406.16**

**5.8404.13**



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Semiflexible
- Curvado



#### LONGITUD DE LA HOJA

13 cm   6 **5.8404.13**

16 cm   6 **5.8404.16**

**5.8405.13**



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Curvado



#### LONGITUD DE LA HOJA

13 cm   6 **5.8405.13**

16 cm   6 **5.8405.16**

**5.8411.18**



**CUCHILLO PARA PICAR**



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm   6 **5.8411.18**

20 cm   6 **5.8411.20**

22 cm   6 **5.8411.22**

25 cm   6 **5.8411.25**

**5.8412.13**



**CUCHILLO PARA PICAR**

- Punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

13 cm   6 **5.8412.13**

15 cm   6 **5.8412.15**

18 cm   6 **5.8412.18**

**5.8421.14**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**



**LONGITUD DE LA HOJA**

14 cm   6 **5.8421.14**

16 cm   6 **5.8421.16**

18 cm   6 **5.8421.18**

5.8431.21



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- Hoja rígida y gruesa



#### LONGITUD DE LA HOJA

21 cm   6 5.8431.21

24 cm   6 5.8431.24

26 cm   6 5.8431.26

29 cm   6 5.8431.29

31 cm   6 5.8431.31

5.8433.31



### CUCHILLO PARA CARNICERO



#### LONGITUD DE LA HOJA

31 cm   6 5.8433.31

5.8435.22



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- Hoja rígida y gruesa
- Curvado



#### LONGITUD DE LA HOJA

22 cm   6 5.8435.22

26 cm   6 5.8435.26

**5.8426.21**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- punta ancha



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm   6 **5.8426.21**

---

**5.8436.25**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- punta ancha



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 **5.8436.25**

---

**5.8427.15**



**CUCHILLO PARA DESPELLEJAR**

- punta ancha



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **5.8427.15**

18 cm   6 **5.8427.18**

---

**5.8429.13**



**CUCHILLO PARA DESPELLEJAR CORDEROS**



LONGITUD DE LA HOJA

13 cm   6 **5.8429.13**

---





# CHEF CON ESTRELLAS MICHELIN Y EMBAJADOR DE VICTORINOX

## MARCO MÜLLER

A lo largo de su vida, desde las navajas de bolsillo de su infancia hasta las hojas que utiliza para preparar sus galardonados platos, el chef Marco Müller ha sido un aficionado de Victorinox. “La cocina es un deporte de alto rendimiento”, dice Marco, y agrega que nuestros cuchillos multifuncionales de primera calidad han sido un elemento básico en su cocina durante 30 años. Además, Marco comparte nuestra visión de querer mejorar siempre lo bueno, ¡un embajador ideal de Victorinox!

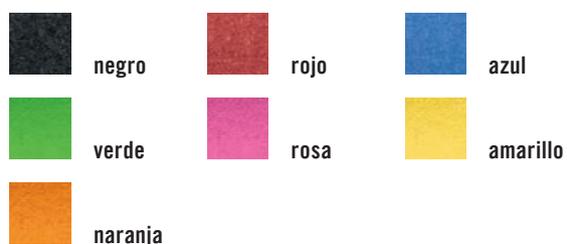
Marco Müller  
Chef, Berlín



# FORMA DEL MANGO Y COLORES

## SWISS CLASSIC

Forma curva | ergonómica



## SWISS MODERN

Forma recta | diseño puro



## WOOD

Forma clásica | recta



Forma americana | recta



## GRAND MAÎTRE

POM

Forma curva | ergonómica



Wood

Forma curva | ergonómica



## FIBROX

Forma clásica | recta

Safety Grip | para mayor seguridad

Safety Nose | para máxima seguridad



## DUAL GRIP

Forma clásica | suave al tacto



## SWIBO

Forma básica | para mayor seguridad



# GARANTÍA Y SERVICIO

Victorinox AG le garantiza al usuario final comprador que el producto de Victorinox se encontrará libre de defectos de material o fabricación que aparezcan durante el curso de uso normal del producto.

Tu producto Victorinox está cubierto por la garantía de por vida Victorinox y la garantía de dos años Victorinox de la siguiente manera:



- La **garantía de por vida** Victorinox se aplica a navajas, cuchillos y cubiertos, productos de cuidado personal, herramientas de afilado y utensilios de cocina.

Para obtener más información sobre la garantía de por vida Victorinox (p. ej., el alcance, elegibilidad, exclusiones y limitaciones, recursos, proceso de reclamo de la garantía), escanea el código QR.



- La **garantía de dos años** Victorinox se aplica a los componentes electrónicos, accesorios, productos de cuero pequeños, colecciones de marcas y productos de marca de terceros.

Para obtener más información sobre la garantía de dos años Victorinox (p. ej., el alcance, elegibilidad, exclusiones y limitaciones, recursos, proceso de reclamo de la garantía), escanea el código QR.



# NEGOCIOS CORPORATIVOS

## DISEÑO ICÓNICO PARA LA COCINA

Nuestros accesorios y cuchillos domésticos son regalos considerados que tus clientes amarán usar. Pon una sonrisa en sus rostros con una edición personalizada de un colorido set de utensilios de cocina o un cuchillo para chef de precisión. Seleccione entre un grabado láser, un grabado electrolítico u otras técnicas de para sumar el toque especial de su empresa a estas icónicas productos.

Sus clientes se lo agradecerán al instante.



### GRABADO ELECTROLÍTICO

6.7833, Swiss Classic

Cuchillo para tomate y de mesa



### GRABADO LÁSER

6.9050.17KG, Swiss Modern

Cuchillo santoku



### GRABADO ELECTROLÍTICO

6.9076.22W5, Swiss Modern

Cuchillo para pan y pastelería



**TAMPOGRAFÍA**  
0.7100.T, Swiss Card Classic



**IMPRESIÓN 3D TÁCTIL DIGITAL**  
1.3703, Climber



**GRABADO LÁSER**  
241975, Journey 1884



**TAMPOGRAFÍA**  
241905, Alliance



**BORDADO**  
602151, Altmont Professional,  
Compact Laptop Backpack



**ESTAMPADO POR  
TERMOTRANSFERENCIA**  
610598, TA 5.0, Travel Organizer  
con RFID





## Victorinox AG

Schmiedgasse 57

6438 Ibach-Schwyz

Switzerland

T +41 41 81 81 211

info@victorinox.com

www.victorinox.com



© Victorinox AG 2023

Nous protégeons nos droits de propriété intellectuelle.

Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications techniques.

Les informations sur les produits contenues dans ce catalogue étaient à jour au moment de l'impression. Victorinox AG se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et les designs sans préavis et sans engager sa responsabilité pour un tel changement.

« Victorinox », le célèbre logo Cross and Shield de Victorinox et « Swiss Army » sont des marques déposées, propriétés de Victorinox et de ses filiales.

