



VICTORINOX



Catálogo Victorinox Cuchillos 2024

Albis



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



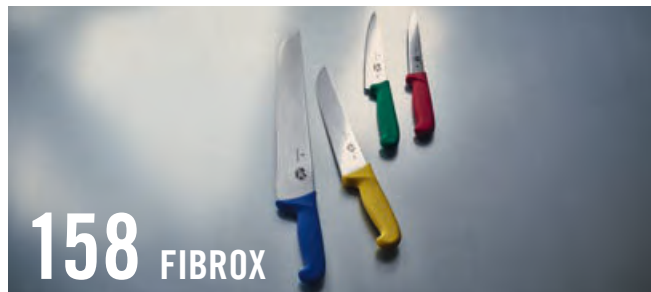
120 UTENSILIOS DE COCINA



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

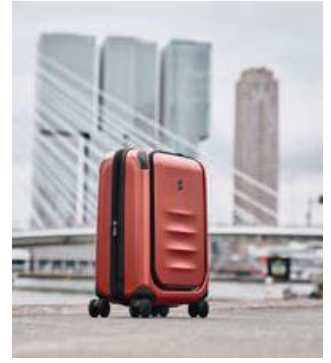
- 1884** Karl Elsener I abre un taller de cuchillería en Ibach-Schwyz. Su madre Victoria lo apoya activamente en su labor.
- 1891** Karl Elsener I funda la Asociación de Maestros Suizos Fabricantes de Cuchillería y entrega el primer pedido importante de navajas para soldados al ejército suizo.
- 1897** 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 licenciataria.
- 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

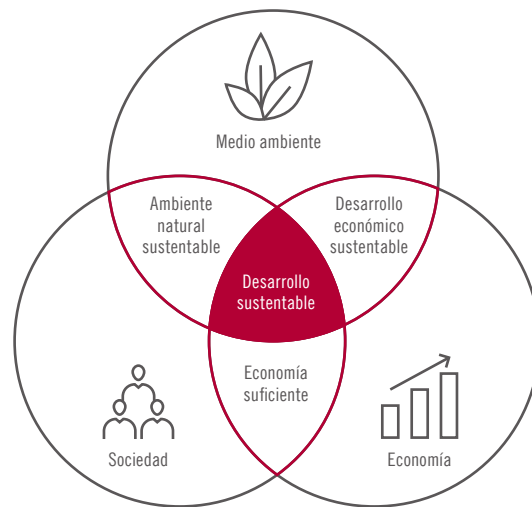
Buscamos la excelencia y facilitamos a los clientes el dominio del arte de cocinar. Gracias también a las hojas fabricadas con precisión en nuestra fábrica de Ibach, Suiza, con los mejores materiales*.

*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 CO₂ 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
Polipropileno 	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.	Swiss Classic 
Elastómeros termoplásticos 	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.	Fibrox, Swiss Classic 
Polipropileno, elastómeros termoplásticos	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.	Dual Grip 
Madera de nogal*	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.	Swiss Modern Wood
Copolímero de polipropileno 	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.	Swiss Modern Synthetic 
Poliamida 	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.	Swibo 
Madera de arce Modificada*	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.	Grand Maître, Wood
Polioximetileno 	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.	Grand Maître 
Madera de haya*	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).	Almacenamiento

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

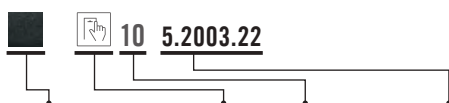
EMPAQUES

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

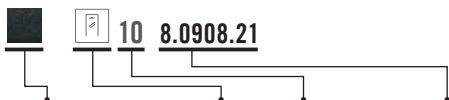


Colores de los mangos, empaque, unidad de venta, número de artículo

EMPAQUE TRANSPARENTE



EJEMPLO



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

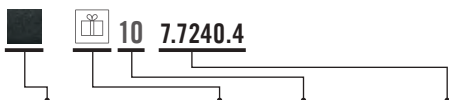
CAJA DE REGALO

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

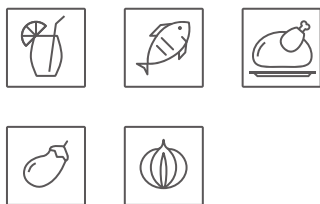
para cortar huesos y pescado crudo



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

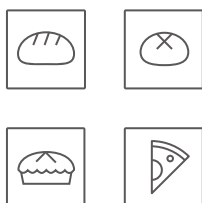
para rebanar alimentos más grandes



CUCHILLO PARA PAN

Filo dentado

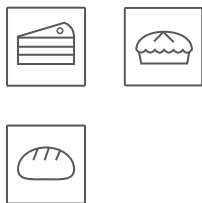
para cortar una variedad de alimentos horneados con corteza



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, límpiala 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.

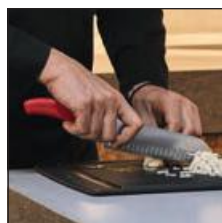




SWISS CLASSIC

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 6.8523.17B | ■ 6 6.8523.17G | ■ 10 6.8521.17B

■ 6 6.8521.17G | ■ 10 6.8526.17L4B | ■ 10 6.8526.17L5B

17 cm ■ 10 6.8526.17L8B | ■ 10 6.8526.17L9B

6.8633.21B



CUCHILLO PARA PAN

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

■ 10 6.8633.21B | ■ 6 6.8633.21G | ■ 10 6.8636.21L4B

■ 10 6.8636.21L5B | ■ 10 6.8636.21L8B | ■ 10 6.8636.21L9B

21 cm ■ 10 6.8631.21B

6.8633.22B



CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm ■ 10 6.8633.22B | ■ 6 6.8633.22G

26 cm ■ 10 6.8633.26B | ■ 6 6.8633.26G

6.8663.21



CUCHILLO DUX

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm ■ 120 6.8663.21

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

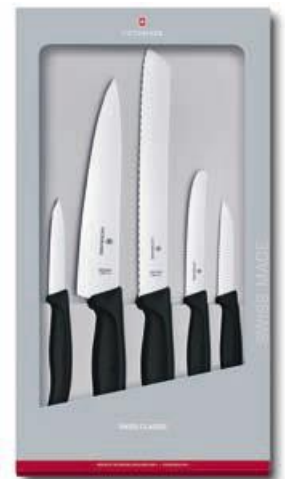
17 cm  **6.8523.17B**

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

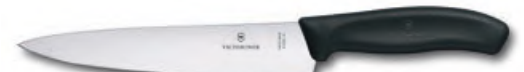
Cuchillo para tomate y de mesa



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**



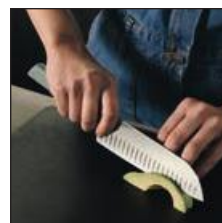




SWISS MODERN

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

SWISS MODERN

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



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



6 5.0730



5.0830.11G

CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

- Filo dentado
- Redondeada

LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



10 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 DESPELLEJAR

- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **5.8000.15**

5.4000.18

HACHA DE COCINA

- 600 g



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 **5.4000.18**

5.3900.33

CUCHILLO DE GOLPE Y CORTE

- 800 g, madera prensada



LONGITUD DE LA HOJA

33 cm   6 **5.3900.33**



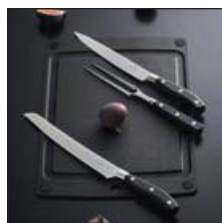
WOOD



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



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

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   3 **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 7.4120				6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm 7.4121				6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm 7.4122
		6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4123										


7.4120.3



TABLA DE CORTE

- Material de papel



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

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 7.4124	■	📦 6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm 7.4125	■	📦 6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm 7.4126
■	📦 6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4127						

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 7.4124.3	■	📦 6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm 7.4125.3	■	📦 6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm 7.4126.3
■	📦 6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4127.3						

7.4128



TABLA DE CORTE

- Material de papel
- Ranura para líquido



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

7.4128.3



TABLA DE CORTE

- Material de papel
- Ranura para líquido



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

7.4131

TABLA DE CORTE

- Material de papel



■	📦 6	22,9 x 19 x 0,6 cm 7.4131		■	📦 6	35,6 x 19 x 0,6 cm 7.4132
---	-----	-------------------------------------	--	---	-----	-------------------------------------

7.4131.3

TABLA DE CORTE

- Material de papel



■	📦 6	22,9 x 19 x 0,6 cm 7.4131.3		■	📦 6	35,6 x 19 x 0,6 cm 7.4132.3
---	-----	---------------------------------------	--	---	-----	---------------------------------------

7.4133



TABLA PARA PIZZA

- Material de papel



  6 43,2 x 25,4 x 0,6 cm **7.4133** |   6 53,4 x 35,6 x 0,6 cm **7.4134**

7.4133.3



TABLA PARA PIZZA

- Material de papel



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

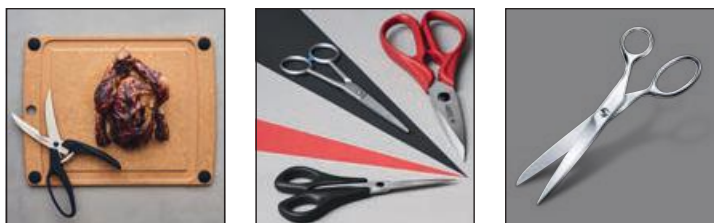




TIJERAS

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**

8.0995.13

TIJERAS DE BOLSILLO

- Acero inoxidable (tornillo niquelado)

LONGITUD TOTAL

13 cm



8.0995.13



8.0961.10

TIJERAS DE BOLSILLO

- Acero inoxidable (tornillo niquelado)

LONGITUD TOTAL

10 cm



8.0961.10



8.1034.10

TIJERAS DE BOLSILLO

- Acero inoxidable

LONGITUD TOTAL

10 cm



8.1034.10



8.1039.09

TIJERAS PARA BORDAR

- Forjado
- Niquelado
- Mango dorado

LONGITUD TOTAL

9 cm



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**

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**

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.



  20	marcado blanco 7.9036.S	  20	marcado rojo 7.9036.M	  20	marcado azul 7.9036.L
  20	marcado naranja 7.9036.XL				

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.



  20	marcado verde 7.9038.XS	  20	marcado blanco 7.9038.S	  20	marcado rojo 7.9038.M
  20	marcado azul 7.9038.L	  20	marcado naranja 7.9038.XL		

AFILADO + SEGURIDAD



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	5.6603.12				6	5.6601.12				6	5.6602.12
12 cm			6	5.6608.12										
			6	5.6603.15				6	5.6601.15				6	5.6602.15
15 cm			6	5.6604.15				6	5.6607.15				6	5.6608.15

5.6603.12M



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Safety grip
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm			6	5.6603.12M										
15 cm			6	5.6603.15M				6	5.6608.15M					

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

5.5503.30



CUCHILLO PARA CARNICERO



LONGITUD DE LA HOJA

30 cm			6	5.5503.30
-------	--	--	---	------------------

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**



VICTORINOX



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



negro



rojo



azul



verde



amarillo



blanco



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

Albis

 www.albis.mx

 /AlbisOficial

 /Representaciones Albis



 www.zurichvirtual.com.mx

 ZÜRICH Store

  @zurich_store

OFICINA ADMINISTRATIVA

SEGUNDA CALLE DE BENITO JUÁREZ #29 COL. LOS ÁNGELES
BARRANCA HONDA C.P. 72106 PUEBLA, PUE. MÉXICO
TEL. 222 891 57 31 | ventas@albis.com.mx

Albis