



VICTORINOX

CUCHILLOS
DOMÉSTICOS Y
PROFESIONALES
2015





**CUCHILLOS
DOMÉSTICOS Y
PROFESIONALES
2015**



VICTORINOX 1884-2014; 130 AÑOS DE EXPERIENCIA Y TRADICIÓN SUIZA

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

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

Hoy día nuestro surtido de navajas y cuchillos Victorinox cuenta con más de 1100 modelos, de

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

Victorinox

Carl Elsener
CEO Victorinox



INFORMACIONES 06 - 13



SWISSCLASSIC 14 - 31

Cuchillos para verdura 16 Cuchillos para bistec, pizza y mesa 20 Cuchillos domésticos 22
Juegos de cocina 26 Soportes para cuchillos 28



ESTÁNDAR 32 - 51

Cuchillos para verdura 34 Cubiertos de mesa 37 Cuchillos domésticos y para Chef 41
Tenedores y espátulas 44 Juegos de cocina 46 Juegos de cocina 49



FIBROX 52 - 75

Cuchillos para Chef 54 Maletines para Chef 58 Cuchillos para jamón 64
Cuchillos para deshuesar 66 Cuchillos para carnicero 70



MADERA 76 - 93

Cuchillos para Chef 78 Maletines para Chef y soportes para cuchillos 85 Cuchillos para jamón 88
Cuchillos para deshuesar 89 Cuchillos para carnicero 91



SWIBO 94 - 103

Cuchillos para Chef 96 Cuchillos para jamón 98 Cuchillos para deshuesar 99 Cuchillos para carnicero 101



CERÁMICA 104 - 107



FORJA 108 - 119

Forma Alemana 110 Grand Maître 114



CUCHILLOS ESPECIALES 120 - 123



UTENSILIOS DE COCINA 124 - 131



AFILADO + PROTECCIÓN 132 - 139

Chairas 134 Afiladores de cuchillos y guantes de protección 138



TIJERAS 140 - 147

Tijeras domésticas y profesionales, inoxidable 142 Tijeras domésticas y profesionales, forjadas 145



MANICURA + PEDICURA 148 - 153

MATERIAL PROMOCIONAL 156 - 157

SERVICIO 158 - 159

FORMAS Y COLORES DE LOS MANGOS 160



INFORMACIONES ACERCA DEL CATÁLOGO

La sección de productos del catálogo está dividida en categorías principales y, si disponible, en subcategorías. Estas están identificadas en la parte superior izquierda de la página y en el margen a través del registro.

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

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

Categoría, subcategoría
MADERA Cuchillos para ...

Ilustración
CUCHILLO PARA FILETEAR
hoja flexible
18 cm

Registro
INFORMACIONES

Información acerca del producto
Número de artículo, nombre de artículo, características, longitud de las hojas

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

COLORES DE LOS MANGOS

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

| MANGOS HACCP (Fibrox) | MANGOS (otras categorías) |
|----------------------------|---------------------------------------|
| Quinto dígito del artículo | Quinto dígito del artículo ó al final |
| 5.660 1.15 = rojo | 6.783 1 = rojo |
| 5.660 2.15 = azul | 6.783 2 = azul |
| 5.660 3.15 = negro | 6.783 3 = negro |
| 5.660 4.15 = verde | 6.7836.4/L4/L114 = verde |
| 5.660 7.15 = blanco | 6.7836.5/L5/L115 = rosado |
| 5.660 8.15 = amarillo | 6.7836.8/L8/L118 = amarillo |
| | 6.7836.9/L9/L119 = naranja |
| | 5.8409.16 = Swibo |
| | 5.163 0.21 = palisandro |
| | 5.010 9 = bubinga |
| | 6.7153.11 = haya |
| | 7.607 4 = metal/gris |

ABREVIACIONES AL FINAL DEL CÓDIGO DE ARTÍCULO

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

VARIEDAD DE FILOS Y HOJAS

El cuarto dígito indica los diferentes filos y hojas (excepto Swibo) de los cuchillos:

- Filo normal recto: 5.2003.15
- Hoja flexible: 5.6613.15
- Filo con alvéolos: 6.8523.17
- Filo dentado: 6.8633.21
- Otra forma de hoja: 5.4063.18
- 00 + Filo de sierra: 5.4473.25
- 60 + Filo con alvéolos: 6.8083.20

LONGITUD DE LAS HOJAS (cuchillos)

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

5.6613.12 ó 6.8523.17 B

LONGITUD TOTAL (excepto cuchillos)

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

8.0919.24 TIJERAS DE COSTURA
Longitud total 24 cm → Longitud total

MATERIALES

Presentamos a continuación la información más importante sobre los materiales de los mangos y las hojas más utilizados:







MANGOS

| | | |
|---|---|---|
| Poliamida (PA) | La poliamida se caracteriza por su alto grado de solidez, rigidez y resistencia a los impactos. Posee buenas propiedades de rozamiento y deslizamiento y se puede esterilizar. La temperatura máxima de uso es de 80 - 110 °C | Swibo, Fibrox, Cuchillos especiales |
| Polipropileno (PP) | El polipropileno posee una buena solidez, rigidez y dureza. Se puede esterilizar y su temperatura máxima de uso es de 80 - 100 °C. | SwissClassic, Estándar, Cuchillos especiales |
| Polioximetileno (POM) | El POM se caracteriza por su alto grado de solidez, dureza y estabilidad de forma en un amplio rango de temperaturas. Posee buenas propiedades de fricción, resiste la esterilización y es apto para el uso a temperaturas de hasta 130 °C. | Forja |
| Elastómeros termoplásticos (TPE) | Los materiales de TPE combinan la facilidad de procesamiento de los termoplásticos con las propiedades de los elastómeros. Se caracterizan por su elevada flexibilidad en un amplio rango de temperaturas y una gran solidez y resistencia al impacto y al impacto con entalla, incluso a bajas temperaturas. La temperatura máxima de uso es de 80 - 110 °C. | Fibrox, SwissClassic, Cerámica |
| Palisandro* | La madera de palisandro de alta calidad es originaria de la India y tiene certificación FSC (Controlled Wood). Es una madera muy dura, durable y resistente, que se contrae muy poco. Posee además una alta resistencia a la humedad. | Madera, Cuchillos especiales |
| Bubinga* | La madera de bubinga, originaria de Gabón (África), es extraordinariamente fuerte y resistente a la humedad. Tiene el certificado FSC (puro). | Madera |
| Haya* | La haya, un árbol originario de Europa, posee una madera dura que resulta particularmente apropiada para los cuchillos de trabajo. También la mayoría de los soportes de cuchillos se fabrican con madera de haya. La madera de haya posee el certificado FSC (puro). | Madera, Cuchillos especiales |

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

Fibrox

Los mangos de fibrox están compuestos de PA o TPE y se caracterizan por sus buenas propiedades antideslizantes. La temperatura máxima de uso es de 80 - 110 °C. El fibrox se puede esterilizar. Estas características lo convierten en el material apropiado para un uso seguro en el área profesional. Con el objetivo de poder visualizar los cuchillos según su aplicación, ofrecemos muchos modelos Fibrox en 6 diferentes colores. Este sistema de gestión preventivo de riesgos corresponde al sistema HACCP reconocido internacionalmente y garantiza una alta seguridad sanitaria en el procesamiento de los alimentos.

| | | | | |
|--|--|------------|---|--------------------------------|
| Concepto de color HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) |  rojo | carne roja |  verde | fruta / verdura |
| |  azur | pescado |  blanco | pastelería / productos lácteos |
| |  negro | universal |  amarillo | aves |

Hojas de acero

Todas las hojas de acero son de acero inoxidable martensítico. La base para la funcionalidad y durabilidad óptimas de un cuchillo es la aleación adecuada del acero. El acero empleado debe garantizar que las hojas se conserven afiladas durante mucho tiempo, y no solo debe ser suficientemente resistente a la oxidación, sino también elástico, para que la hoja no se rompa durante el uso.

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

| Nº de material | Abreviación DIN | AISI | C (%) | Cr (%) | Mo (%) | V (%) |
|-----------------------|----------------------------|-------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| 1.4419 | X 38 Cr Mo14 | 420 | 0.38 | 14 | 0.8 | |
| 1.4034 | X 46 Cr13 | 420 | 0.43 - 0.50 | 12.5 - 14.5 | | |
| 1.4116 | X 50 Cr Mo V15 | 425 | 0.45 - 0.55 | 14.0 - 15.0 | 0.50 - 0.80 | 0.1 - 0.2 |
| 1.4110 | X 55 Cr Mo 14 | 440A | 0.48 - 0.60 | 13.0 - 15.0 | 0.50 - 0.80 | ≤ 0.15 |

Todas las aleaciones son apropiadas, según reglamento (EG) Nº 1935/2004 para el contacto con alimentos.

Hojas cerámicas

Las hojas de cerámica se fabrican con polvo de óxido de circonio ultrapuro. Su proceso de producción les confiere una extrema dureza. La cerámica es casi tan dura como el diamante. Las hojas no toman gustos ni olores y son resistentes a los ácidos. Debido a su superficie extremadamente lisa, las hojas de cerámica se limpian muy fácilmente. Los cuchillos de cerámica son particularmente apropiados para cortar alimentos. No deben usarse para golpear ni permiten usarlos como palanca ni para cortar alimentos duros, como los congelados, porque se pueden romper.



SÍMBOLO « NEW »

Novedades de los años 2014 y 2015 están marcados con el símbolo « New ».



7.7242.2 **CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS**
12 cm
contiene:
2 x Cuchillos para bistec 7.7203.12

NEW

El símbolo « New » se encuentra debajo de las informaciones acerca del producto

S **Empaques estándar (S)**
De izquierda a derecha: S-funda, SB-funda, caja plegable



Empaques

Para la categoría de cuchillos domésticos y profesionales existen 3 variantes de empaques a disposición: Empaque estándar, blíster y caja de regalo.



S **Empaque estándar (S)**

Como empaque estándar se consideran las siguientes variantes: S-funda de protección de hoja, SB-funda de autoservicio, caja plegable o productos sueltos.



B **Blíster (B)**

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



G **Caja de regalo (G)**

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

SÍMBOLO

S Estilo de empaque
6

La letra en el símbolo (arriba) indica el estilo de empaque.

S unidad de empaque
6 (Número de piezas)

La cifra en el símbolo (abajo) se refiere al contenido estándar de la unidad de empaque. Le solicitamos evite pedir cantidades más pequeñas. En la mayoría de los casos el contenido estándar es de 6, 10, ó 12 piezas, raramente de 1 ó 10 piezas.

Protección de hoja

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



Protección de hoja

 **NSF**

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

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



NSF grabado electrolítico

 **RESISTENCIA AL LAVAVAJILLAS**

Todos los productos aptos para la limpieza en el lavavajillas llevan este símbolo y se pueden lavar en el lavavajillas. Por favor traten de que cuando los cuchillos estén metidos en el cesto para cubiertos no se rocen con otros utensilios metálicos. Con el paso del tiempo puede modificarse la intensidad del color y formarse óxido. Los cuchillos forjados son aptos para la limpieza en el lavavajillas, aunque se recomienda lavarlos a manos.



SWISS MADE



Logotipo Swiss Made; grabado electrolítico



Swiss Made dentro del logo Águila; grabado electrolítico

Se consideran «Swiss Made» todos los productos de los cuales el 60% de los costes de fabricación como mínimo se producen en Suiza. Los cuchillos fabricados por Victorinox se producen íntegramente en Ibach-Schwyz y Delémont y, por lo tanto, son «Swiss Made».





SWISSCLASSIC

CUCHILLOS PARA VERDURA

CUCHILLOS PARA BISTEC,
PIZZA Y MESA

CUCHILLOS DOMÉSTICOS

JUEGOS DE COCINA

SOPORTES PARA CUCHILLOS

Los cuchillos domésticos de la línea SwissClassic hacen honor a su nombre, y la cuchillería de Victorinox sería impensable sin ellos.

Estos cuchillos con mangos ergonómicos y antideslizantes quedan muy cómodos en la mano y además son aptos para el lavavajillas. Conozca sus cualidades y ventajas en las páginas siguientes: cortar, picar, pelar, trincar, decorar frutas y verduras. Entre la amplia variedad de formas de hoja y tipos de filo, usted puede encontrar el cuchillo ideal para cada tarea. Los mangos de diferentes colores llevan un color fresco a las cocinas y permiten decorar una mesa con detalle. Déjese inspirar!

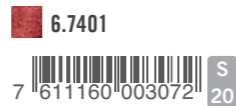
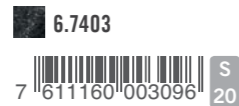
SwissClassic – una línea de cuchillos que satisface plenamente sus exigencias.



6.7403

CUCHILLO PARA VERDURA

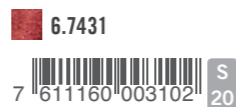
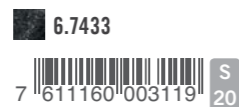
corte recto
 8 cm
 con protección de hoja



6.7433

CUCHILLO PARA VERDURA

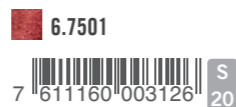
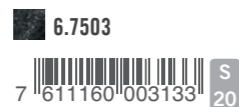
filo dentado
 corte recto
 8 cm
 con protección de hoja



6.7503

CUCHILLO DECORADOR

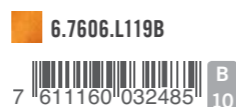
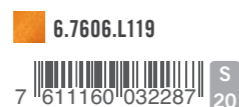
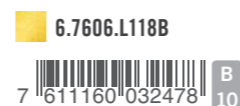
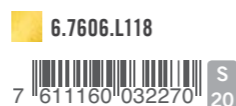
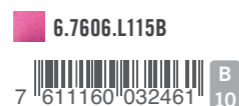
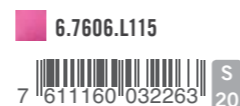
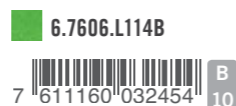
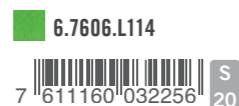
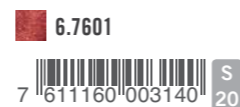
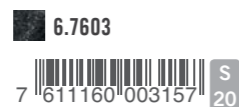
hoja curva
 6 cm
 con protección de hoja



6.7603

CUCHILLO PARA VERDURA

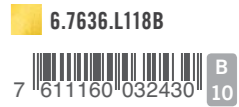
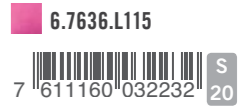
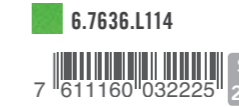
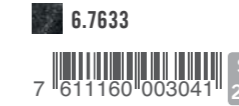
punta centrada
 8 cm
 con protección de hoja



6.7633

CUCHILLO PARA VERDURA

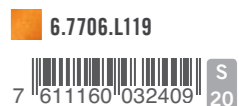
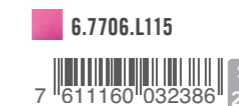
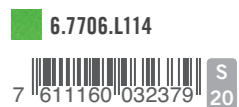
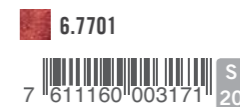
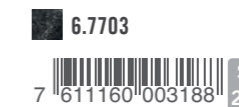
filo dentado
 punta centrada
 8 cm
 con protección de hoja



6.7703

CUCHILLO PARA VERDURA

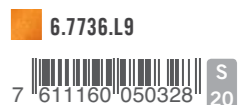
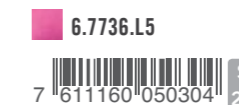
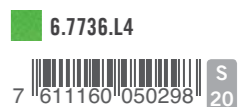
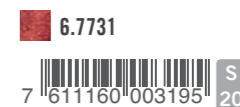
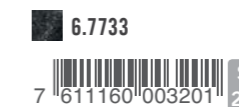
punta centrada
 10 cm
 con protección de hoja



6.7733

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado
 punta centrada
 10 cm
 con protección de hoja



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





6.7793.B

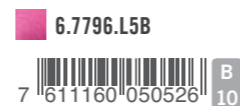
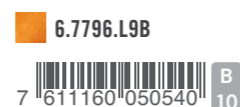
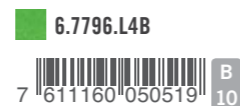


JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA,
2 PIEZAS

punta centrada
10 cm
(sin protección de hoja)

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

NEW



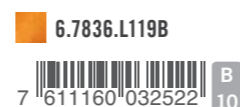
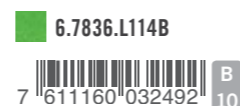
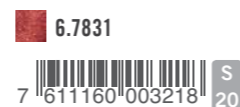
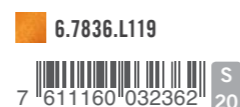
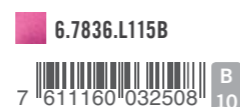
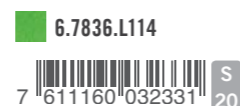
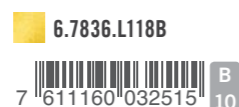
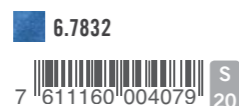
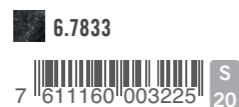
6.7833



CUCHILLO PARA TOMATE
Y SALCHICHA

filo dentado
11 cm
con protección de hoja

blíster con 2 unidades
(sin protección de hoja)





6.7233

CUCHILLO PARA BISTEC

filo dentado
11 cm
con protección de hoja



6.7233



S 6

6.7233.20



S 20

6.7232



S 6

6 x 6.7233



6.7333

CUCHILLO DE MESA

filo dentado
11 cm
sin protección de hoja



6.7333



S 6

6.7332



S 6

6 x 6.7333



6.7903.12

CUCHILLO PARA BISTEC «GOURMET»

12 cm
con protección de hoja



blister con 2 unidades
(con protección de hoja)

6.7903.12



S 6

6.7903.12B



B 10

6.7933.12

CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA «GOURMET»

filo dentado
12 cm
con protección de hoja



blister con 2 unidades
(con protección de hoja)

6.7933.12



S 6

6.7933.12B



B 10

6.7936.12L4



S 6

6.7936.12L4B



B 10

6.7936.12L5



S 6

6.7936.12L5B



B 10

6.7936.12L8



S 6

6.7936.12L8B



B 10

6.7936.12L9



S 6

6.7936.12L9B



B 10

6.7903.14

CUCHILLO PARA BISTEC, GRANDE

14 cm
sin protección de hoja



6.7903.14



S 6



B Blister (B)
Blister con 2 unidades
con protección de hoja





6.8003.12

CUCHILLO DE COCINA

12 cm



6.8003.12



S 6

6.8003.12G



G 6

6.8003.12B



B 10

NEW

15 cm

6.8003.15



S 6

6.8003.15G



G 6

6.8003.15B



B 10

6.8003.19

CUCHILLO PARA TRINCHAR

19 cm



6.8003.19



S 6

6.8003.19G



G 6

6.8003.19B



B 10

6.8006.19L4B



B 10

6.8006.19L5B



B 10

6.8006.19L8B



B 10

6.8006.19L9B



B 10

22 cm

6.8003.22



S 6

6.8003.22G



G 6

6.8003.22B



B 10

25 cm

6.8003.25



S 6

6.8003.25G



G 6

6.8003.25B



NEW

6.8023.25

CUCHILLO PARA TRINCHAR

filo con alvéolos
25 cm



6.8023.25



S 6

6.8023.25G



G 6

6.8023.25B



B 10

NEW

6.8063.20

CUCHILLO PARA TRINCHAR

hoja extra ancha
20 cm



6.8063.20



S 6

6.8063.20G



G 6

6.8063.20B



NEW

6.8083.20

CUCHILLO PARA TRINCHAR

filo con alvéolos
hoja extra ancha
20 cm



6.8083.20



S 6

6.8083.20G



G 6

6.8083.20B



NEW

B Blister (B)



G Caja de regalo (G)





6.8223.25

CUCHILLO PARA JAMÓN

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



6.8223.25



S 6

6.8223.25G



G 6

6.8413.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja flexible
15 cm



6.8413.15



S 6

6.8413.15G



G 6

6.8503.17

CUCHILLO SANTOKU

17 cm



6.8503.17



S 6

6.8503.17G



G 6

6.8503.17B



B 10

6.8523.17

CUCHILLO SANTOKU

filo con alvéolos
17 cm



6.8523.17



S 6

6.8523.17G



G 6

6.8523.17B



B 10

6.8526.17L4B



B 10

6.8526.17L5B



B 10

6.8526.17L8B



B 10

6.8526.17L9B



B 10

6.8633.21

CUCHILLO PARA PAN

filo dentado
21 cm



6.8633.21



S 6

6.8633.21G



G 6

6.8633.21B



B 10

6.8636.21L4B



B 10

6.8636.21L5B



B 10

6.8636.21L8B



B 10

6.8636.21L9B



B 10

6.8633.26

CUCHILLO PARA PASTELERO

filo dentado
26 cm



6.8633.26



S 6

6.8633.26G



G 6

6.8633.26B



B 10

NEW

6.8713.20

CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible
20 cm



6.8713.20



S 6

6.8713.20G



G 6

6.8713.20B



B 10



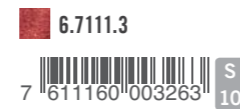
6.7113.3

**JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA,
3 PIEZAS**

con protección de hoja



- contiene:
- Cuchillo para verdura 6.7603
- Cuchillo para tomate 6.7833
- Cuchillo para verdura 6.7433



6.7113.3G

**JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA,
3 PIEZAS**

- contiene:
- Cuchillo para verdura 6.7603
- Cuchillo para tomate 6.7833
- Cuchillo para verdura 6.7433



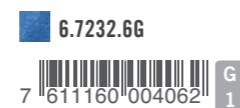
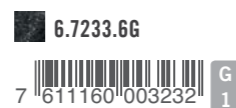
6.7233.6G

**JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC,
6 PIEZAS**

filo dentado
11 cm



- contiene:
- 6 x Cuchillo para bistec 6.7233



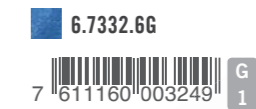
6.7333.6G

**JUEGO DE CUCHILLOS DE MESA,
6 PIEZAS**

filo dentado
11 cm



- contiene:
- 6 x Cuchillo de mesa 6.7333



SWISS CLASSIC





6.7153.11

**SOPORTE PARA CUCHILLOS,
11 PIEZAS**

madera de haya
Alto: 35,5 cm

6.7153.11



S
1



6.7173.8

**SOPORTE PARA CUCHILLOS,
8 PIEZAS**

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

6.7173.8



S
1



contiene:

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



contiene:

- Cuchillo para bistec 6.7233
- Cuchillo para verdura 6.7433
- Cuchillo para verdura 6.7603
- Cuchillo para verdura 6.7703
- Cuchillo para tomate 6.7833
- Cuchillo para trinchar 6.8003.19
- Cuchillo Santoku 6.8523.17
- Cuchillo para pan 6.8633.21



7.7053.0

**SOPORTE PARA
CUCHILLOS, VACÍO**

madera de haya
Alto: 22,8 cm

7.7053.0



S
1

7.7043.0

**SOPORTE PARA
CUCHILLOS, VACÍO**

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

7.7043.0



S
1

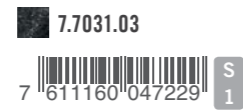
(Inserto de nylon X.51170.13:
ver página siguiente)



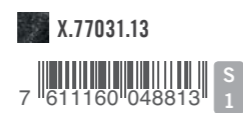
7.7031.03 SOPORTE PARA CUCHILLOS, PEQUEÑO, VACÍO

sintético
con inserto de nylon
Alto: 15,9 cm

NEW



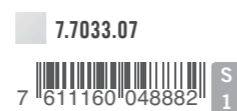
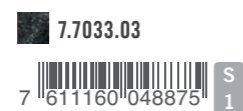
X.77031.13 INSERTO DE NYLON



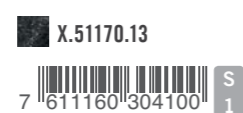
7.7033.03 SOPORTE PARA CUCHILLOS, GRANDE, VACÍO

sintético
con inserto de nylon
Alto: 24,2 cm

NEW



X.51170.13 INSERTO DE NYLON



(Más soportes para cuchillos ver páginas:
49-51, 85 y 119)





ESTÁNDAR

- CUCHILLOS PARA VERDURA
- CUBIERTOS DE MESA
- CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PARA CHEF
- TENEDORES Y ESPÁTULAS
- JUEGOS DE COCINA
- SOPORTES PARA CUCHILLOS

Esta línea de cuchillos tradicional ocupa un lugar destacado en nuestra gama desde hace decenas de años. Los cuchillos Estándar son aptos para el lavavajillas y pueden combinarse con diferentes tenedores y cucharas para formar cubiertos de alta calidad. Gracias al amplio surtido de juegos de cuchillos para regalar y a los artículos especiales para repostería y decoración, la línea Estándar es sumamente versátil. Para que usted tenga siempre a mano el utensilio más apropiado para cada tarea en la cocina.



5.0103

PELADOR DE PAPAS

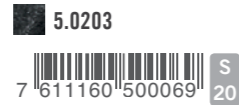
un solo filo
para diestros



5.0203

PELADOR DE PAPAS

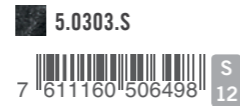
doble filo



5.0303

CUCHILLO PARA VERDURA

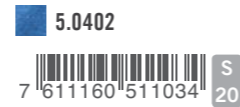
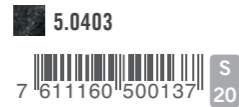
corte recto
6 cm
sin protección de hoja



5.0403

CUCHILLO PARA VERDURA

corte recto
8 cm
con protección de hoja



sin protección de hoja



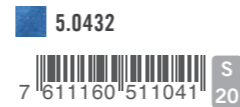
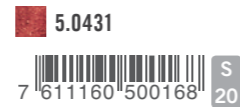
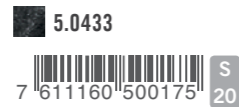
5.0433

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado, corte recto
8 cm



con protección de hoja



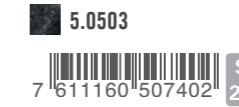
sin protección de hoja



5.0503

CUCHILLO DECORADOR

hoja curva
6 cm
sin protección de hoja



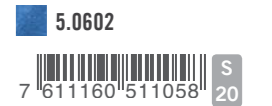
5.0603

CUCHILLO PARA VERDURA

punta centrada
8 cm



con protección de hoja



sin protección de hoja



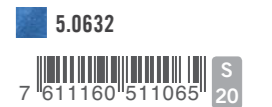
5.0633

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado, punta centrada
8 cm



con protección de hoja



sin protección de hoja



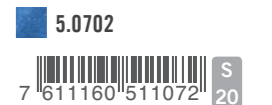
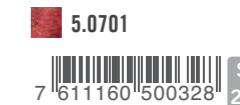
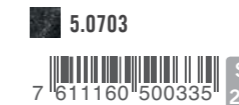
5.0703

CUCHILLO PARA VERDURA

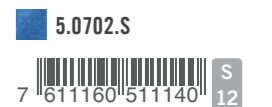
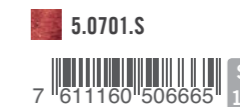
punta centrada
10 cm



con protección de hoja



sin protección de hoja





ESTÁNDAR

Cuchillos para verdura

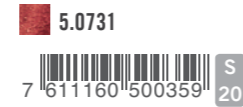
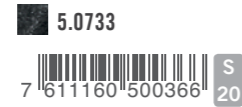
5.0733

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado, punta centrada
10 cm



con protección de hoja



sin protección de hoja



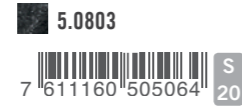
5.0803

CUCHILLO POSTRE

11 cm



con protección de hoja



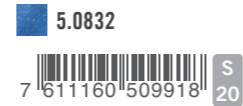
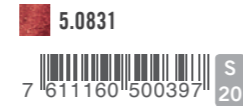
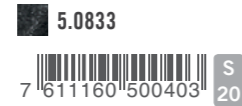
5.0833

CUCHILLO PARA TOMATE Y SALCHICHA

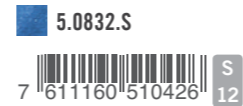
filo dentado
11 cm



con protección de hoja



sin protección de hoja



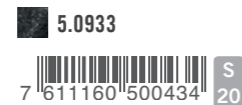
5.0933

CUCHILLO PARA QUESO Y SALCHICHA

con punta tenedor
filo dentado
11 cm



con protección de hoja



ESTÁNDAR

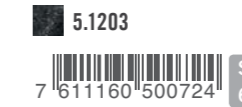
Cubiertos de mesa



5.1203

CUCHILLO PARA BISTEC

11 cm
sin protección de hoja



5.1233

CUCHILLO PARA BISTEC

filo dentado
11 cm



sin protección de hoja



con protección de hoja



6 x 5.1233



5.1303

CUCHILLO DE MESA

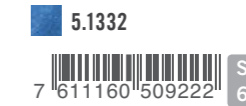
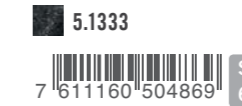
11 cm
sin protección de hoja



5.1333

CUCHILLO DE MESA

filo dentado
11 cm
sin protección de hoja



6 x 5.1333



ESTÁNDAR



5.1543

TENEDOR DE MESA



5.1543



S 6

5.1542



S 6

5.1553

CUCHARA DE MESA



5.1553



S 6

5.1552



S 6

5.1573

CUCHARILLA PARA CAFÉ



5.1573



S 6

5.1572



S 6

5.1583

TENEDOR PARA PASTEL



5.1583



S 6

5.1582



S 6

5.1233.12

CUBIERTOS, 12 PIEZAS



contiene:
6 x Cuchillo para bistec 5.1233
6 x Tenedor de mesa 5.1543

5.1233.12

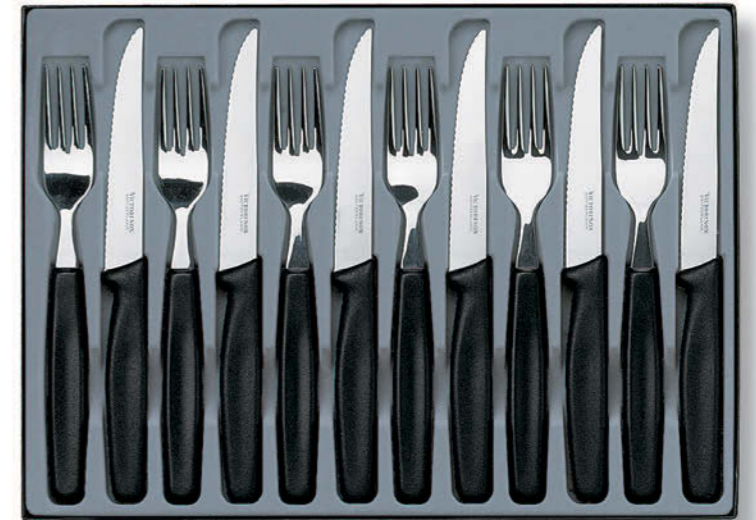


S 1

5.1232.12



S 1



5.1333.12

CUBIERTOS, 12 PIEZAS



contiene:
6 x Cuchillo de mesa 5.1333
6 x Tenedor de mesa 5.1543

5.1333.12

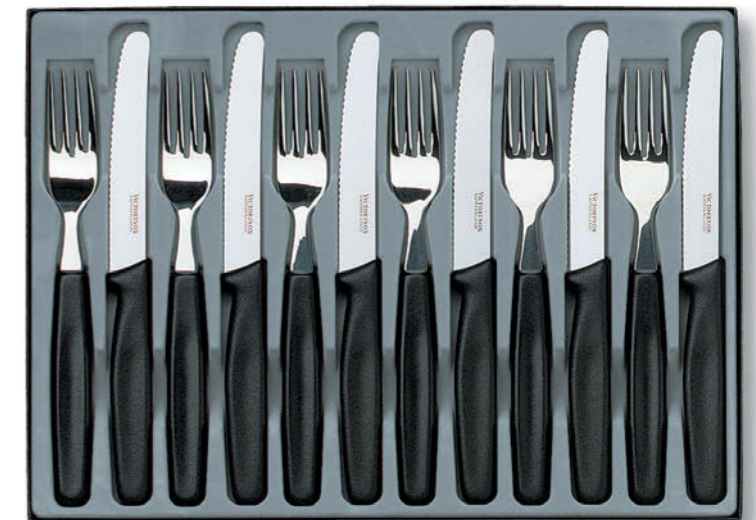


S 1

5.1332.12



S 1





5.1233.24 CUBIERTOS, 24 PIEZAS



contiene:

- 6 x Cuchillo para bistec 5.1233
- 6 x Tenedor de mesa 5.1543
- 6 x Cuchara de mesa 5.1553
- 6 x Cucharilla para café 5.1573

5.1233.24
 S 1

5.1232.24
 S 1



5.1333.24 CUBIERTOS, 24 PIEZAS



contiene:

- 6 x Cuchillo de mesa 5.1333
- 6 x Tenedor de mesa 5.1543
- 6 x Cuchara de mesa 5.1553
- 6 x Cucharilla de mesa 5.1573

5.1333.24
 S 1

5.1332.24
 S 1



5.1633.21 CUCHILLO PARA PAN



filo dentado
21 cm



5.1633.18
 S 6

5.1633.21
 S 6

5.1633.21B
 B 10

5.1733.21 CUCHILLO DUX



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



5.1733.21
 S 1

5.1803.15 CUCHILLO PARA TRINCHAR



hoja estrecha
15 cm



5.1803.12
 S 6

5.1803.15
 S 6

5.1803.15B
 B 10

5.1803.18
 S 6

5.1833.20 CUCHILLO PARA TRINCHAR



filo dentado
hoja estrecha
20 cm



5.1833.20
 S 6

5.1833.20B
 B 10



5.1903.19

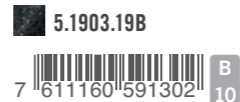
CUCHILLO PARA TRINCHAR

hoja más ancha
19 cm



5.1903.19

S 6



5.1903.19B

B 10



5.1903.22

S 6

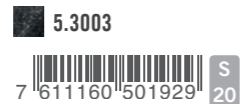
5.3003

CUCHILLO PARA VERDURA

punta centrada
8 cm



sin protección de hoja



5.3003

S 20



5.3003.S

S 12

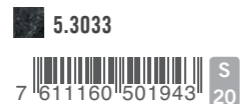
5.3033

CUCHILLO PARA VERDURA

filo dentado, punta centrada
8 cm



sin protección de hoja



5.3033

S 20



5.3033.S

S 12

5.3103

CUCHILLO DECORADOR

hoja curva
6 cm



sin protección de hoja



5.3103

S 6



5.3103.S

S 12

5.3403

DECORADOR DE LIMÓN

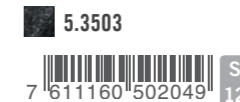


5.3403

S 12

5.3503

RALLADOR DE LIMÓN



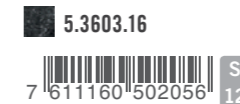
5.3503

S 12

5.3603.16

DESPEPITADOR DE MANZANA

Ø 16 mm



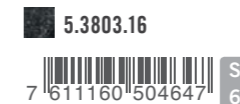
5.3603.16

S 12

5.3803.20

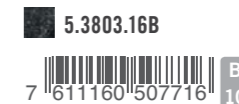
CUCHILLO PARA FILETEAR Y USO DOMÉSTICO

hoja flexible
20 cm



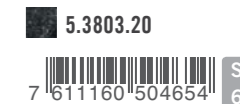
5.3803.16

S 6



5.3803.16B

B 10



5.3803.20

S 6

B Blíster (B)





5.2103.15 TENEDOR PARA TRINCHAR

plano
15 cm



5.2103.15
7 611160 501523 S 6

5.2103.15B
7 611160 019783 B 10

5.2106.15L4B
7 611160 038340 B 10

5.2106.15L5B
7 611160 038357 B 10

5.2106.15L8B
7 611160 038364 B 10

5.2106.15L9B
7 611160 038371 B 10

5.2303.18 TENEDOR PARA TRINCHAR

forjado
18 cm



5.2303.18
7 611160 504784 S 6

5.2603.10 ESPÁTULA DE FARMACÉUTICO

estrecha
10 cm



5.2603.10
7 611160 501721 S 6

5.2603.20 ESPÁTULA

flexible
longitud plana 20 cm



longitud plana 12 cm
5.2603.12
7 611160 501738 S 6

longitud plana 15 cm
5.2603.15
7 611160 501745 S 6

longitud plana 20 cm
5.2603.20
7 611160 501769 S 6

longitud plana 20 cm
5.2603.20B
7 611160 507341 B 10

longitud plana 23 cm
5.2603.23
7 611160 501776 S 6

longitud plana 25 cm
5.2603.25
7 611160 501783 S 6

longitud plana 31 cm
5.2603.31
7 611160 507273 S 6

5.2703.25 ESPÁTULA

acodada
longitud plana 20 cm



5.2703.25
7 611160 507280 S 6

5.2763.16 ESPÁTULA

acodada
longitud plana 12 cm



5.2763.16
7 611160 501868 S 6





5.1023.2 JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS



contiene:
Cuchillo para trinchar 5.1903.19
Tenedor para trinchar 5.2103.15

5.1023.2
7 611160 500526 S 1



5.1103.7 JUEGO DE COCINA, 7 PIEZAS



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

5.1103.7
7 611160 500649 S 1



5.1113.3 JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 3 PIEZAS con protección de hoja



contiene:
Cuchillo para verdura 5.0433
Cuchillo para verdura 5.0603
Cuchillo para tomate 5.0833

5.1113.3
7 611160 505118 S 10



5.1111.3
7 611160 500656 S 10

5.1112.3
7 611160 511157 S 10

5.1113.6 JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 6 PIEZAS



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

5.1113.6
7 611160 500670 S 1



5.1111.6
7 611160 500663 S 1

5.1123.6 JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 6 PIEZAS filo dentado 11 cm



contiene:
6 x Cuchillo para bistec 5.1233

5.1123.6
7 611160 500694 S 1



5.1122.6
7 611160 509420 S 1



5.1133.6

JUEGO DE CUCHILLOS DE MESA, 6 PIEZAS

filo dentado
11 cm

contiene:
6 x Cuchillo de mesa 5.1333

5.1133.6
7 611160 500700 S 1

5.1132.6
7 611160 509444 S 1



5.1163.5

JUEGO DE COCINA, 5 PIEZAS

contiene:
Cuchillo para verdura 5.0433
Cuchillo para verdura 5.0603
Cuchillo para tomate 5.0833
Cuchillo para trinchar 5.1903.19
Cuchillo para pan 5.1633.21



5.1163.5
7 611160 505200 S 1



5.1153.11

SOPORTE PARA CUCHILLOS,
11 PIEZAS

madera de haya
Alto: 34,7 cm

5.1153.11
7 611160 505187 S 1



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



7.7053.0

SOPORTE PARA CUCHILLOS,
VACÍO

madera de haya
Alto: 22,8 cm

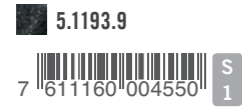
7.7053.0
7 611160 505170 S 1



5.1193.9

SOPORTE PARA CUCHILLOS, 9 PIEZAS

madera de haya
Alto: 28 cm



5.1183.51

SOPORTE PARA CUCHILLOS, 5 PIEZAS

madera de haya
Alto: 24,2 cm



contiene:

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



contiene:

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



7.7083.0

SOPORTE PARA CUCHILLOS, VACÍO

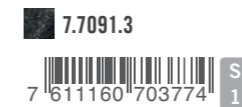
madera de haya
Alto: 16 cm



7.7091.3

BARRA MAGNÉTICA «MAJOR»

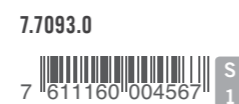
3 agujeros para la fijación, vacía, negra
Longitud: 35 cm



7.7093.0

SOPORTE PARA CUCHILLOS, VACÍO

madera de haya
Alto: 19,5 cm



(Más soportes para cuchillos ver páginas: 28-30, 85 y 119)



FIBROX

CUCHILLOS PARA CHEF

MALETINES PARA CHEF

CUCHILLOS PARA JAMÓN

CUCHILLOS PARA DESHUESAR

CUCHILLOS PARA CARNICERO

Mangos antideslizantes, ergonómicos y muy resistentes, con un filo altamente duradero y una vida muy larga.

Todas estas son características indispensables para el uso profesional de los cuchillos Fibrox. Pero también los cocineros aficionados valoran cada vez más el hecho de estar perfectamente equipados en la cocina, y trabajan con cuchillos de esta línea.

Para satisfacer las crecientes exigencias de seguridad en la manipulación de los cuchillos, hemos sumado tres nuevas variantes a las formas clásicas de los mangos de Fibrox: «Safety Grip», «Safety Nose» y «Vx Grip». Además, Victorinox ha aplicado a los mangos de colores el concepto HACCP, un sistema preventivo, el cual garantiza la seguridad sanitaria de los alimentos (v. más información en la contraportada).

En la categoría «Afilado y protección» encontrará otros artículos con información adicional sobre chairas, afiladores y guantes de protección. No hace falta decir que todos los cuchillos Fibrox son aptos para el lavavajillas.

5.2003.12 CUCHILLO DE COCINA

12 cm



5.2003.12
7 611160 506054 S 6

15 cm

| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 5.2003.15 7 611160 506061 S 6 | 5.2001.15 7 611160 023537 S 6 | 5.2002.15 7 611160 023544 S 6 |
| 5.2004.15 7 611160 023551 S 6 | 5.2007.15 7 611160 011176 S 6 | 5.2008.15 7 611160 023575 S 6 |

5.2003.19 CUCHILLO PARA TRINCHAR

19 cm



| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 5.2003.19 7 611160 501301 S 6 | 5.2001.19 7 611160 023582 S 6 | 5.2002.19 7 611160 023599 S 6 |
| 5.2004.19 7 611160 007681 S 6 | 5.2007.19 7 611160 023612 S 6 | 5.2008.19 7 611160 023629 S 6 |

22 cm

5.2003.22
7 611160 501318 S 6

25 cm

| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 5.2003.25 7 611160 501325 S 6 | 5.2001.25 7 611160 511737 S 6 | 5.2002.25 7 611160 511744 S 6 |
| 5.2004.25 7 611160 003423 S 6 | 5.2007.25 7 611160 011015 S 6 | 5.2008.25 7 611160 511751 S 6 |

28 cm

5.2003.28
7 611160 501332 S 6

31 cm

| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 5.2003.31 7 611160 501349 S 6 | 5.2001.31 7 611160 023643 S 6 | 5.2002.31 7 611160 023650 S 6 |
| 5.2004.31 7 611160 023667 S 6 | 5.2007.31 7 611160 011145 S 6 | 5.2008.31 7 611160 023681 S 6 |

5.2033.22 CUCHILLO PARA TRINCHAR

filo dentado
22 cm



| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 5.2033.19 7 611160 501462 S 6 | 5.2033.22 7 611160 501479 S 6 | 5.2033.25 7 611160 506153 S 6 |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|

5.2063.20 CUCHILLO PARA TRINCHAR

hoja extra ancha
20 cm



5.2063.20
7 611160 501493 S 6

5.2533.21 CUCHILLO PARA PAN

filo dentado
21 cm



5.2533.21
7 611160 506016 S 6

5.2803.18 CUCHILLO PARA TRINCHAR

hoja estrecha
18 cm



| | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 5.2803.15 7 611160 506030 S 6 | 5.2803.18 7 611160 506023 S 6 |
|----------------------------------|----------------------------------|

5.2933.26 CUCHILLO PARA PASTELERO

filo dentado
26 cm



5.2933.26
7 611160 501905 S 6

5.3703.18 CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible
18 cm



5.3703.16
7 611160 502117 S 6

5.3703.18
7 611160 502124 S 6

5.3703.20
7 611160 502131 S 6

5.3701.18
7 611160 023698 S 6

5.3702.18
7 611160 023704 S 6

5.3704.18
7 611160 023711 S 6

5.3707.18
7 611160 023728 S 6

5.3708.18
7 611160 023735 S 6

5.3763.20 CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible
20 cm



5.3763.20
7 611160 502155 S 6

5.3813.18 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

hoja estrecha, extra flexible
18 cm



5.3813.18
7 611160 507778 S 6

4.0898 FUNDA
para cuchillos para filetear pescado



4.0898
7 611160 415622 S 1

5.4003.18 HACHA DE COCINA
18 cm



280 gr
5.4003.18
7 611160 502223 S 6

600 gr
5.4003.19
7 611160 507006 S 6

5.4063.18 CUCHILLO PARA CHEF
forma china
18 cm



5.4063.18
7 611160 028792 S 6

5.4903 MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, 14 PIEZAS

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

5.4903



contiene:

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

5.4903.0 MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, VACÍO

gris, 46 x 32 cm
con bandeja

5.4903.0



5.4913 MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, 14 PIEZAS

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



contiene:
igual contenido 5.4903 (sin tela)
ver página 58

5.4913



5.4914.0 MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, VACÍO

negro, 49 x 31 cm
sin bandejas

5.4914.0



5.4913.1 BANDEJA SUPERIOR

5.4913.1



5.4913.2 BANDEJA INFERIOR

5.4913.2



**5.4923 MALETÍN GRANDE PARA CHEF, 23 PIEZAS**negro, 51 x 38 cm
con 2 bandejas sólidas, sintéticas

5.4923



contiene:

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

5.4924.0 MALETÍN GRANDE PARA CHEF, VACÍOnegro, 51 x 38 cm
sin bandejas

5.4924.0

**5.4923.1 BANDEJA SUPERIOR**

5.4924.1

**5.4923.2 BANDEJA INFERIOR**

con barra magnética

5.4924.2

**7.6700 BOQUILLAS PARA MANGA**10 piezas
variadas, inoxidable

7.6700

**7.6750 BOQUILLAS DECORADORAS PARA MANGA**10 piezas
ariadas, inoxidable

7.6750

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

7.6760

**7.6770 MOLDES PARA GALLETAS**

12 piezas, ordenados

7.6770

**7.7340 AGUJA PARA ATAR**recta
18 cm(7.7342 recta, 24 cm)
(7.7343 curva, 20 cm)

7.7340



7.7342



7.7343

**7.7347 AGUJA PARA MECHAR**curva
16 cm

(7.7348 curva, 24 cm)

7.7347



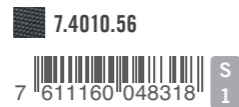
7.7348



7.4010.56 BOLSA ENROLLABLE PEQUEÑA, VACÍA
gris oscuro

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

NEW



7.4010.82 BOLSA ENROLLABLE GRANDE, VACÍA
gris oscuro

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

NEW



Colocación propuesta para bolsa enrollable grande



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



5.4203.25
7 611160 502322 S 6

5.4203.30
7 611160 502339 S 6

5.4203.36
7 611160 502346 S 6

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



5.4233.25
7 611160 502421 S 6

5.4233.30
7 611160 502438 S 6

5.4233.36
7 611160 502445 S 6

5.4231.25
7 611160 023797 S 6

5.4232.25
7 611160 023803 S 6

5.4234.25
7 611160 023810 S 6

5.4237.25
7 611160 011336 S 6

5.4238.25
7 611160 023834 S 6

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



5.4403.25
7 611160 502483 S 6

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



5.4433.25
7 611160 502520 S 6

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



5.4473.25
7 611160 505958 S 6

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



5.4503.25
7 611160 502568 S 6

5.4503.30
7 611160 502575 S 6

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



5.4623.30
7 611160 502612 S 6

5.4723.30 **CUCHILLO PARA JAMÓN**
filo con alvéolos, hoja redondeada, ancho de la hoja 40 mm
30 cm



5.4723.30
7 611160 505484 S 6

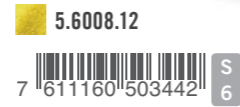
5.4723.36
7 611160 505491 S 6



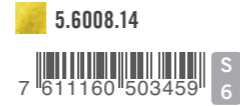
5.6003.12

CUCHILLO PARA DESHUESAR

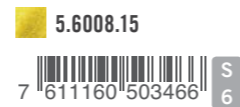
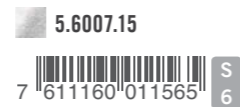
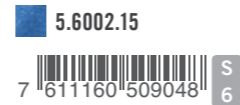
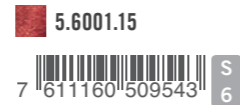
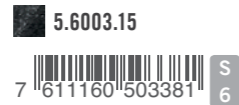
hoja recta, ancha
12 cm



14 cm



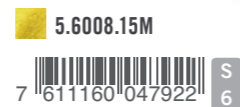
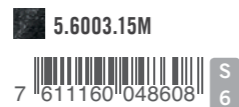
15 cm



5.6003.15M

SAFETY GRIP CUCHILLO PARA DESHUESAR

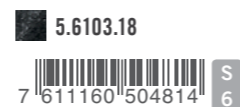
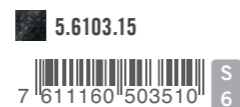
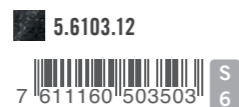
hoja recta, ancha
15 cm



5.6103.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

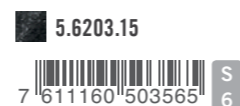
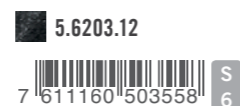
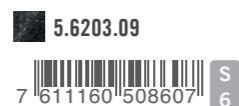
hoja recta, estrecha
15 cm



5.6203.12

CUCHILLO PARA DESHUESAR

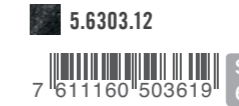
hoja recta, extra estrecha
12 cm



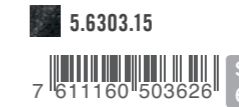
5.6303.12

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja más ancha, combada
12 cm



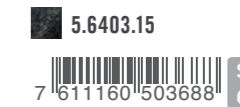
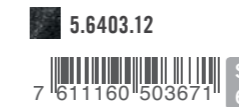
15 cm



5.6403.12

CUCHILLO PARA DESHUESAR

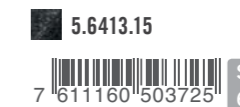
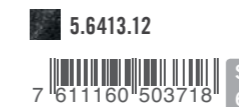
hoja combada, estrecha
12 cm



5.6413.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

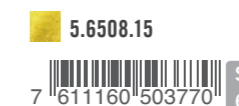
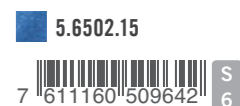
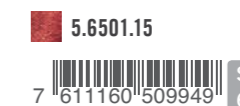
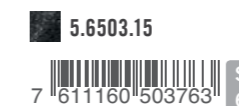
hoja combada, estrecha, flexible
12 cm



5.6503.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva, ancha
15 cm





5.6523.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

filo con alvéolos
hoja curva, ancha
15 cm



5.6523.15
7 611160 509659 S 6

5.6603.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva, estrecha
15 cm



12 cm

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

15 cm

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

5.6603.12M

SAFETY GRIP CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva, estrecha
12 cm



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

5.6603.15X

CUCHILLO PARA DESHUESAR VX GRIP

hoja curva, estrecha
15 cm



5.6603.15X
7 611160 040473 S 6

5.6613.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva, estrecha, flexible
15 cm



12 cm

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

15 cm

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

5.6613.15M

SAFETY GRIP CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja curva, estrecha, flexible
15 cm



12 cm

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

15 cm

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

5.6613.12X

CUCHILLO PARA DESHUESAR VX GRIP

hoja curva, estrecha, flexible
12 cm



5.6613.12X 5.6613.15X
7 611160 040497 S 6 7 611160 040480 S 6

5.6663.15X

CUCHILLO PARA DESHUESAR VX GRIP

hoja curva, estrecha
súper flexible
15 cm



5.6663.15X
7 611160 040466 S 6

5.5103.10 CUCHILLO PARA ANIMALES PEQUEÑOS
10 cm



5.5103.10
7 611160 502704 S 6

5.5108.10
7 611160 502711 S 6

5.5203.26 CUCHILLO PARA CARNICERO
26 cm



5.5203.16
7 611160 502834 S 6

5.5203.18
7 611160 502841 S 6

5.5203.20
7 611160 502858 S 6

5.5203.23
7 611160 502865 S 6

5.5203.26
7 611160 502872 S 6

5.5203.28
7 611160 502889 S 6

5.5203.31
7 611160 502896 S 6

5.5203.36
7 611160 504791 S 6

5.5208.16
7 611160 502919 S 6

5.5208.18
7 611160 502926 S 6

5.5208.20
7 611160 502933 S 6

5.5208.23
7 611160 502940 S 6

5.5208.26
7 611160 502957 S 6

5.5208.28
7 611160 502964 S 6

5.5203.18L SAFETY NOSE CUCHILLO PARA CARNICERO
18 cm



5.5203.18L
7 611160 047298 S 6

5.5503.18 CUCHILLO PARA DESHUESAR Y PARA PICAR
dorso de hoja recto
18 cm



5.5503.18
7 611160 503084 S 6

5.5501.18
7 611160 509512 S 6

5.5502.18
7 611160 509024 S 6

5.5508.18
7 611160 503138 S 6

20 cm

5.5503.20
7 611160 503091 S 6

5.5501.20
7 611160 509529 S 6

5.5502.20
7 611160 509031 S 6

5.5508.20
7 611160 503145 S 6

22 cm

5.5503.22
7 611160 503107 S 6

5.5501.22
7 611160 509536 S 6

5.5502.22
7 611160 509604 S 6

5.5508.22
7 611160 503152 S 6

25 cm

5.5503.25
7 611160 503114 S 6

5.5503.30 CUCHILLO PARA FILETEAR CARNE
dorso de hoja recto
30 cm



5.5503.30
7 611160 505637 S 6



5.5503.18L

SAFETY NOSE CUCHILLO
PARA DESHUESAR
Y PARA PICAR
18 cm



5.5503.18L



S 6

5.5503.20L



S 6

5.5503.22L



S 6

5.5508.18L



S 6

5.5603.16

CUCHILLO PARA PICAR
punta centrada
16 cm



5.5603.12



S 6

5.5603.14



S 6

5.5603.16



S 6

5.5603.18



S 6

5.5603.20



S 6

5.5601.16



S 6

5.5602.14



S 6

5.5602.16



S 6

5.5603.16M

SAFETY GRIP CUCHILLO
PARA PICAR
punta centrada
16 cm



5.5603.16M



S 6

5.5903.08

CUCHILLO PARA AVES
mango pequeño
8 cm



5.5903.08



S 6

5.5903.09



S 6

5.5903.11



S 6

5.5903.08M

CUCHILLO PARA AVES
mango mediano
8 cm



5.5903.08M



S 6

5.5903.09M



S 6

5.5903.11M



S 6

5.7203.20

CUCHILLO PARA CARNICERO
hoja curva, estrecha
20 cm



5.7203.20



S 6

5.7203.25



S 6

5.7303.25

CUCHILLO PARA CARNICERO
hoja curva, ancha
25 cm



5.7303.25



S 6

5.7303.31



S 6

5.7303.36



S 6

5.7403.18L

SAFETY NOSE CUCHILLO PARA CARNICERO
punta ancha
18 cm



5.7403.18L



S 6

5.7403.20L



S 6



5.7403.20

CUCHILLO PARA CARNICERO

punta ancha
20 cm



18 cm

5.7403.18



20 cm

5.7403.20



25 cm

5.7403.25



5.7401.25



5.7402.25



5.7404.25



5.7407.25



5.7408.25



31 cm

5.7403.31



5.7401.31



5.7402.31



5.7404.31



5.7407.31



5.7408.31



36 cm

5.7403.36



5.7603.18

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja más ancha, rígida
18 cm



5.7603.15



5.7603.18



5.7603.20



5.7608.18



5.7608.20



5.7603.18L

SAFETY NOSE CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja más ancha, rígida
18 cm



5.7603.18L



5.7608.18L



5.7703.18

CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

forma alemana
18 cm



5.7703.15



5.7703.18



5.7803.15

CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

forma americana
15 cm



5.7803.12



5.7803.15



5.7903.12

CUCHILLO PARA DESPELLEJAR CORDEROS

hoja estrecha
12 cm



5.7903.12



5.7908.12



5.8003.15

CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

hoja estrecha
15 cm



5.8003.15





MADERA

CUCHILLOS PARA CHEF

**MALETINES PARA CHEF Y SOPORTES
PARA CUCHILLOS**

CUCHILLOS PARA JAMÓN

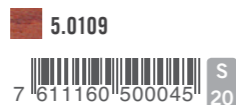
CUCHILLOS PARA DESHUESAR

CUCHILLOS PARA CARNICERO

El palisandro es una madera noble originaria de la India, muy apreciada desde hace siglos. Por su densidad, su dureza y su contenido natural de aceite resulta ideal para la confección de mangos de cuchillos. Los mangos de la línea Madera de Victorinox son el resultado de un cuidadoso pulido manual. Se obtiene así una superficie sedosa, muy agradable al tacto y con una elegancia natural.



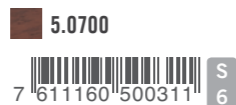
5.0109 PELADOR DE PAPAS
un solo filo
para diestros



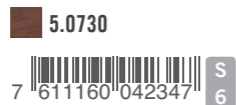
5.0209 PELADOR DE PAPAS
doble filo



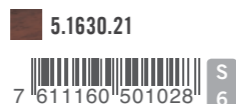
5.0700 CUCHILLO PARA VERDURA
punta centrada
10 cm
sin protección de hoja



5.0730 CUCHILLO PARA VERDURA
filo dentado
punta centrada
10 cm
sin protección de hoja



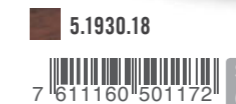
5.1630.21 CUCHILLO PARA PAN
filo dentado
21 cm



5.1800.18 CUCHILLO PARA TRINCHAR
hoja estrecha
18 cm



5.1930.18 CUCHILLO PARA TRINCHAR
filo dentado
hoja más ancha
18 cm



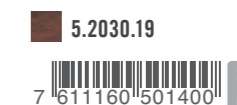
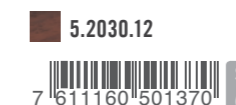
5.2000.12 CUCHILLO DE COCINA
punta centrada
12 cm



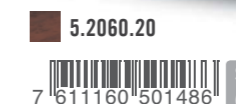
5.2000.19 CUCHILLO PARA TRINCHAR
19 cm



5.2030.12 CUCHILLO PARA TRINCHAR
filo dentado
12 cm



5.2060.20 CUCHILLO PARA TRINCHAR
hoja extra ancha
20 cm





5.2100.15 **TRENEDOR PARA TRINCHAR**
plano
15 cm



5.2100.15
7 611160 501509 S 6

5.2300.18 **TRENEDOR PARA TRINCHAR**
forjado
18 cm



5.2300.15
7 611160 501561 S 6

5.2300.18
7 611160 501578 S 6

5.2300.21
7 611160 501585 S 6

5.2600.23 **ESPÁTULA**
flexible
longitud plana
23 cm



longitud plana 15 cm
5.2600.15
7 611160 501646 S 6

longitud plana 20 cm
5.2600.20
7 611160 501660 S 6

longitud plana 23 cm
5.2600.23
7 611160 501677 S 6

longitud plana 25 cm
5.2600.25
7 611160 501684 S 6

longitud plana 31 cm
5.2600.31
7 611160 501707 S 6

5.2700.25 **ESPÁTULA**
acodada, longitud plana 20 cm



longitud plana 15 cm
5.2700.20
7 611160 501813 S 6

longitud plana 18 cm
5.2700.23
7 611160 501820 S 6

longitud plana 20 cm
5.2700.25
7 611160 501837 S 6

longitud plana 25 cm
5.2700.31
7 611160 501851 S 6

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



5.2930.26
7 611160 501899 S 6

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

5.3000
7 611160 501912 S 6



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

5.3030
7 611160 501936 S 6



5.3100 **CUCHILLO DECORADOR**
hoja curva
6 cm

5.3100
7 611160 501950 S 6



5.3209 **CUCHILLO PARA CASTAÑAS**

5.3209
7 611160 502001 S 6



5.3400 **DECORADOR DE LIMÓN**

5.3400
7 611160 502018 S 6



5.3500 **RALLADOR DE LIMÓN**

5.3500
7 611160 502032 S 6



5.3609.16 **DESPEPITADOR DE MANZANA**
Ø 16 mm
madera barnizada

5.3609.16
7 611160 502070 S 6





5.3700.18 CUCHILLO PARA FILETEAR
hoja flexible
18 cm



5.3700.16
7 611160 502087 S 6

5.3700.18
7 611160 502094 S 6

5.3810.18 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO
hoja estrecha, extra flexible
18 cm



5.3810.18
7 611160 507044 S 6

4.0898 FUNDA
para cuchillos para
filetear pescado



4.0898
7 611160 415622 S 1

5.3900.33 CUCHILLO DE GOLPE Y CORTE
800 gr, madera prensada
33 cm



5.3900.33
7 611160 502193 S 6

5.4000.18 HACHA DE COCINA
600 gr
18 cm



5.4000.18
7 611160 502216 S 6

6.7900.14 CUCHILLO PARA BISTEC,
GRANDE
14 cm



6.7900.14
7 611160 037275 S 6

6.8500.17 CUCHILLO SANTOKU
17 cm



6.8500.17
7 611160 600561 S 6

6.8500.17G
7 611160 600684 G 6

6.8520.17 CUCHILLO SANTOKU
filo con alvéolos
17 cm



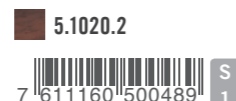
6.8520.17
7 611160 600578 S 6

6.8520.17G
7 611160 600714 G 6

5.1020.2 JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS



contiene:
Cuchillo para trinchar 5.2000.19
Tenedor para trinchar 5.2100.15



5.1050.3 JUEGO PARA TRINCHAR, 3 PIEZAS



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



5.1150.11 SOPORTE PARA CUCHILLOS, 11 PIEZAS

madera de haya
Alto: 34,7 cm



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



7.7050.0 SOPORTE PARA CUCHILLOS, VACÍO

madera de haya
Alto: 22,8 cm



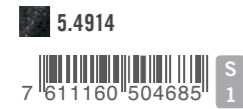
(Más soportes para cuchillos ver páginas: 28-30, 49-51 y 119)



5.4914

MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, 14 PIEZAS

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



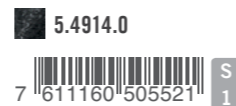
contiene:

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

5.4914.0

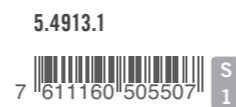
MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, VACÍO

negro, 49 x 31 cm
sin bandejas



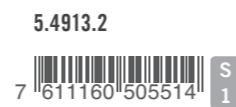
5.4913.1

BANDEJA SUPERIOR



5.4913.2

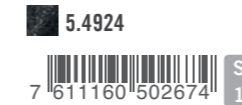
BANDEJA INFERIOR



5.4924

MALETÍN GRANDE PARA CHEF, 23 PIEZAS

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



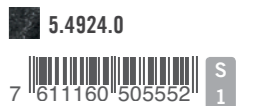
contiene:

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

5.4924.0

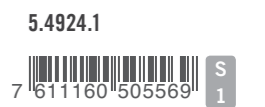
MALETÍN GRANDE PARA CHEF, VACÍO

negro, 51 x 38 cm
sin bandejas



5.4924.1

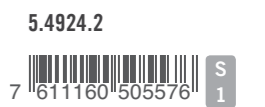
BANDEJA SUPERIOR



5.4924.2

BANDEJA INFERIOR

con barras magnéticas



(Más maletines para Chef ver páginas: 58-62 y 112)

(Como suplemento están disponibles: 7.6760 (manga pastelera) y 7.6770 (moldes decoradores), ilustración página 61)



MADERA

Cuchillos para jamón



5.4120.30

CUCHILLO PARA SALMÓN

filo con alvéolos, punta redondeada, 30 cm



5.4120.30



5.4200.25

CUCHILLO PARA JAMÓN

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



5.4200.25



5.4200.30



5.4200.36



5.4230.30

CUCHILLO PARA TOCINO

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



5.4230.25



5.4230.30



5.4230.36



5.4500.30

CUCHILLO PARA JAMÓN

hoja puntiaguda, ancho de la hoja 40 mm, 30 cm



5.4500.25



5.4500.30



MADERA

Cuchillos para deshuesar



5.6006.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

con mango americano
hoja recta, ancha
15 cm



5.6006.15



5.6106.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

con mango americano
hoja recta, estrecha
15 cm



5.6106.15



5.6406.12

CUCHILLO PARA DESHUESAR

con mango americano
hoja estrecha, combada
12 cm



5.6406.12



5.6406.15



5.6416.12

CUCHILLO PARA DESHUESAR

con mango americano
hoja estrecha, combada,
flexible
12 cm



5.6416.12



5.6416.15



5.6500.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja ancha, curva
15 cm



5.6500.15

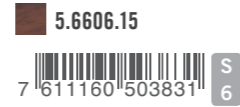




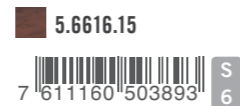
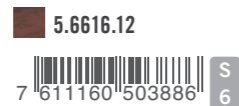
MADERA

Cuchillos para deshuesar

5.6606.15 **CUCHILLO PARA DESHUESAR**
 con mango americano
 hoja estrecha, curva
 15 cm



5.6616.15 **CUCHILLO PARA DESHUESAR**
 con mango americano
 hoja estrecha, curva, flexible
 15 cm

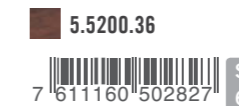
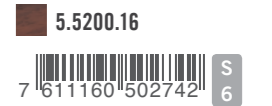


MADERA

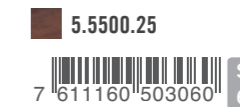
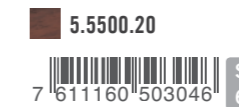
Cuchillos para carnicero



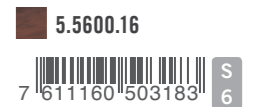
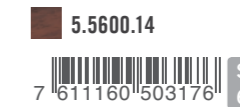
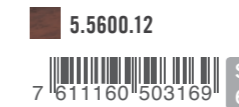
5.5200.16 **CUCHILLO PARA CARNICERO**
 16 cm



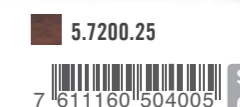
5.5500.20 **CUCHILLO PARA DESHUESAR Y PARA PICAR**
 dorso de hoja recto
 20 cm



5.5600.16 **CUCHILLO PARA PICAR**
 punta centrada
 16 cm



5.7200.20 **CUCHILLO PARA CARNICERO**
 hoja estrecha, curva
 20 cm



MADERA



MADERA

Cuchillos para carnicero



5.7300.31 CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja ancha, curva
31 cm



5.7300.25



S 6

5.7300.31



S 6

5.7300.36



S 6

5.7400.20 CUCHILLO PARA CARNICERO

punta ancha
20 cm



5.7400.20



S 6

5.7400.36



S 6

5.7600.18 CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja más ancha, rígida
18 cm



5.7600.18



S 6

5.8000.15 CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

hoja estrecha
15 cm



5.8000.15



S 6



MADERA



SWIBO

- CUCHILLOS PARA CHEF
- CUCHILLOS PARA JAMÓN
- CUCHILLOS PARA DESHUESAR
- CUCHILLOS PARA CARNICERO

Victorinox Swibo – Una línea de cuchillos del segmento de la cuchillería profesional, con mangos de forma ergonómica. Se ha alargado el mango en la zona de contacto con la hoja para garantizar la seguridad necesaria cuando se trabaja con el cuchillo. El llamativo color amarillo del mango permite reconocer de inmediato el cuchillo, lo cual puede ser ventajoso en el trajín del trabajo. En el amplio surtido, cada profesional de la cocina encontrará el cuchillo que responde a sus exigencias. Los cuchillos Swibo son aptos para el lavavajillas y se pueden esterilizar.



SWIBO

Cuchillos para Chef



5.8403.18

CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja semi-flexible
18 cm

NEW



5.8403.18



S 6

5.8403.20



S 6

5.8448.16

CUCHILLO PARA PESCADO

mango estrecho
hoja flexible
con quita excamas
16 cm

NEW



5.8448.16



S 6

5.8449.20

CUCHILLO PARA PESCADO

mango estrecho
hoja flexible
20 cm

NEW



5.8449.20



S 6

5.8450.20

CUCHILLO PARA PESCADO

hoja flexible
20 cm

NEW



5.8450.20



S 6

5.8451.26

CUCHILLO PARA TRINCHAR

hoja pesada, rígida
26 cm

NEW



5.8451.21



S 6

5.8451.26



S 6

5.8451.31



S 6

5.8452.20

CUCHILLO PARA PESCADO

hoja curva, flexible
20 cm

NEW



5.8452.20



S 6

S

SB-funda (S)



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



5.8441.25 5.8441.30
 7 611160 045546 S 6 7 611160 045553 S 6

5.8443.30 **CUCHILLO PARA JAMÓN**
 filo dentado
 hoja redondeada, ancho de la hoja 30 mm
 30 cm
NEW



5.8443.25 5.8443.30 5.8443.35
 7 611160 045560 S 6 7 611160 045577 S 6 7 611160 045584 S 6

5.8444.25 **CUCHILLO PARA TRINCHAR**
 filo con alvéolos
 hoja redondeada, flexible
 25 cm
NEW



5.8444.25 5.8444.30
 7 611160 045591 S 6 7 611160 045607 S 6

5.8401.16 **CUCHILLO PARA DESHUESAR**
 hoja ancha, recta
 16 cm
NEW



5.8401.14 5.8401.16 5.8401.18
 7 611160 044242 S 6 7 611160 044259 S 6 7 611160 044266 S 6

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



5.8404.13 5.8404.16
 7 611160 045096 S 6 7 611160 045102 S 6

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



5.8405.13 5.8405.16
 7 611160 045119 S 6 7 611160 045126 S 6

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



5.8406.13 5.8406.16
 7 611160 045133 S 6 7 611160 045140 S 6

5.8407.16 CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja ancha, curva
16 cm

NEW



5.8407.16
7 611160 045157 S 6

5.8408.13 CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja estrecha, combada
13 cm

NEW



5.8408.10 5.8408.13 5.8408.16
7 611160 045164 S 6 7 611160 045171 S 6 7 611160 045188 S 6

5.8409.16 CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja estrecha, combada, flexible
16 cm

NEW



5.8409.13 5.8409.16
7 611160 045195 S 6 7 611160 045201 S 6

5.8411.20 CUCHILLO PARA PICAR

dorso de hoja recto
20 cm

NEW



5.8411.18 5.8411.20 5.8411.22
7 611160 045218 S 6 7 611160 045225 S 6 7 611160 045232 S 6
5.8411.25
7 611160 045249 S 6

5.8412.15 CUCHILLO PARA DESHUESAR Y PARA PICAR

15 cm

NEW



5.8412.13 5.8412.15 5.8412.18
7 611160 045256 S 6 7 611160 045263 S 6 7 611160 045270 S 6
5.8412.21
7 611160 045287 S 6

5.8419.15 CUCHILLO PARA DESHUESAR Y PARA PICAR

hoja flexible
15 cm

NEW



5.8419.15
7 611160 045294 S 6

5.8421.16 CUCHILLO PARA CARNICERO

16 cm

NEW



5.8421.14 5.8421.16 5.8421.18
7 611160 045300 S 6 7 611160 045317 S 6 7 611160 045324 S 6



5.8426.21

CUCHILLO PARA CARNICERO

21 cm

NEW



5.8426.17



S 6

5.8426.21



S 6

5.8426.24



S 6

5.8427.18

CUCHILLO PARA DESEPELEJAR

18 cm

NEW



5.8427.15



S 6

5.8427.18



S 6

5.8429.13

CUCHILLO PARA DESEPELEJAR

13 cm

NEW



5.8429.13



S 6

5.8431.26

CUCHILLO PARA CARNICERO

26 cm

NEW



5.8431.21



S 6

5.8431.24



S 6

5.8431.26



S 6

5.8431.29



S 6

5.8431.31



S 6

5.8431.34



S 6

5.8433.31

CUCHILLO PARA FILETEAR CARNE

dorso de hoja recto

31 cm

NEW



5.8433.31



S 6

5.8434.20

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja curva

20 cm

NEW



5.8434.20



S 6

5.8434.26



S 6

5.8435.26

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja rígida, curva

26 cm

NEW



5.8435.22



S 6

5.8435.26



S 6

5.8436.25

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja rígida

25 cm

NEW



5.8436.22



S 6

5.8436.25



S 6

5.8436.31



S 6



CERÁMICA

Los elegantes cuchillos de cerámica Victorinox se fabrican con polvo de óxido de circonio ultrapuro. En un proceso de fabricación especial se obtienen hojas extremadamente duras y afiladas.

En comparación con otros cuchillos de acero de tamaño similar, los cuchillos de cerámica son mucho más ligeros, pues pesan solo la mitad. El material cerámico es resistente a los ácidos, no toma gustos ni olores y también es antialérgico.

Otra ventaja: las frutas y verduras frescas cortadas con hojas cerámicas no se oxidan. Esto significa que las superficies cortadas no se oscurecen y que el alimento se conserva fresco durante más tiempo.

Las hojas de los cuchillos de cerámica no son aptas para golpear ni permiten usar el cuchillo como palanca ni para cortar alimentos duros, como los congelados, porque se pueden romper.

Debido a su superficie extremadamente lisa, las hojas de cerámica se limpian muy fácilmente. Los cuchillos cerámicos de Victorinox recomendamos se deben limpiar simplemente con un paño húmedo y dejar secar.

7.2003.08G CUCHILLO PARA VERDURA
hoja de cerámica blanca
8 cm



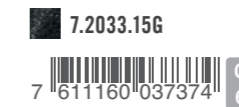
7.2033.08G CUCHILLO PARA VERDURA
hoja de cerámica negra
8 cm



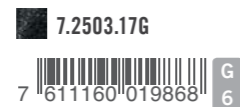
7.2003.15G CUCHILLO PARA TRINCHAR
hoja de cerámica blanca
15 cm



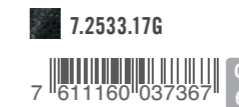
7.2033.15G CUCHILLO PARA TRINCHAR
hoja de cerámica negra
15 cm



7.2503.17G CUCHILLO SANTOKU
hoja de cerámica blanca
17 cm



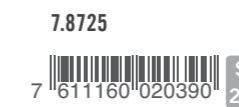
7.2533.17G CUCHILLO SANTOKU
hoja de cerámica negra
17 cm



G Caja de regalo (G)



7.8725 AFILADOR DIAMANTE
con calibrador para afilar



FORJA

FORMA ALEMANA GRAND MAÎTRE

Los cuchillos forjados de Victorinox fascinan por igual a chefs aficionados y a profesionales de la cocina. Gracias al perfecto equilibrio entre el mango y la hoja, su uso resulta muy agradable, incluso durante un tiempo prolongado.

Todos los modelos están forjados de una sola pieza, lo que permite una transición continua de la hoja al mango. Este sello de calidad y una elegancia intemporal distinguen los cuchillos forjados de Victorinox. Los cuchillos forjados tienen además el llamado cabezal, un ensanchamiento de acero entre el mango y la hoja que ayuda a evitar que la mano resbale del mango hacia la hoja.

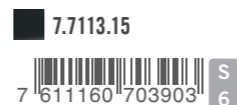
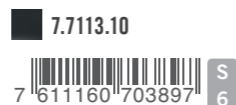
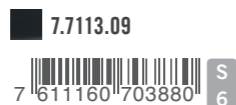
Estos cuchillos son aptos para el lavavajillas, pero se recomienda limpiarlos a mano, para que conserven su bello aspecto durante mucho tiempo.


VICTORINOX

7.1733.17

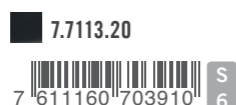
7.7113.10 CUCHILLO DE COCINA

hoja estrecha
10 cm



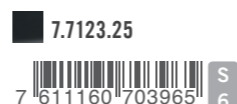
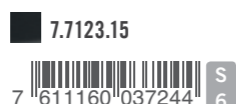
7.7113.20 CUCHILLO PARA TRINCHAR

hoja estrecha
20 cm



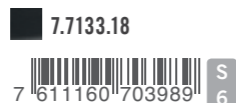
7.7123.20 CUCHILLO PARA CHEF

hoja ancha
20 cm



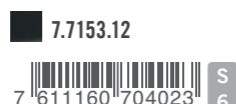
7.7133.18 TENEDOR PARA TRINCHAR

18 cm



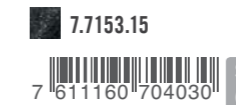
7.7153.12 CUCHILLO PARA BISTEC

filo dentado (delante)
12 cm



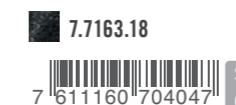
7.7153.15 CUCHILLO PARA DESHUESAR

15 cm



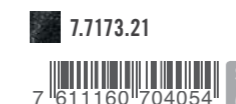
7.7163.18 CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible
18 cm



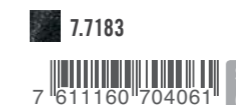
7.7173.21 CUCHILLO PARA PAN

filo dentado
21 cm



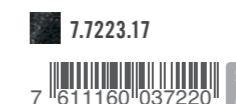
7.7183 CUCHILLO DECORADOR

hoja curva
6 cm



7.7223.17 CUCHILLO SANTOKU

filo con alvéolos
17 cm



7.7253.20 HACHA DE COCINA

900 gr
20 cm



7.7253.20



5.4933 MALETÍN GRANDE PARA CHEF, 23 PIEZAS

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



contiene:

| | |
|--|-----------|
| Pelador de papas, un solo filo | 5.0103 |
| Espátula flexible | 5.2603.25 |
| Cuchillo para pastelero, filo dentado | 5.2933.26 |
| Cuchillo decorador | 5.3103 |
| Decorador de limón | 5.3403 |
| Rallador de limón | 5.3503 |
| Descorazonador de manzana, Ø 16 mm | 5.3603.16 |
| Cuchillo para salmón, filo con alvéolos | 5.4623.30 |
| Cuchillo decorador, forjado | 7.6053 |
| Sacabocados doble (Ø 22 + 25 mm) | 7.6163 |
| Cuchillo abre ostras | 7.6392 |
| Juego de 10 boquillas para manga, inoxidable, variadas | 7.6700 |
| Juego de 10 boquillas decorador, inoxidable, variadas | 7.6750 |
| Cuchillo de cocina, forjado | 7.7113.10 |
| Cuchillo para trinchar, forjado | 7.7113.20 |
| Cuchillo para Chef, forjado | 7.7123.20 |
| Cuchillo para Chef, forjado | 7.7123.25 |
| Tenedor para trinchar, forjado | 7.7133.18 |
| Cuchillo para deshuesar, forjado | 7.7153.15 |
| Cuchillo para filetear, flexible, forjado | 7.7163.18 |
| Juego de 3 agujas para atar y 2 agujas para mechar | 7.7350 |
| Chaira de cocina, redonda, 27 cm | 7.8403 |
| Tijeras para pescado, inoxidable | 8.1056.21 |

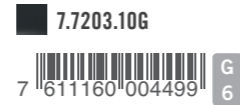
5.4933



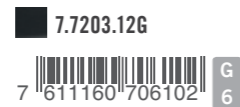
(Más maletines para Chef ver páginas: 58-62 y 86-87)



7.7203.08G CUCHILLO DE COCINA
8 cm



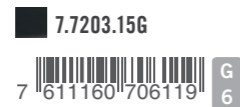
7.7203.12G CUCHILLO PARA BISTEC
12 cm



7.7203.12WG CUCHILLO PARA TOMATE Y BISTEC
filo dentado
12 cm



7.7203.15G CUCHILLO PARA TRINCHAR
15 cm



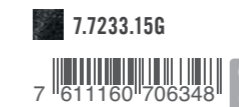
7.7213.20G CUCHILLO PARA FILETEAR
hoja flexible
20 cm



7.7223.26G CUCHILLO PARA JAMÓN
filo con alvéolos
ancho de hoja 30 mm
26 cm



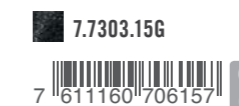
7.7233.15G TENEDOR PARA TRINCHAR
15 cm



7.7303.08G CUCHILLO DECORADOR
hoja curva
8 cm



7.7303.15G CUCHILLO PARA DESHUESAR
15 cm



G Caja de regalo (G)



7.7303.17G CUCHILLO SANTOKU
17 cm



7.7303.17G
7 611160 706164 G 6

7.7323.17G CUCHILLO SANTOKU
filo con alvéolos
17 cm



7.7323.17G
7 611160 706171 G 6

7.7403.20G CUCHILLO PARA CHEF
20 cm



7.7403.15G
7 611160 002747 G 6

7.7403.20G
7 611160 706188 G 6

7.7403.25G
7 611160 706195 G 6

7.7433.21G CUCHILLO PARA PAN Y MULTIUSO
filo dentado
21 cm



7.7433.21G
7 611160 004536 G 6

7.7433.23G CUCHILLO PARA PAN
filo dentado
23 cm



7.7433.23G
7 611160 706201 G 6

7.7242.2 JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS
12 cm
contiene:
2 x Cuchillo para bistec 7.7203.12



NEW



7.7242.2
7 611160 048776 G 6

7.7242.2W JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS
filo dentado
12 cm
contiene:
2 x Cuchillo para bistec 7.7203.12W



NEW



7.7242.2W
7 611160 048783 G 6

7.7243.2 JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS



contiene:
Cuchillo para trinchar 7.7203.20
Tenedor para trinchar 7.7233.15



7.7243.2
7 611160 001832 G 1

7.7243.3 JUEGO PARA CHEF, 3 PIEZAS



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



7.7243.3
7 611160 001849 G 1

7.7243.6 SOPORTE PARA CUCHILLOS, 6 PIEZAS

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



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

7.7243.6
7 611160 001825 S 1

7.7043.03 SOPORTE PARA CUCHILLOS, VACÍO

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



7.7043.03
7 611160 507082 S 1

X.51170.13 INSERTO DE NYLON

negro



X.51170.13
7 611160 304100 S 1

(Más soportes para cuchillos ver páginas: 28-30, 49-51 y 85)



CUCHILLOS ESPECIALES

En algunas ocasiones, para cortar un determinado material se necesita una técnica o una forma de hoja especiales o, simplemente, una hoja más flexible...

¿Busca un utensilio práctico y pequeño como ayudante de cocina? ¿O un cuchillo para un intenso uso industrial? Aquí encontrará cuchillos para queserías o para amantes del queso, hojas con filo alveolado, hojas con orificios, cuchillos para papel o para cortar cables, con robustos mangos de haya.

Victorinox le ofrece una amplia gama de cuchillos especiales para uso industrial o artesanal.

6.1103.16 CUCHILLO PARA QUESO
con mango Fibrox
hoja 18 x 16 cm



hoja 15 x 9 cm
6.1103.09
7 611160 600554 S 1

hoja 18 x 16 cm
6.1103.16
7 611160 600523 S 1

hoja 19 x 22 cm
6.1103.22
7 611160 600530 S 1

6.1200.30 CUCHILLO PARA QUESO
con mangos de madera palisandro
30 cm



6.1200.30
7 611160 600073 S 1

6.1200.36
7 611160 600080 S 1

6.1203.30 CUCHILLO PARA QUESO
con mangos Fibrox
30 cm



6.1203.30
7 611160 600486 S 1

6.1203.36
7 611160 600493 S 1

6.1320.21 CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO CREMA
filo con alvéolos
21 cm



con mango de
madera palisandro
6.1320.21
7 611160 600097 S 1

con mango Fibrox
6.1323.21
7 611160 600509 S 1

7.6083.13 CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO
CREMA
microdentado
hoja perforada
13 cm



7.6083.13
7 611160 705914 S 6

6.1503.14 ABRECARTAS
14 cm



6.1503.14
7 611160 600103 S 6

6.1708.11 CUCHILLO PARA PAPEL
con mango de madera de haya
11 cm



6.1708.11
7 611160 600127 S 12

6.2108.07 CUCHILLO PARA CABLE
con mango de madera de haya
7 cm



6.2108.07
7 611160 600141 S 12

6.2308.08 CUCHILLO PARA CABLE
con mango de madera de haya
8 cm



6.2308.08
7 611160 600165 S 12



UTENSILIOS DE COCINA

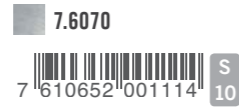
Cortar, pelar, rallar, picar, cortar en lonchas o en láminas, abrir, trocear en dados, vaciar, golpear.

Victorinox ha creado una amplia gama de prácticos utensilios de cocina para la preparación de los más variados platos.

Esta incluye, por ejemplo, una gran variedad de peladores de vivos colores ideales para regalar, o clásicos indispensables que no pueden faltar en ningún hogar, como el pelador de papas «Rex» de fabricación suiza.



7.6070 PELADOR DE PAPAS «REX»



hoja de recambio

7.6071



7.6070.7 PELADOR DE PAPAS «RAPID»

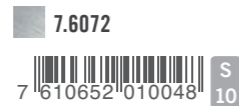


hoja de recambio

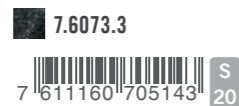
7.6071



7.6072 CORTA JULIANAS «J-STAR» con corta julianas

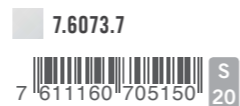
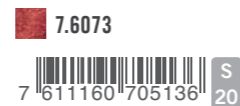


7.6073.3 PELADOR DE PAPAS inoxidable



hoja de recambio

7.6073.03

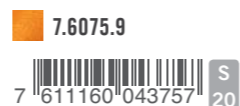
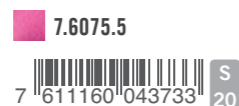


7.6075 PELADOR UNIVERSAL filo dentado, inoxidable doble filo

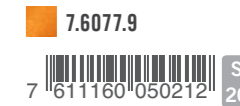
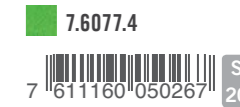


hoja de recambio

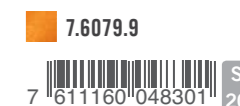
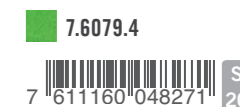
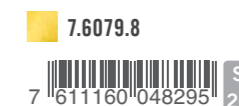
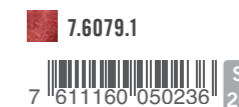
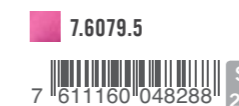
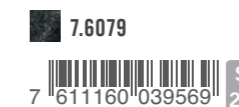
7.6075.03



7.6077 PELADOR DE PAPAS filo dentado, inoxidable doble filo **NEW**



7.6079 PELADOR PARA TOMATE Y KIWI filo dentado, inoxidable doble filo



hoja de recambio

7.6075.03

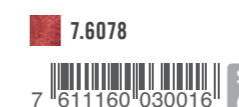
7.6074 PELADOR DE PAPAS inoxidable cascaras caen directamente a la bolsa de desechos



7.6076 RALLADOR DE QUESO inoxidable



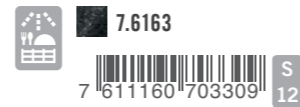
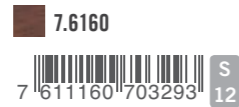
7.6078 JUEGO COMPLETO para cortar con 3 suplementos
– Cortador, doble filo
– Corta julianas
– Rallador y pinza de seguridad



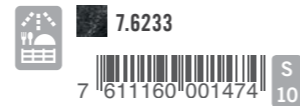
7.6153.22 **SACABOCADOS**
inoxidable
con una cavidad
Ø 22 mm



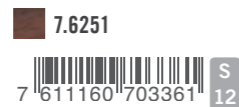
7.6163 **SACABOCADOS DOBLE**
inoxidable
con dos cavidades
Ø 22 + 25 mm



7.6230 **ESPÁTULA MULTIUSO**
flexible
hoja 8 x 16 cm



7.6251 **ESPÁTULA**
acodada
flexible
hoja 8 x 11 cm



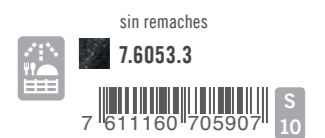
7.7305 **MAZO PARA ABLANDAR CARNE**
inoxidable
1250 g



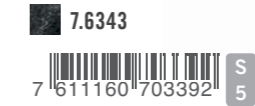
7.6050.3 **CUCHILLO DECORADOR**
sierra plana de 4 mm
9 cm



7.6053 **CUCHILLO DECORADOR, FORJADO**
sierra profunda de 5 mm
11 cm



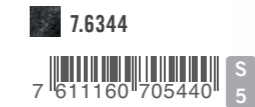
7.6343 **TIJERAS PARA AVES «VICTORINOX»**
inoxidables
longitud total 25 cm



resorte espiral de recambio

7.6343.11

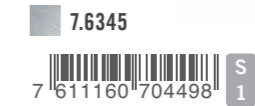
7.6344 **TIJERAS PARA AVES «PROFESSIONAL»**
inoxidables
longitud total 25 cm



resorte espiral de recambio

7.6343.11

7.6345 **TIJERAS PARA AVES**
con resorte
inoxidables
longitud total 25 cm



resorte espiral de recambio

7.6345.11

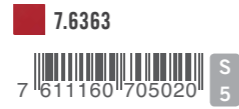
7.6350 **TIJERAS PARA AVES «VICTORINOX»**
inoxidables
longitud total 25 cm
fácil de cambiar



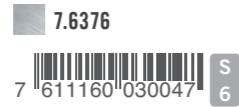
resorte espiral de recambio

7.6350.11

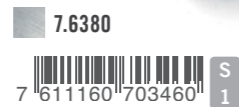
7.6363.3 **TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL**
«VICTORINOX»
inoxidables
longitud total 20 cm



7.6376 **TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL**
«PROFESSIONAL»
inoxidables, forjado caliente
longitud total 19,5 cm

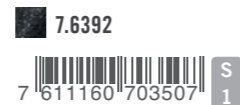
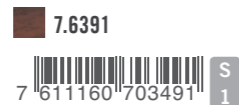


7.6380 **MASTICATEUR**
(tijeras para picar alimentos)
inoxidables, curvas
longitud total 18 cm

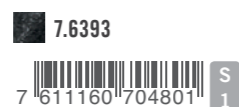


tornillo y tuerca de recambio **7.6380.08**
resorte de recambio **7.6380.11**

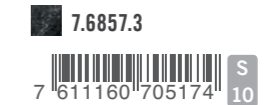
7.6391 **CUCHILLO ABRE OSTRAS**
con mango protector
madera prensada



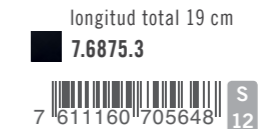
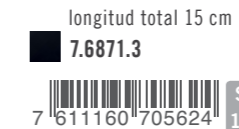
7.6393 **CUCHILLO ABRE OSTRAS**
con mango protector



7.6857.3 **ABRELATAS UNIVERSAL**



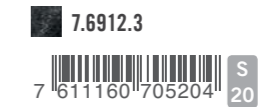
7.6871.3 **TIJERAS MULTIUSO**
longitud total 15 cm



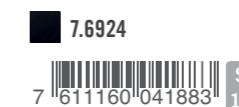
resorte de recambio **8.7203.11**

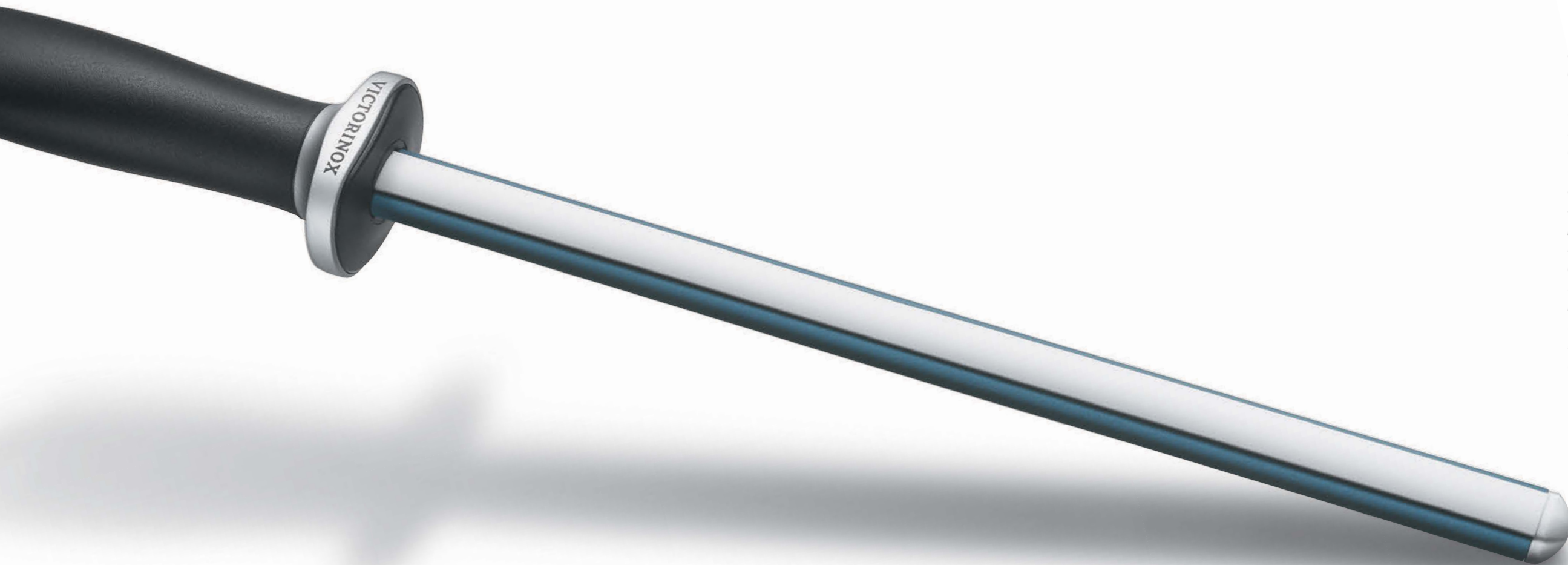
8.7210.11

7.6912.3 **DESTAPADOR PET**



7.6924 **SACACORCHOS**
con cortaprecinto
espiral de Teflón





AFILADO + PROTECCIÓN

CHAIRAS

AFILADORES DE CUCHILLOS Y GUANTES DE PROTECCIÓN

Tanto los cocineros profesionales como los chefs aficionados aprecian las características de las chairas y los afiladores de Victorinox.

Todos nuestros modelos se fabrican en Europa, tienen un revestimiento de cromo-níquel altamente resistente al óxido y una vida muy larga, demostrada en el uso práctico.

Con sus mangos ergonómicos, los afiladores se adaptan cómodamente a la forma de la mano, son fáciles de utilizar y permiten un afilado profesional.

Los guantes protectores han demostrado su eficacia durante años y permiten trabajar con los cuchillos de forma segura.

Para afilar cuchillos de uso cotidiano y doméstico recomendamos nuestros prácticos afiladores. De ingenioso diseño y construcción, son de uso sencillo, seguro y eficiente.



7.8003

CHAIRA DOMÉSTICA

redonda
corte semifino
18 cm



redonda, 18 cm
7.8003
7 611160 704160 S 6

redonda, 20 cm
7.8013
7 611160 704191 S 6

redonda, 23 cm
7.8033
7 611160 704221 S 6

7.8020

CHAIRA DOMÉSTICA

ovalada, con mango de haya
corte semifino
20 cm



7.8020
7 611160 704214 S 6

7.8210

CHAIRA DOMÉSTICA

redonda, con mango de palisandro
corte semifino
20 cm



7.8210
7 611160 704252 S 6

7.8213

CHAIRA DOMÉSTICA

redonda
corte semifino
20 cm



7.8213
7 611160 704276 S 6

7.8303

CHAIRA DE COCINA

redonda
corte semifino
25 cm



7.8303
7 611160 704290 S 6

7.8323

CHAIRA DE COCINA

ovalada, recubierto diamante
26 cm



ovalada, 23 cm
7.8313
7 611160 705051 S 1

ovalada, 26 cm
7.8323
7 611160 705044 S 1

7.8327

CHAIRA DE COCINA

ovalada, recubierto diamante
27 cm



7.8327
7 611160 705969 S 1

7.8330

CHAIRA DE COCINA

redonda, con mango de haya
corte semifino
27 cm



redonda, 27 cm
7.8330
7 611160 704313 S 6

ovalada, 27 cm
7.8340
7 611160 704337 S 6

7.8333

CHAIRA DE COCINA

redonda
corte semifino
27 cm



redonda, 27 cm
7.8333
7 611160 704320 S 6

ovalada, 27 cm
7.8343
7 611160 704344 S 6



7.8403

CHAIRA DE COCINA

redonda
corte semifino
27 cm



7.8413

CHAIRA DE CARNICERO

redonda
corte semifino
30 cm



7.8513

CHAIRA DE CARNICERO

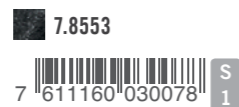
redonda
corte semifino
30 cm



7.8553

CHAIRA DE CERÁMICA DUO

redonda
26 cm



7.8620

CHAIRA DE CARNICERO

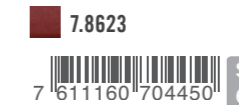
ovalada, con mango de haya
corte microfino
30 cm



7.8623

CHAIRA DE CARNICERO

ovalada
corte microfino
30 cm



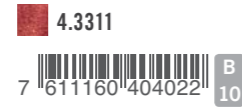


AFILADO + PROTECCIÓN

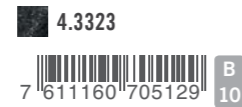
Afiladores de cuchillos y guantes de protección



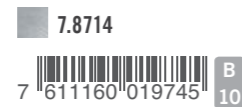
4.3311 AFILADOR DE CUCHILLOS recubierto diamante



4.3323 AFILADOR DE CUCHILLOS DUAL



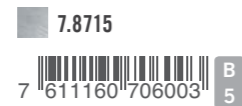
7.8714 AFILADOR DE CUCHILLOS PEQUEÑO «VICTORINOX SHARPY» para filo dentado y navajas



hojas de repuesto (1 par)

7.8714.03

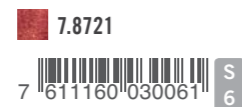
7.8715 AFILADOR DE CUCHILLOS «VICTORINOX»



hojas de repuesto (1 par)

7.8715.03

7.8721 AFILADOR DE CUCHILLOS con rodillos de cerámica 2 niveles: I. desbaste II. pulido fino



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

NEW



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

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



7.9037.M HEAVY-GUANTE DE PROTECCIÓN

NEW



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

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





TIJERAS

**TIJERAS DOMÉSTICAS Y
PROFESIONALES, INOXIDABLES**

**TIJERAS DOMÉSTICAS Y
PROFESIONALES, FORJADAS**

En los años 30 del siglo pasado Victorinox incluyó en su surtido de productos, junto a las navajas suizas originales, también diversas tijeras. Desde entonces, todos nuestros modelos son producidos por renombradas fábricas de tijeras en Europa, y también ellos cumplen los exigentes criterios de calidad de Victorinox.

Presentamos a continuación tanto nuestras tijeras de acero inoxidable con mangos de plástico resistente al calor y a los golpes y de colores firmes, así como las tijeras de acero forjado niquelado, de cuidada fabricación artesanal. Tampoco puede faltar aquí la "tijera cigüeña" con mango dorado, que debe su nombre a su forma tan peculiar.



TIJERAS

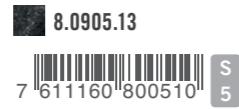
Tijeras domésticas y profesionales, inoxidable



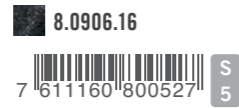
8.0904.10 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES
longitud total 10 cm



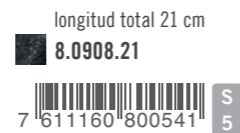
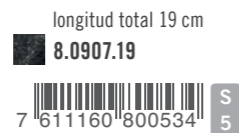
8.0905.13 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES
longitud total 13 cm



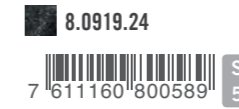
8.0906.16 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES
longitud total 16 cm



8.0907.19 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES
longitud total 19 cm



8.0919.24 TIJERAS DE COSTURA
longitud total 24 cm



8.0961.10 TIJERAS DE BOLSILLO
longitud total 10 cm



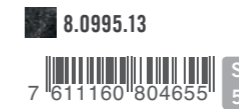
8.0973.23 TIJERAS PARA PAPEL
longitud total 23 cm



8.0986.16 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PARA BRICOLAJE
longitud total 16 cm



8.0995.13 TIJERAS DE BOLSILLO
longitud total 13 cm





TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, inoxidable

8.0999.23 **TIJERAS MULTIUSO**
longitud total 23 cm



8.0999.23
7 611160 804679 S 5

8.1002.15 **TIJERAS PARA ESTILISTA «PROFESSIONAL»**
microdentadas
longitud total 15 cm



longitud total 15 cm
8.1002.15
7 611160 804952 S 12

longitud total 17 cm
8.1002.17
7 611160 804334 S 12

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



8.1004.16
7 611160 804327 S 12

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



8.1005.16
7 611160 050441 S 12

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



8.1007.21
7 611160 804990 S 12

TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, forjadas



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



longitud total 13 cm
8.1014.13
7 611160 800749 S 12

longitud total 15 cm
8.1014.15
7 611160 800763 S 12

longitud total 18 cm
8.1014.18
7 611160 800787 S 12

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



longitud total 13 cm
8.1016.13
7 611160 050458 S 12

longitud total 15 cm
8.1016.15
7 611160 050472 S 12

longitud total 18 cm
8.1016.18
7 611160 050489 S 12

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



8.1021.18
7 611160 050465 S 12

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



8.1034.10
7 611160 800886 S 6



TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, forjadas

8.1039.09 TIJERAS PARA BORDAR

doradas
longitud total 9 cm

8.1039.09



S
12



8.1040.09 TIJERAS CIGÜEÑA PARA BORDAR

doradas
longitud total 9 cm

longitud total 9 cm
 8.1040.09



S
12

longitud total 12 cm
 8.1040.12



S
12

longitud total 16 cm
 8.1040.16



S
12



8.1056.21 TIJERAS PARA PESCADO

inoxidables
longitud total 21 cm

8.1056.21



S
10



8.1119.26 TIJERAS SASTRE

pulido fino
mangos barnizados de negro
longitud total 26 cm

8.1119.26



S
12





MANICURA + PEDICURA

Los instrumentos para manicura y pedicura de Victorinox son ideales para el cuidado de pies y manos, de forma rápida y sencilla.


Desde hace años nuestra colaboración con «Rubis», empresa de confianza y con larga experiencia en este campo, nos permite ofrecer diversos instrumentos de precisión de esmerada fabricación. Inoxidables, clásicos, Swiss Made. También presentamos aquí dos juegos, ideales para llevar en el bolso o en los viajes, o para regalar.

8.1651 **CORTAÚÑAS «RUBIS»**
inoxidable  **8.1651**




8.1652 **CORTAÚÑAS «RUBIS»**
inoxidable  **8.1652**

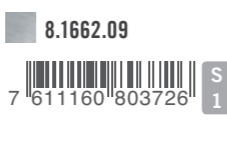


8.1660.09 **TIJERAS PARA CUTÍCULA «RUBIS»**
curvas, inoxidables
longitud total 9 cm  **8.1660.09**

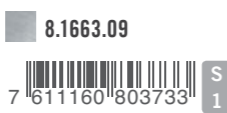


8.1661.09 **TIJERAS PARA UÑAS «RUBIS»**
curvas, inoxidables
longitud total 9 cm  **8.1661.09**



8.1662.09 **TIJERAS PARA UÑAS «RUBIS»**
puntas redondeadas, inoxidables
longitud total 9 cm  **8.1662.09**



8.1663.09 **PINZAS «RUBIS»**
en forma de tijeras, inoxidables
longitud total 9 cm  **8.1663.09**



8.1665.09 **TIJERAS PARA VELLO «RUBIS»**
inoxidable
longitud total 9 cm  **8.1665.09**



8.1666.10 **TIJERAS PARA PEDICURA «RUBIS»**
inoxidable
longitud total 10 cm  **8.1666.10**



8.1664.08 **LIMA PARA UÑAS «RUBIS»**
vidrio
longitud total 8 cm  **8.1664.08**

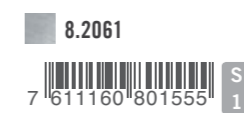


8.1664.09 **LIMA PARA UÑAS «RUBIS»**
vidrio
longitud total 9 cm  **8.1664.09**




8.2060 **PINZAS «RUBIS»**
rectas, inoxidables  **8.2060**

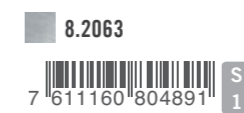


8.2061 **PINZAS «RUBIS»**
inclinadas, inoxidables  **8.2061**

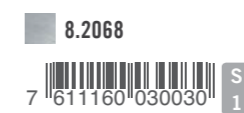


8.2062 **PINZAS «RUBIS»**
puntiagudas, inoxidables  **8.2062**

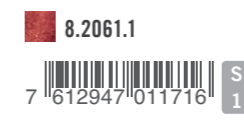


8.2063 **PINZAS «RUBIS»**
inclinadas, puntiagudas,
inoxidable  **8.2063**

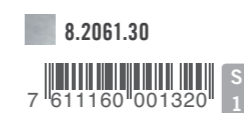


8.2068 **PINZAS «RUBIS»**
acodadas, inoxidables  **8.2068**



8.2061.1 **PINZAS SWISS «RUBIS»** **NEW**
inclinadas
Soft Touch  **8.2061.1**



8.2061.30 **PINZAS «RUBIS»**
inclinadas, inoxidables  **8.2061.30**



8.2062.31 **PINZAS SWISS «RUBIS»** **NEW**
puntiagudas  **8.2062.31**



8.2064 **PINZAS CON LUPA «RUBIS»**
inclinadas, inoxidables  **8.2064**  **8.2065**



8.2069 **PINZAS TICK «RUBIS»** **NEW**
medio círculo, puntas finas  **8.2069**



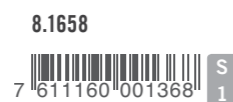
8.1669 **JUEGO DE MANICURA «RUBIS»**
estuche de piel

contiene:
Tijeras para uñas, inoxidables 8.1661.09
Pinzas inclinadas, inoxidables 8.2061
Lima para uñas, vidrio 8.1664.08



8.1658 **CAJA DE MANICURA SWISS «RUBIS»**

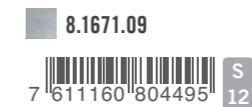
contiene:
Cortaúñas, inoxidable 8.1651
Tijeras para uñas curvas, inoxidables 8.1661.09
Lima para uñas, vidrio 8.1664.09
Pinzas inclinadas, inoxidables 8.2061



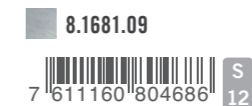
8.2074.0 **DISPLAY «RUBIS»**
vacío, a llenar individualmente



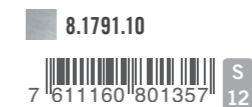
8.1671.09 **TIJERAS PARA CUTÍCULA**
curvas, inoxidables
longitud total 9 cm



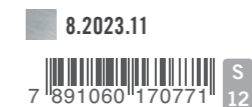
8.1681.09 **TIJERAS PARA UÑAS**
curvas, inoxidables
longitud total 9 cm



8.1791.10 **TIJERAS PARA VELLO**
niqueladas
longitud total 10 cm

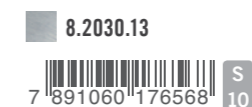


8.2023.11 **ALICATE PARA UÑAS**
con mangos estriados
niquelado



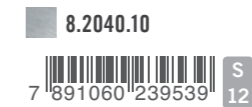
resorte para alicate 8.2023.11F

8.2030.13 **ALICATE PARA UÑAS**
con resorte
niquelado



resorte para alicate 8.2030.13F

8.2040.10 **ALICATE PARA CUTÍCULA**
con resorte
niquelado

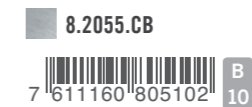


resorte para alicate 8.2040.10F

8.2055.C **CORTAÚÑAS**
con anilla
en funda negra sintética



8.2055.CB **CORTAÚÑAS**
con funda negra sintética





VICTORINOX



SWISS CHAMP



DIVEMASTER



SPECTRA



EXPLORER JACKET



FRAGRANCE

FUNCTIONALITY IS PART OF OUR FAMILY



9.6016. ... MODELOS ESPECIALES

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

| | | |
|---------|-----------------|------------|
| inglés | 9.6016.1 | 100 piezas |
| alemán | 9.6016.2 | 100 piezas |
| francés | 9.6016.3 | 100 piezas |
| español | 9.6016.4 | 100 piezas |
| chino | 9.6016.6 | 100 piezas |



9.6018. ... MODELOS ESTÁNDAR

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

| | | |
|---------|-----------------|------------|
| inglés | 9.6018.1 | 100 piezas |
| alemán | 9.6018.2 | 100 piezas |
| francés | 9.6018.3 | 100 piezas |
| español | 9.6018.4 | 100 piezas |
| chino | 9.6018.6 | 100 piezas |



9.6026. ... HERRAMIENTAS DE JARDINERÍA

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

| | | |
|---------|-----------------|------------|
| inglés | 9.6026.1 | 100 piezas |
| alemán | 9.6026.2 | 100 piezas |
| francés | 9.6026.3 | 100 piezas |
| español | 9.6026.4 | 100 piezas |



9.7015. ... SWISS CLASSIC
Cuchillos de calidad para el hogar

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

| | | |
|---------|-----------------|------------|
| inglés | 9.7015.1 | 100 piezas |
| alemán | 9.7015.2 | 100 piezas |
| francés | 9.7015.3 | 100 piezas |
| español | 9.7015.4 | 100 piezas |



9.7016. ... MODELOS ESTANDAR
Cuchillos de calidad para hogar

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

| | | |
|---------|-----------------|------------|
| inglés | 9.7016.1 | 100 piezas |
| alemán | 9.7016.2 | 100 piezas |
| francés | 9.7016.3 | 100 piezas |
| español | 9.7016.4 | 100 piezas |



9.7017. ... CUCHILLERÍA PROFESIONAL

para hoteles, restaurantes y servicios de catering

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

| | | |
|---------|-----------------|------------|
| inglés | 9.7017.1 | 100 piezas |
| alemán | 9.7017.2 | 100 piezas |
| francés | 9.7017.3 | 100 piezas |
| español | 9.7017.4 | 100 piezas |



9.7018. ... CUCHILLOS
para la industria agroalimentaria

abierto 600 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

| | | |
|---------|-----------------|------------|
| inglés | 9.7018.1 | 100 piezas |
| alemán | 9.7018.2 | 100 piezas |
| francés | 9.7018.3 | 100 piezas |
| español | 9.7018.4 | 100 piezas |



9.7020. ... GRAND MAÎTRE
Forjados por manos maestras

abierto 300 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

| | | |
|---------|-----------------|------------|
| inglés | 9.7020.1 | 100 piezas |
| alemán | 9.7020.2 | 100 piezas |
| francés | 9.7020.3 | 100 piezas |
| español | 9.7020.4 | 100 piezas |



9.7021. ... CERAMIC LINE

abierto 300 x 210 mm
doblado 100 x 210 mm

| | | |
|---------|-----------------|------------|
| inglés | 9.7021.1 | 100 piezas |
| alemán | 9.7021.2 | 100 piezas |
| francés | 9.7021.3 | 100 piezas |
| español | 9.7021.4 | 100 piezas |



INFORMACIÓN SOBRE ESTRUCTURA DE PRECIOS

Los precios corresponden a los precios de costo de Victorinox.

Para los artículos señalizados con *, facturaremos la mitad de los precios de costo. Artículos con ** se facturarán completos.

Para el resto de artículos que no están apuntados, paga Victorinox el 75% de los precios de costo y el representante el 25%.
(entrega gratis al detallista)



MATERIAL PROMOCIONAL

9.5200... ARTESANÍAS HECHAS CON LA NAVAJA

26 instrucciones para tallar desde un palito musical hasta un velero

Libro con cobertura dura de Felix Immler

aléman 9.5200.2**
francés 9.5200.3**



9.5202... ARTESANÍAS HECHAS CON LA NAVAJA

El pequeño libro para llevar a todas partes

Libro de bolsillo con 15 instrucciones para tallar madera de Felix Immler

inglés 9.5202.1**
aléman 9.5202.2**
francés 9.5202.3**



9.6027 LA GUÍA PARA LA SWISS CHAMP

Una introducción al uso de todas las funciones

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

doblado 40 x 100 mm 9.6027



9.6036... EL CUCHILLO Y SU HISTORIA

Libro conmemorativo centenario Victorinox

210 x 300 mm

inglés 9.6036.1*
aléman 9.6036.2*
francés 9.6036.3*



9.6037... UN COMPAÑERO PARA TODA LA VIDA

Historias reales del mundo entero

inglés 9.6037.1
aléman 9.6037.2
francés 9.6037.3
español 9.6037.4



9.6071... TARJETA POSTAL

| | | |
|--------------------|----|------------|
| Fábrica Victorinox | EN | 9.6071.01* |
| Productos | EN | 9.6071.02* |
| El ayudante | EN | 9.6071.03* |
| Mythen | EN | 9.6071.04* |
| El ayudante | DE | 9.6071.05* |



9.6070 CALCOMANÍA

SwissChamp 9.6070



9.6091... JUEGO DE BARAJAS

36 piezas

Suizas-alemanas 9.6091.2
francesas 9.6091.3



9.6073/4 BOLSA PARA CARGAR

polietileno, impresa en ambos lados

pequeña 220 x 300 mm
grande 350 x 460 mm

9.6073.XS*

9.6074*



9.6079 PARAGUAS

azul, con el logotipo de Victorinox impreso
Ø 120 cm

9.6079*



9.6085.22 GORRA DE BÉISBOL

con el logotipo de Victorinox bordado
talla ajustable

azul
negro

9.6085.22*

9.6085.32*



9.6082.22 T-SHIRT

antracita
con el logotipo de Victorinox bordado

talla S
talla M
talla L
talla XL
talla XXL

9.6082.22S*

9.6082.22M*

9.6082.22L*

9.6082.22XL*

9.6082.22XXL*



9.2101... NAVAJAS SUIZAS

Catalogo 2015

NEW

inglés, sin precios
aléman, sin precios
francés, sin precios
español, sin precios
aléman, PVP CHF
francés, PVP CHF

9.2101.1

9.2101.2

9.2101.3

9.2101.4

9.2331.2

9.2331.3



9.2102... CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES

Catalogo 2015

NEW

inglés, sin precios
aléman, sin precios
francés, sin precios
español, sin precios
aléman, PVP CHF
francés, PVP CHF

9.2102.1

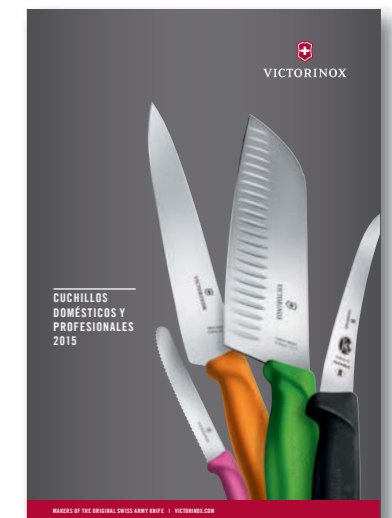
9.2102.2

9.2102.3

9.2102.4

9.2332.2

9.2332.3

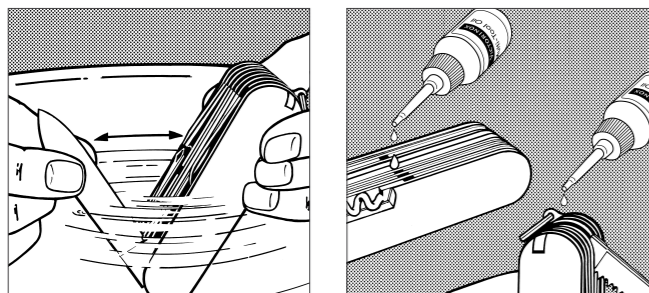




NAVAJAS

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

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



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

Las principales características de este aceite de uso universal son:

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



CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES

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

B Blíster (B)



VICTORINOX GARANTIZA

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

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

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

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

SWISSCLASSIC

Forma curva
ergonómica



ESTÁNDAR

Forma clásica
recta



FIBROX

Forma clásica



Safety Grip
para mayor seguridad



Safety Nose
para máxima seguridad



Vx Grip
para más resistencia al
deslizamiento



MADERA

Forma clásica
recta



Forma americana



SWIBO

Forma básica



FORJA

Forma alemana
recta



Grand Maître
forma curva



COLORES DE LOS MANGOS



NEGRO



ROJO



AZUL



VERDE



ROSADO



AMARILLO



NARANJA

LÍNEA FIBROX HACCP

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

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

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



Switzerland

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

Printed in Switzerland
© Victorinox 2015
We protect our Intellectual Property Rights.
We reserve our rights for technical modifications.

III.15



VICTORINOX