

2021  
**CUCHILLOS DOMÉSTICOS  
Y PROFESIONALES**



**VICTORINOX**



**2021**  
**CUCHILLOS**  
**DOMÉSTICOS**  
**Y PROFESIONALES**



# HERRAMIENTAS DE COCINA PARA CADA TAREA

# LA PRECISIÓN SE ENCUENTRA

# CON EL ESTILO

La pequeña navaja de bolsillo roja con el emblema Cross & Shield en el mango es un símbolo instantáneamente reconocible de nuestra empresa. De una manera única, transmite excelencia en artesanía suiza, así como también la impresionante experiencia de más de 2000 empleados en todo el mundo.

Los principios por los que nos regimos cuando hacemos negocios son tan relevantes hoy como lo eran en 1897 cuando el fundador de nuestra empresa, Karl Elsener, desarrolló la “Original Swiss Army Knife”: funcionalidad, innovación, diseño icónico y calidad incondicional. Nuestro compromiso con estos principios durante más de 130 años nos ha permitido desarrollar productos que no sólo son extraordinarios en diseño y calidad, sino que también en su habilidad para ser compañeros confiables para las aventuras de la vida, tanto grandes como pequeñas.

La experiencia de Victorinox en el procesamiento de acero de alta precisión también se refleja en sus diferentes categorías de cuchillos para uso profesional y doméstico.

Nuestros cuchillos domésticos cumplen con los estándares más altos de excelencia en diseño. Tenemos algo para los cocineros cotidianos y los chefs domésticos apasionados. La amplia gama de modelos cubre todas las necesidades, desde rebanar, cortar en dados, en cuadrados y rallar, hasta soportes y tablas.

Los cuchillos profesionales son instrumentos de precisión duraderos con mangos antideslizantes y una vida útil excepcionalmente larga. Y son fáciles de afilar. Su ergonomía permite que los expertos puedan usarlos todo el día sin que sus manos se cansen, lo que es muy importante para carniceros hábiles y chefs experimentados.



**Carl Elsener**  
Director general, Victorinox



**22** SWISS CLASSIC



**102** SWIBO



**58** SWISS MODERN



**114** WOOD



**72** FIBROX



**134** GRAND MAÎTRE

## 22 SWISS CLASSIC

- 24 Cuchillos para verdura
- 30 Cuchillos para queso y salchicha
- 31 Cuchillo para bistec y pizza
- 33 Cuchillos domésticos
- 39 Juegos de cocina
- 50 Cubiertos de mesa
- 55 Tenedores y espátulas

## 58 SWISS MODERN

- 60 Cuchillos domésticos
- 62 Juegos de cocina
- 64 Cubiertos de mesa
- 69 Wood

## 72 FIBROX

- 74 Cuchillos para chef
- 79 Cuchillos para filetear
- 82 Cuchillos para deshuesar
- 88 Cuchillos para carnicero

- 98 Cuchillos para queso
- 100 Dual Grip

## 102 SWIBO

- 104 Cuchillos para filetear pescado
- 105 Cuchillos para chef y filetear
- 106 Cuchillos para deshuesar
- 109 Cuchillos para carnicero

## 114 WOOD

- 116 Cuchillos para chef
- 123 Juegos de cocina
- 128 Cuchillos para filetear
- 129 Cuchillos para deshuesar
- 131 Cuchillos para carnicero

## 134 GRAND MAÎTRE

- 136 POM
- 143 Wood



## 148 ALMACENAMIENTO + TABLAS DE CORTE



## 182 UTENSILIOS DE COCINA



## 196 AFILADO + SEGURIDAD



## 206 TIJERAS

### 148 ALMACENAMIENTO + TABLAS DE CORTE

- 150 Soportes para cuchillos
- 174 Maletines para chef
- 176 Bolsas enrollables para cubiertos
- 177 Tablas de corte

### 182 UTENSILIOS DE COCINA

### 196 AFILADO + SEGURIDAD

- 198 Chairas
- 203 Afiladores de cuchillos
- 204 Guantes resistentes a cortes

### 206 TIJERAS

- 208 Tijeras domésticas y profesionales de acero inoxidable
- 213 Tijeras domésticas y profesionales forjadas

- 3 Editorial
- 6 Historia
- 8 Swiss Made
- 10 Sustentabilidad
- 12 Acero inoxidable
- 13 Materiales del mango
- 14 Concepto HACCP
- 15 NSF/ANSI 2 + Código QR
- 16 Empaques
- 18 Forma y función
- 20 Manipulación y cuidado correctos
- 216 Marca Ambassador
- 218 Negocios corporativos
- 220 Forma del mango

# HISTORIA



**(VICTORIA)**



## 1884 – 1897

- 1884** Karl Elsener I abre un taller de cuchillería en Ibach-Schwyz. Su madre Victoria lo apoya activamente en sus esfuerzos.
- 1891** Karl Elsener I funda la Asociación de Maestros Suizos Fabricantes de Cuchillería. En consecuencia, puede entregar el primer gran suministro de navajas del soldado al ejército suizo.
- 1897** Se patenta la original Navaja Suiza para oficiales y deportes. En la actualidad, se le conoce en todo el mundo como la "Navaja suiza".

## 1909 – 1945

- 1909** En memoria de su madre, Karl Elsener I elige su nombre de pila, Victoria, como nombre de la marca y registra el emblema cross and shield como marca registrada. Actualmente, está inscrita como marca registrada en más de 120 países.
- 1921** La invención del acero inoxidable (Inox) es un desarrollo sumamente importante para la industria de la cuchillería. De la combinación de las dos palabras, "Inox" y "Victoria", surge el nombre de la empresa y de la marca: Victorinox.
- 1931** Carl Elsener II introduce la automatización. En 1931, se le encarga a la empresa Brown Boveri la instalación de la primera planta templadora completamente eléctrica del mundo en Ibach. Esto garantiza que todos los cuchillos y las navajas tengan una calidad excelente y uniforme.



- 1945** Los soldados estadounidenses desplegados en Europa después de la Segunda Guerra Mundial la compran en grandes cantidades y se convierte en un souvenir popular para llevar a casa.

## 1950 – 1984

- 1950** Carl Elsener III releva a su padre en el manejo del negocio.
- 1977** La Original Swiss Army Knife se convierte en una exhibición de diseño en el Museo de Arte Moderno en Nueva York.
- 1978** La Nasa ordena 50 navajas de oficiales Master Craftsman para el programa del transbordador espacial.
- 1979** Transformación de la sociedad unipersonal "Messerfabrik Carl Elsener" en la empresa familiar "Victorinox AG".





1989



1999



2014



2020



2020

**1984** La empresa duplica la superficie de fabricación y de oficinas.

## 1989 – 2020

**1989** Entrada al mercado de “Relojes” con su marca Swiss Army en Norteamérica con su anterior socio de ventas de Estados Unidos.

**1992** Apertura de la primera filial de ventas en Japón.

**1994** Establecimiento de la fundación Carl and Elise Elsener Gut Foundation con la misión de apoyar proyectos caritativos nacionales e internacionales.

**1999** Entrada al mercado del “Equipo de viaje” con el American TRG Group en St. Louis como licenciatario.

**2000** Establecimiento de Victorinox Foundation que posee 90% del capital accionario de Victorinox AG. 10% restante pertenece a la fundación sin fines de lucro Carl and Elise Elsener-Gut Foundation.

**2001** Lanzamiento de una línea de ropa en Estados Unidos y apertura de la primera tienda de Victorinox en Soho, Nueva York.

**2005** Adquisición del reconocido fabricante de relojes y navajas suizas Wenger SA en Delémont. Wenger sigue siendo una filial de operación independiente de Victorinox.

**2007** Carl Elsener IV releva a su padre en el manejo del negocio y expande aún más el alcance de Victorinox como marca mundial de diversos productos.  
Establecimiento de Victorinox Swiss Army Fragrance AG.

**2008** Apertura de la primera flagship store de Victorinox europea en Londres.

**2011** Apertura del Centro de Visitas Swiss Knife Valley en Brunnen, Suiza. Se incluye a Carl Elsener III en el Salón de la fama de los cuchillos de BLADE Magazine.

**2013** Incorporación del negocio de cuchillos Wenger a la marca Victorinox.

**2014** Adquisición de la empresa de equipajes del anterior licenciatario y establecimiento de la nueva unidad de negocios Victorinox Travel Gear AG. Apertura de una tienda en una ubicación principal en el centro de la ciudad de Zúrich.

**2016** Construcción del Centro de competencia de relojes en Delémont, Suiza.

**2017** Interrupción de la ropa para concentrarse en las categorías principales de productos. Producción de la “Original Swiss Army Knife” n.º 500 millones.

**2018** Es pionera con un nuevo centro de distribución en Seewen, Suiza. La inversión de aproximadamente 50 millones de francos suizos representa un claro compromiso con el sitio de Schwyz. 125º aniversario de Wenger.

**2019** Nuestros productos ahora están disponibles en más de 50,000 puntos de venta en todo el mundo, lo que incluye a 80 tiendas minoristas y tiendas dentro de otras tiendas, así como también nuestras flagship stores y tiendas de la marca. En cada punto de venta, la experiencia de la marca Victorinox tiene una presencia tangible para nuestros consumidores.

**2020** Apertura del centro de distribución en Seewen. Relanzamiento de la línea de fragancias.

# SWISS MADE

Victorinox es una auténtica marca suiza con una fuerte historia y herencia. Los suizos le asignan gran valor a la practicidad y se enorgullecen de la innovación, la calidad y la experiencia.

Nosotros no somos diferentes. Deseamos productos auténticos y de alta calidad, entonces eso es lo que hacemos. Si necesitamos nuevas ideas para conseguirlo innovamos y colaboramos hasta que lo logramos. Hacemos bien el trabajo y lo acabamos adecuadamente, por eso podemos enorgullecernos de nuestro trabajo, que habla por sí mismo.

Nos aseguramos de que nuestros productos sean confiables para que los consumidores puedan confiar en que obtienen exactamente lo que desean. Para la oficina, la cocina, el viaje que planifica hace tiempo o la caminata hasta la cima de la montaña. Las cualidades suizas y el estilo de vida activo del pueblo suizo se incluyen en todos los productos, para que los clientes se sientan confiados de que están listos para enfrentar la aventura cotidiana.

Además de la calidad probada y comprobada de Victorinox, las características principales en esta categoría de productos son el diseño ergonómico y la fácil manipulación.



## LOS VALORES DE UNA AUTÉNTICA MARCA SUIZA

Hacemos productos como a nosotros nos gustaría tenerlos. Esto significa una sobresaliente calidad suiza y funcionalidad orientada a las soluciones. Creemos en la innovación para lograr servicios y productos inteligentes, creativos y contemporáneos. Y nuestro diseño icónico libre de pretensiones se basa en líneas simples, distintivas y limpias. Los valores de nuestra marca se definen por nuestro compromiso con el cliente, que describe la manera en la que nuestros productos lo beneficiarán.

### CALIDAD

Victorinox ha producido una exclusiva gama de cuchillos domésticos y profesionales en Ibach, en el corazón de Suiza, desde 1884. Estos productos alta calidad se basan en 130 años de experiencia.

### FUNCIONALIDAD

Las aleaciones especialmente definidas garantizan una larga vida útil. Los ángulos de corte probados con láser mantienen los cuchillos filosos por mucho tiempo. Las formas del mango especialmente desarrolladas garantizan funcionamiento seguro y suave.

### INNOVACIÓN

La variedad de innovadores tipos de acero de las hojas y los materiales del mango tienen un acabado perfecto para elaborar productos muy especiales. Estas innovaciones tecnológicas ofrecen funcionalidad imperecedera.

### DISEÑO ICÓNICO

Los cuchillos domésticos y profesionales de Victorinox se caracterizan por la armonía perfecta del diseño y la funcionalidad. Junto con una estética simple y clásica, las sobresalientes funciones son un componente particularmente indispensable del buen diseño.



# SUSTENTABILIDAD

Los asuntos de protección ambiental y sustentabilidad son cuestiones altamente prioritarias en Victorinox. Tanto en nuestras operaciones internas como en las de los proveedores, la empresa se asegura de utilizar recursos de manera eficiente y de emplear métodos de producción ecológicos. Estos son algunos ejemplos:

## SISTEMAS DE ENFRIAMIENTO DE BUCLE CERRADO

Gracias a nuestros sistemas de enfriamiento de bucle cerrado, el calor que generan nuestras instalaciones de producción se envía a las bombas para los sistemas de agua caliente y calefacción. De esta manera, nuestra demanda de agua dulce se limita al enfriamiento de emergencia.

## 55% DE DESECHOS RECICLADOS

Un plan integrado de eliminación de desechos sólidos y líquidos hace participar a todos los empleados en el reciclaje de recursos y la reducción de desechos. Se recicla aproximadamente el 55% de los desechos.

## SISTEMA FOTOVOLTAICO

Desde abril de 2016, un sistema fotovoltaico instalado en el edificio de la fábrica en Ibach produce electricidad para el uso propio de la empresa.

## 1300 M2 DE PANELES SOLARES

Con la ayuda de 1300 m<sup>2</sup> de paneles solares en el techo de las instalaciones, se generan cerca de 220,000 kWh de energía por año. Esto cubre cerca de 2% del consumo de energía de nuestra fábrica. Asimismo, obtenemos energía hidroeléctrica de embalses y ríos cercanos, y la energía generada por la producción se utiliza para dar calefacción a la fábrica y 120 hogares cercanos.

## EMPAQUES RECICLADOS

Hasta el 90% de nuestros empaques de cartón se fabrican con papel reciclado y el 100% se fabrica con papel blanqueado sin cloro. Las tintas y los acabados que utilizamos no contienen solventes ni metales pesados.



## MÁS DETALLES SOBRE CÓMO RECICLAMOS EL ACERO EN VICTORINOX:

Todo el acero que utilizamos, la materia prima más importante en la fabricación de nuestras navajas, es 95% reciclado. En el procesamiento de ese acero se producen cerca de 600 toneladas de viruta de acero como subproducto. Con el fin de garantizar que este subproducto se elimine de manera adecuada, Victorinox desarrolló plantas de reciclaje únicas dentro de la industria. El agua que contiene la viruta se absorbe y las partículas de acero se prensan en briquetas para que puedan ser recicladas de manera adecuada.



**95% DE ACERO RECICLADO**



# ACERO INOXIDABLE

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

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

N.º DE MATERIAL	ABREVIATURA DIN	ABREVIATURA AISI	C (%)	CR (%)	MO (%)	V (%)
1.4419	X 38 Cr Mo 14	420	0.36 - 0.42	13.0 - 14.5	0.60 - 1.00	
1.4034	X 46 Cr 13	420	0.43 - 0.50	12.5 - 14.5		
1.4116	X 50 Cr Mo V 15	440A	0.45 - 0.55	14.0 - 15.0	0.50 - 0.80	0.1 - 0.2
1.4110	X 55 Cr Mo 14	440 A	0.48 - 0.60	13.0 - 15.0	0.50 - 0.80	≤ 0.15

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



# MATERIALES DEL MANGO

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

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

# SEGURIDAD ALIMENTICIA EN CADA CUCHILLO

## CONCEPTO HACCP

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

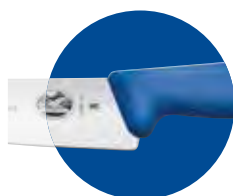
Los mangos Fibrox están hechos con elastómeros termoplástico (TPE). Presentan excelentes propiedades antideslizantes, se pueden utilizar a temperaturas de hasta 80 a 110 °C y también se pueden esterilizar. Estas propiedades son ideales para asegurar su uso seguro en un entorno profesional. Para visibilizar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

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



**Rojo**

■ Carne de res, turno de la mañana



**Azul**

■ Pescado, turno de mitad del día



**Negro**

■ Versátil, turno de la noche

UNIVERSAL



**Verde**

■ Verdura, primer turno de trabajo



**Blanco**

■ Cordero, segundo turno de trabajo



**Amarillo**

■ Pollo, tercer turno de trabajo





# NSF/ANSI 2



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

# CÓDIGO QR



La identificación de cuchillos individuales ahora se encuentra bien establecida en las industrias de la carne y los alimentos y se ha identificado como una necesidad importante.

Ahora es obligatorio que los negocios tengan un sistema de gestión de materiales que administre los cuchillos y herramientas en uso.

Se puede acceder a los datos sobre el usuario, el nombre de la empresa y la fecha de emisión a través de un código QR, que también puede ayudar a facilitar las comprobaciones de entrada y salida, tanto para cuchillos como para el personal.



# EMPAQUES

## SB-FUNDA

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



### EJEMPLO



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

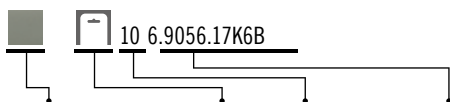
## BLÍSTER

### 6.8713.20 B

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

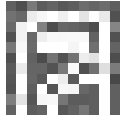


### EJEMPLO

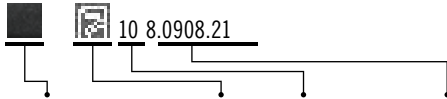


Colores de los mangos, empaque, unidad de venta, número de artículo

## EMPAQUE TRANSPARENTE



### EJEMPLO



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

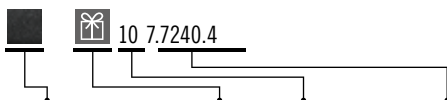
## CAJA DE REGALO

6.7133.2 G

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



### EJEMPLO



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

## CAJA PLEGABLE



## PROTECCIÓN DE LA HOJA DESECHABLE

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



# FORMA Y FUNCIÓN

## CUCHILLO FORMADOR

**Hoja curva**

para cortar frutas y verduras de forma decorativa



## CUCHILLO DE COCINA

**Corte recto**

para cortar frutas y verduras más pequeñas



## CUCHILLO PARA BISTEC

**Corte recto**

para cortar carne cocida o a la parrilla



## CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

**Hoja súper flexible**

para filetear pescado



## HACHA DE COCINA

**Hoja sólida pesada**

para cortar huesos y pescado crudo



## CUCHILLO SANTOKU

Filo con alvéolos

Versátil para cortes de precisión



## CUCHILLO PARA TRINCHAR

Corte recto

para rebanar carne cocida o a la parrilla



## CUCHILLO PARA TRINCHAR

Hoja extra ancha

para rebanar alimentos más grandes



## CUCHILLO PARA PAN

Filo dentado

para cortar una variedad de alimentos horneados con corteza



## CUCHILLO PARA PASTERÍA

Filo dentado

para cortar tortas, pasteles y pan



## CUCHILLO PARA SALMÓN

Filo con alvéolos

perfecto para filetear salmón



# MANIPULACIÓN Y CUIDADO CORRECTOS

## LA HOJA

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

## AFILADO

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

## LA CHAIRA

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

## MANGOS DE MADERA

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

## MANGOS SINTÉTICOS

(por ejemplo, Swiss Classic)

Los mangos sintéticos de nuestros cuchillos domésticos suelen ser aptos para lavavajillas, pero igualmente recomendamos lavarlos a mano.

## TABLAS DE CORTE EPICUREAN

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

## CERA PROTECTORA

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

# APTOS PARA LAVAVAJILLAS

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



# ESTERILIZACIÓN PARA CUCHILLOS PROFESIONALES

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







## SWISS CLASSIC

# VIBRANTES HERRAMIENTAS PARA CADA APLICACIÓN

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



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

**6.7303**





**CUCHILLO PARA VERDURA**

- con protección de la cuchilla
- corte recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

---

**6.7403**





**CUCHILLO PARA VERDURA**

- con protección de la cuchilla
- punta centrada
- corte recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

---

**6.7433**





**CUCHILLO PARA VERDURA**

- con protección de la cuchilla
- filo dentado
- punta centrada
- corte recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

---

**6.7503**





**CHUCHILLO DECORADOR**

- con protección de la cuchilla
- curva



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

**6.7603**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- con protección de la cuchilla
- punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

			10	6.7603.B				20	6.7603				20	6.7601
			10	6.7606.L114B				20	6.7606.L114				10	6.7606.L115B
			20	6.7606.L115				10	6.7606.L118B				20	6.7606.L118
8 cm			10	6.7606.L119B				20	6.7606.L119					

**6.7633**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- con protección de la cuchilla
- filo dentado
- punta centrada
- corte recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

			10	6.7633.B				20	6.7633				20	6.7631
			10	6.7636.L114B				20	6.7636.L114				10	6.7636.L115B
			20	6.7636.L115				10	6.7636.L118B				20	6.7636.L118
8 cm			10	6.7636.L119B				20	6.7636.L119					

**6.7703**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- con protección de la cuchilla
- punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

■  20 **6.7703** | ■  20 **6.7701** | ■  20 **6.7706.L114**

10 cm ■  20 **6.7706.L115** | ■  20 **6.7706.L118** | ■  20 **6.7706.L119**

**6.7733**



**CUCHILLO PARA VERDURA**

- con protección de la cuchilla
- filo dentado
- punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

■  20 **6.7733** | ■  20 **6.7731** | ■  20 **6.7736.L4**

10 cm ■  20 **6.7736.L5** | ■  20 **6.7736.L8** | ■  20 **6.7736.L9**

**6.7793.B**



**JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA**

- sin protección de la cuchilla
- punta centrada

2 piezas   10 **6.7793.B**

  10 **6.7796.L4B**

  10 **6.7796.L5B**

  10 **6.7796.L8B**

  10 **6.7796.L9B**



**INCLUIDO**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  **6.7703**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  **6.7733**

**6.7833.B**



























**CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA**

- con protección de la cuchilla
- filo dentado
- redondo



**LONGITUD DE LA HOJA**

			10	<b>6.7833.B</b>				20	<b>6.7833</b>				20	<b>6.7831</b>
			20	<b>6.7832</b>				10	<b>6.7836.L114B</b>				20	<b>6.7836.L114</b>
			10	<b>6.7836.L115B</b>				20	<b>6.7836.L115</b>				10	<b>6.7836.L118B</b>
11 cm			20	<b>6.7836.L118</b>				10	<b>6.7836.L119B</b>				20	<b>6.7836.L119</b>

**6.7833.FB**















**CUCHILLO DE COCINA PLEGABLE**

- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

			10	<b>6.7833.FB</b>				10	<b>6.7831.FB</b>				10	<b>6.7836.F4B</b>
11 cm			10	<b>6.7836.F5B</b>				10	<b>6.7836.F8B</b>				10	<b>6.7836.F9B</b>

6.7803.FB

### CUCHILLO DE COCINA PLEGABLE



#### LONGITUD DE LA HOJA

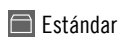
11 cm



10 6.7803.FB



10 6.7801.FB



Estándar



Blíster



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas



**6.7863**



**CUCHILLO PARA QUESO Y SALCHICHA**

- con protección de la cuchilla
- filo dentado
- punta del tenedor



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



20 6.7863



20 6.7861

**6.7863.13B**



**CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO CREMA**

- filo dentado
- punta de tenedor
- hoja perforada



**LONGITUD DE LA HOJA**

13 cm



10 6.7863.13B





**6.7233.20****CUCHILLO PARA FILETAR CARNE**

- con protección de la cuchilla
- filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



20 6.7233.20



20 6.7232.20

**6.7903.12****CUCHILLO PARA BISTEC "GOURMET"**

- con protección de la cuchilla

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



6 6.7903.12



10 6.7903.12B

**6.7933.12****CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA "GOURMET"**

- con protección de la cuchilla
- filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

6 6.7933.12



10 6.7933.12B



6 6.7936.12L4



10 6.7936.12L4B



6 6.7936.12L5



10 6.7936.12L5B



6 6.7936.12L8



10 6.7936.12L8B



6 6.7936.12L9

12 cm



10 6.7936.12L9B

## SWISS CLASSIC Cuchillo para bistec y pizza

6.7903.14



### CUCHILLO PARA BISTEC, GRANDE

- con protección de cuchilla desechable



#### LONGITUD DE LA HOJA

14 cm



6

6.7903.14











**6.8003.15B**

**CUCHILLO DE COCINA**



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

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

**6.8103.18B**

**CUCHILLO PARA TRINCHAR**



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   10 **6.8103.12B**

15 cm   10 **6.8103.15B**

18 cm   10 **6.8103.18B**

**6.8003.19B**



### CUCHILLO PARA TRINCHAR



#### LONGITUD DE LA HOJA

■ 10 6.8003.19B | ■ 6 6.8003.19G | ■ 10 6.8001.19B

■ 10 6.8006.19L4B | ■ 10 6.8006.19L5B | ■ 10 6.8006.19L8B

19 cm ■ 10 6.8006.19L9B

22 cm ■ 10 6.8003.22B | ■ 6 6.8003.22G

25 cm ■ 10 6.8003.25B | ■ 6 6.8003.25G

**6.8023.25B**



### CUCHILLO DE COCINA

- filo con alvéolos



#### LONGITUD DE LA HOJA

25 cm ■ 10 6.8023.25B | ■ 6 6.8023.25G

**6.8063.20B****CUCHILLO PARA TRINCHAR**

- extra ancha

**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



10

6.8063.20B



6

6.8063.20G

**6.8083.20B****CUCHILLO PARA TRINCHAR**

- filo con alvéolos
- extra ancha

**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



10

6.8083.20B



6

6.8083.20G

**6.8223.25B****CUCHILLO PARA JAMÓN**

- filo con alvéolos
- redondo

**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm



10

6.8223.25B



6

6.8223.25G

**6.8413.15G**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- flexible



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6.8413.15B



6.8413.15G

**6.8503.17G**



**CUCHILLO SANTOKU**



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.8503.17B



6.8503.17G

**6.8523.17B**



**CUCHILLO SANTOKU**

- filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.8523.17B



6.8523.17G



6.8521.17B



6.8521.17G



6.8526.17L4B



6.8526.17L5B



6.8526.17L8B



6.8526.17L9B

**6.8633.21B**



**CUCHILLO PARA PAN**

- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

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

21 cm ■ 10 6.8631.21B

**6.8633.22B**



**CUCHILLO PARA PAN Y DULCES**

- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm ■ 10 6.8633.22B | ■ 6 6.8633.22G

**6.8633.26B**



**CUCHILLO PARA PASTELERO**

- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

26 cm ■ 10 6.8633.26B | ■ 6 6.8633.26G

**6.8663.21**



**CUCHILLO DUX**

- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm   120 **6.8663.21**

---

**6.8713.20G**



**CUCHILLO PARA FILETEAR**





- Flexible



**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm   10 **6.8713.16B**

---

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

---

**6.8561.18G**



**CUCHILLO PARA CHEF**



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm   50 **6.8561.18G**

---



**6.7113.3**



**JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURAS**

- con protección de la cuchilla

3 piezas   10 **6.7113.3**

  10 **6.7111.3**



**INCLUIDO**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7603**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7433**

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833**

**6.7113.3G**

**JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURAS**



3 piezas   6 **6.7113.3G**



**INCLUIDO**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7603**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7433**

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**


11 cm  **6.7833**

6.7116.31G

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURAS



3 piezas

 6 6.7116.31G



**INCLUIDO**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  6.7736.L9

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  6.7606.L118

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**


11 cm  6.7836.L114

**6.7116.32**

**JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURAS**



3 piezas

 10 **6.7116.32**



**INCLUIDO**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



**6.7401**

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



**6.7836.L114**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



**6.7636.L119**

6.7113.31

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA CON PELADOR



3 piezas   10 6.7113.31

  10 6.7111.31



**INCLUIDO**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  6.7603

pelador universal



 7.6075

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  6.7833

**6.7191.F3**



**JUEGO DE TABLAS DE CORTAR**

- filo dentado

2 piezas   10 **6.7191.F3**

  10 **6.7191.F1**



**INCLUIDO**



**TAMAÑO**

164 x 120 x 6 mm  **7.4115**

Cuchillo de cocina plegable



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833.FB**

6.7133.2G

JUEGO DE TRINCHAR



2 piezas   80 6.7133.2G

  80 6.7131.2G



**INCLUIDO**

cuchillo de cocina



**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm  6.8003.19

tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  5.2103.15

**6.7133.4G**

**JUEGO DE COCINA**

4 piezas   30 **6.7133.4G**

  30 **6.7131.4G**



**INCLUIDO**

tijeras de cocina universal "Victorinox"



**LONGITUD TOTAL**

20 cm  **7.6363.3**

pelador universal



 **7.6075**

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833**

cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **6.8523.17B**



6.7133.5G

JUEGO DE COCINA

5 piezas   30 6.7133.5G



**INCLUIDO**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  6.7433

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  6.7833

cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm  6.8633.21B

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  6.7603

cuchillo para trincar



**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm  6.8003.19B

**6.7113.6G**



**JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURAS**

6 piezas   50 **6.7113.6G**

  50 **6.7111.6G**



**INCLUIDO**

pelador universal



 **7.6075**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**  
8 cm  **6.7403**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**  
8 cm  **6.7603**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**  
8 cm  **6.7433**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**  
8 cm  **6.7633**

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**  
11 cm  **6.7833**

6.7133.7G

JUEGO DE COCINA

7 piezas  26  6.7133.7G



**INCLUIDO**

pelador universal



 7.6075

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**  
11 cm  6.7833

cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**  
17 cm  6.8523.17B

cuchillo para pan y dulces



**LONGITUD DE LA HOJA**  
22 cm  6.8633.22B

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**  
8 cm  6.7603

tenedor para trinchar



**LONGITUD**  
15 cm  5.2103.15

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**  
19 cm  6.8003.19B

**5.1543**

**TENEDOR DE MESA**



■  6 5.1543

■  6 5.1546.L9

**5.1553**

**CUCHARA DE MESA**



■  6 5.1553

■  6 5.1556.L9

**5.1573**

**CUCHARITA PARA TÉ**



■  6 5.1573

■  6 5.1576.L9

**5.1583**

**TENEDOR PARA PASTEL**



■  6 5.1583

**6.7233.6**

**JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC**



- 6 piezas
- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm ■  1 6.7233.6

■  1 6.7232.6

**6.7803****CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA****LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



20 6.7803

**6.7833.6****JUEGO DE TOMATES Y CUCHILLOS DE MESA**

- 6 piezas
- filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



1 6.7833.6



1 6.7832.6

**6.7839.6G****JUEGO DE CUCHILLOS DE TOMATE**

- 6 piezas
- filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



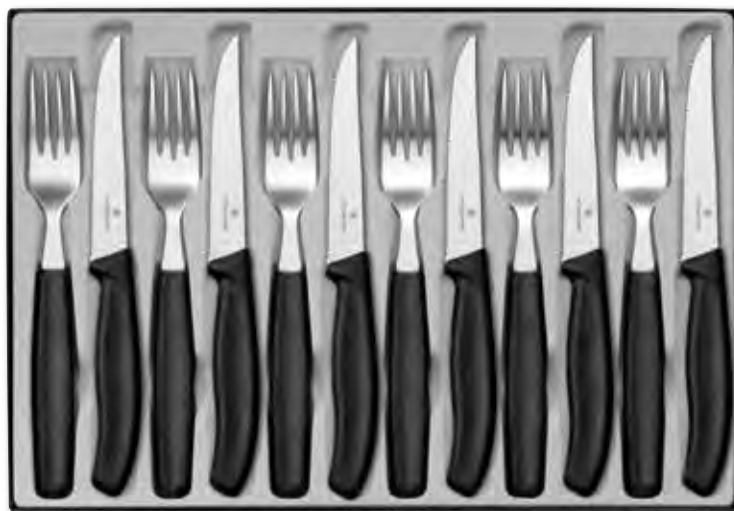
10 6.7839.6G

**6.7233.12**



**CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS**

- filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm

■  40 6.7233.12

**6.7233.24**



**JUEGO DE CUBIERTOS, 24 PIEZAS**

- filo dentado



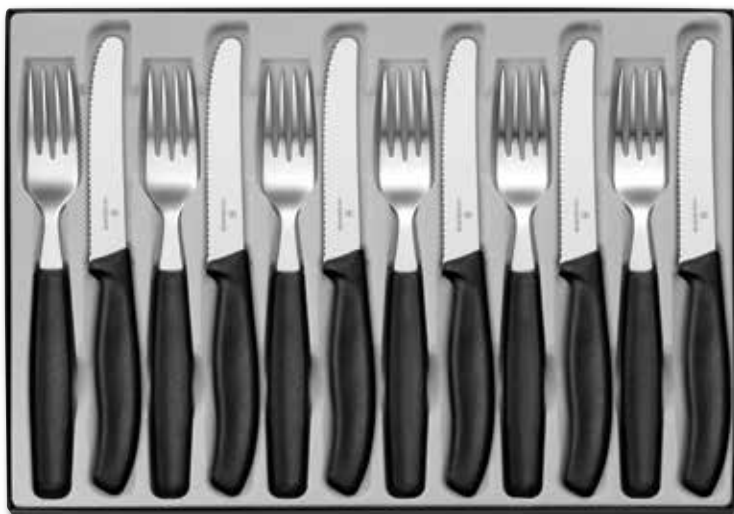
LONGITUD DE LA HOJA

11 cm

■  15 6.7233.24

**6.7833.12****CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS**

- filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



40

6.7833.12

**6.7833.24****JUEGO DE CUBIERTOS, 24 PIEZAS**

- filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



15

6.7833.24

**6.7192.F3**



**JUEGO DE CUBIERTOS**

- filo dentado


3 piezas   10 **6.7192.F3**

  10 **6.7192.F9**

**INCLUIDO**

cuchara de mesa



 **5.1553**

tenedor de mesa



 **5.1543**



cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833.FB**



**5.2103.15**



**TENEDOR PARA TRINCHAR**

- plano



**LONGITUD**

■ 10 5.2103.15B | ■ 6 5.2103.15 | ■ 10 5.2101.15B

■ 10 5.2106.15L4B | ■ 10 5.2106.15L5B | ■ 10 5.2106.15L8B

15 cm ■ 10 5.2106.15L9B

**5.2303.18**



**TENEDOR PARA TRINCHAR**



**LONGITUD**

18 cm ■ 6 5.2303.18

**5.2603.10**



**ESPÁTULA DE FARMACÉUTICO**



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm ■ 6 5.2603.10

**5.2603.20**



**ESPÁTULA**



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm ■  6 **5.2603.12**

15 cm ■  6 **5.2603.15**

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

23 cm ■  6 **5.2603.23**

25 cm ■  6 **5.2603.25**

31 cm ■  6 **5.2603.31**

**5.2703.25**



**ESPÁTULA**



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm ■  6 **5.2703.25**

**5.2763.16**



**ESPÁTULA**



**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm ■  6 **5.2763.16**





VICTORINOX

SWISS MADE

**SWISS MODERN**

# CONEXIONES CELESTIALES DE PRECISIÓN Y DISEÑO

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



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

**6.9016.1521B**



**CUCHILLO DE COCINA**



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



10 6.9016.1521B



10 6.9013.15B

**6.9036.158B**



**TENEDOR PARA TRINCHAR**



LONGITUD

15 cm



10 6.9036.158B



10 6.9033.15B

**6.9056.17K6B**



**CUCHILLO SANTOKU**

- filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



10 6.9056.17K6B



10 6.9053.17KB

**6.9016.221B**



**CUCHILLO PARA TRINCHAR**

- extra ancha



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



10 6.9016.202B



10 6.9013.20B

22 cm



10 6.9016.221B



10 6.9013.22B

**6.9076.22W5B**



## CUCHILLO PARA PAN Y DULCES

- filo dentado
- redondo



### LONGITUD DE LA HOJA

22 cm




10 6.9076.22W5B



10 6.9073.22WB

 Blíster  Unidad de empaque

 Apto para lavavajillas




6.9096.21G

JUEGO PARA TRINCHAR



2 piezas

 50 6.9096.21G

  50 6.9093.21G



**INCLUIDO**

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm



6.9016.221B

tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm



6.9036.158B




6.9096.22G

## JUEGO DE COCINA



2 piezas

 50 6.9096.22G

  50 6.9093.22G



SWISS MODERN

### INCLUIDO

cuchillo para pan y dulces



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9076.22W5B

cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.9056.17K6B

**6.9003.12W**



**CUCHILLO PARA FILETAR CARNE**

- filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6 6.9003.12W



6 6.9006.12W2



6 6.9006.12W41

**6.9006.11W2**



**CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA**

- filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6 6.9006.11W2



6 6.9003.11W



6 6.9006.11W41

**6.9036.0941**



**TENEDOR DE MESA**



6 6.9036.0941



6 6.9033.09



6 6.9036.092

**6.9033.08**



**CUCHARA DE MESA**



6 6.9033.08



6 6.9036.082



6 6.9036.0841

**6.9036.072**



**CUCHARITA PARA TÉ**



6 6.9036.072



6 6.9033.07



6 6.9036.0741

6.9036.0641

## TENEDOR PARA PASTEL



6.9036.0641



6.9033.06



6.9036.062

6.9093.12W.12

## CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS



- filo dentado



### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6.9093.12W.12



6.9096.12W2.12



6.9096.12W41.12



Caja plegable



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas

**6.9096.11W2.12** CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS



- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

**6.9096.12W41.24** JUEGO DE CUBIERTOS, 24 PIEZAS



- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

**6.9093.11W.24**

### JUEGO DE CUBIERTOS, 24 PIEZAS



- filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



14

6.9093.11W.24



14

6.9096.11W2.24



14

6.9096.11W41.24

**6.9006.12W2B**

### JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC



- 2 x 6.9003.12W
- 2 x 6.9006.12W2
- 2 x 6.9006.12W41
- filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



10

6.9006.12W2B



10

6.9003.12WB



10

6.9006.12W41B

**6.9006.11W41B**

**JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA**



- 2 x 6.9003.11W
- 2 x 6.9006.11W2
- 2 x 6.9006.11W41
- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



10 6.9006.11W41B



10 6.9003.11WB



10 6.9006.11W2B



**6.9000.12G****JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC**

- 2 piezas

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



6

**6.9000.12G****6.9000.12WG****JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC**

- 2 piezas
- filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



6

**6.9000.12WG****6.9010.15G****CUCHILLO DE COCINA****LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm



6

**6.9010.15G****6.9050.17KG****CUCHILLO SANTOKU**

- filo con alvéolos

**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm



6

**6.9050.17KG**

**6.9070.22WG**

**CUCHILLO PARA PAN Y DULCES**

- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm



6

**6.9070.22WG**

---

**6.9010.20G**

**CUCHILLO PARA TRINCHAR**

- extra ancha



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

**6.9010.20G**

---

22 cm



6

**6.9010.22G**

---

**6.9030.15G**

**TENEDOR PARA TRINCHAR**



**LONGITUD**

15 cm



6

**6.9030.15G**

---



6.9091.2

## JUEGO PARA TRINCHAR

2 piezas

  50 6.9091.2



SWISS MODERN

### INCLUIDO

cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9010.22G

tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm



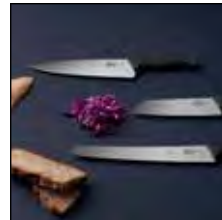
6.9030.15G



**FIBROX**

# DISEÑADA POR PROFESIONALES, PARA PROFESIONALES

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



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



**5.2003.12**






**CUCHILLO DE COCINA**



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.2003.12**

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

15 cm   6 **5.2004.15** |   6 **5.2007.15** |   6 **5.2008.15**

**5.2003.19**



**CUCHILLO PARA TRINCHAR**



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

19 cm   6 **5.2004.19** |   6 **5.2007.19** |   6 **5.2008.19**

22 cm   6 **5.2003.22**

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

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

28 cm   6 **5.2003.28**

31 cm   6 **5.2003.31**

5.2033.19



### CUCHILLO PARA TRINCHAR

- filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

19 cm   6 5.2033.19

22 cm   6 5.2033.22

25 cm   6 5.2033.25

5.2063.20



### CUCHILLO PARA TRINCHAR

- extra ancha



#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 5.2063.20

5.2533.21



### CUCHILLO PARA PAN

- filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

21 cm   6 5.2533.21

**5.2803.18**



**CUCHILLO PARA TRINCHAR**

- estrecha
- recta



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.2803.15**

18 cm   6 **5.2803.18**

---

**5.2933.26**







**CUCHILLO PARA PASTELERO**

- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

26 cm   6 **5.2933.26** |   6 **5.2932.26**

---

**5.3703.18**



**CUCHILLO PARA FILETEAR**



**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm   6 **5.3703.16**

18 cm   6 **5.3703.18**

20 cm   6 **5.3703.20**

---

5.3763.20



### CUCHILLO PARA FILETEAR

- curva



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

5.3763.20

5.3813.18



### CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm



6

5.3813.18

5.2523.17



### CUCHILLO SANTOKU

- filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6

5.2523.17

5.4003.18



### HACHA DE COCINA



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm



6

5.4003.18

19 cm



6

5.4003.19

**5.4063.18**



**CUCHILLO PARA CHEF**

- forma china



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm



5.4063.18





**5.4203.25****CUCHILLO PARA JAMÓN**

- redondo

**LONGITUD DE LA HOJA**25 cm   6 **5.4203.25**30 cm   6 **5.4203.30**36 cm   6 **5.4203.36****5.4233.25****CUCHILLO PARA TOCINO**

- filo dentado
- redondo

**LONGITUD DE LA HOJA**25 cm   6 **5.4233.25**30 cm   6 **5.4233.30**36 cm   6 **5.4233.36**

**5.4403.25**



**CUCHILLO PARA JAMÓN**

- redondo



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm



6

**5.4403.25**

**5.4433.25**



**CUCHILLO PARA JAMÓN**

- filo dentado
- redondo



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm



6

**5.4433.25**

**5.4473.25**



**CUCHILLO PARA SALCHICHA**

- Afilado de dientes (parte trasera)



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm



6

**5.4473.25**

5.4503.30



### CUCHILLO PARA JAMÓN

- extra ancha
- redondo



#### LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 5.4503.25

30 cm   6 5.4503.30

5.4623.30



### CUCHILLO PARA SALMÓN

- filo con alvéolos



#### LONGITUD DE LA HOJA

30 cm   6 5.4623.30

5.4723.30



### CUCHILLO PARA JAMÓN

- filo con alvéolos
- extra ancha
- redondo



#### LONGITUD DE LA HOJA

30 cm   6 5.4723.30

36 cm   6 5.4723.36

**5.6003.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**


- recto
- mango americano



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   **5.6003.12**

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

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

**5.6003.15M**







**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- recto
- safety grip



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

**5.6103.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- estrecho
- recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   **5.6103.12**

15 cm   **5.6103.15**

5.6203.12



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- extra estrecho
- recto



#### LONGITUD DE LA HOJA

9 cm   6 5.6203.09

12 cm   6 5.6203.12

15 cm   6 5.6203.15

5.6303.15



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- estrecho
- curvo



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 5.6303.12

15 cm   6 5.6303.15

5.6403.15



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- estrecho
- curvo



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 5.6403.12

15 cm   6 5.6403.15

**5.6413.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- flexible
- estrecho
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6413.12**

15 cm   6 **5.6413.15**

**5.6503.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- estrecho
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

  6 **5.6503.15**

  6 **5.6501.15**

  6 **5.6502.15**

15 cm   6 **5.6508.15**

**5.6523.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- filo con alvéolos
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.6523.15**

**5.6603.15**



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- estrecho
- curvo



#### LONGITUD DE LA HOJA

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

**5.6603.12M**



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- estrecho
- curvo
- safety grip



#### LONGITUD DE LA HOJA

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

**5.6613.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**



- flexible
- estrecho
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6613.12** |   6 **5.6611.12** |   6 **5.6612.12**

  6 **5.6613.15** |   6 **5.6611.15** |   6 **5.6612.15**

15 cm   6 **5.6614.15** |   6 **5.6617.15** |   6 **5.6618.15**

**5.6613.12M**











**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- flexible
- estrecho
- curvo
- safety grip



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6613.12M** |   6 **5.6618.12M**

15 cm   6 **5.6613.15M** |   6 **5.6618.15M**

**5.6663.15**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- super flexible
- estrecho
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.6663.15**



5.6903.15



## CRISSOR

- punta roma reforzada
- curvo



### LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



5.6903.15



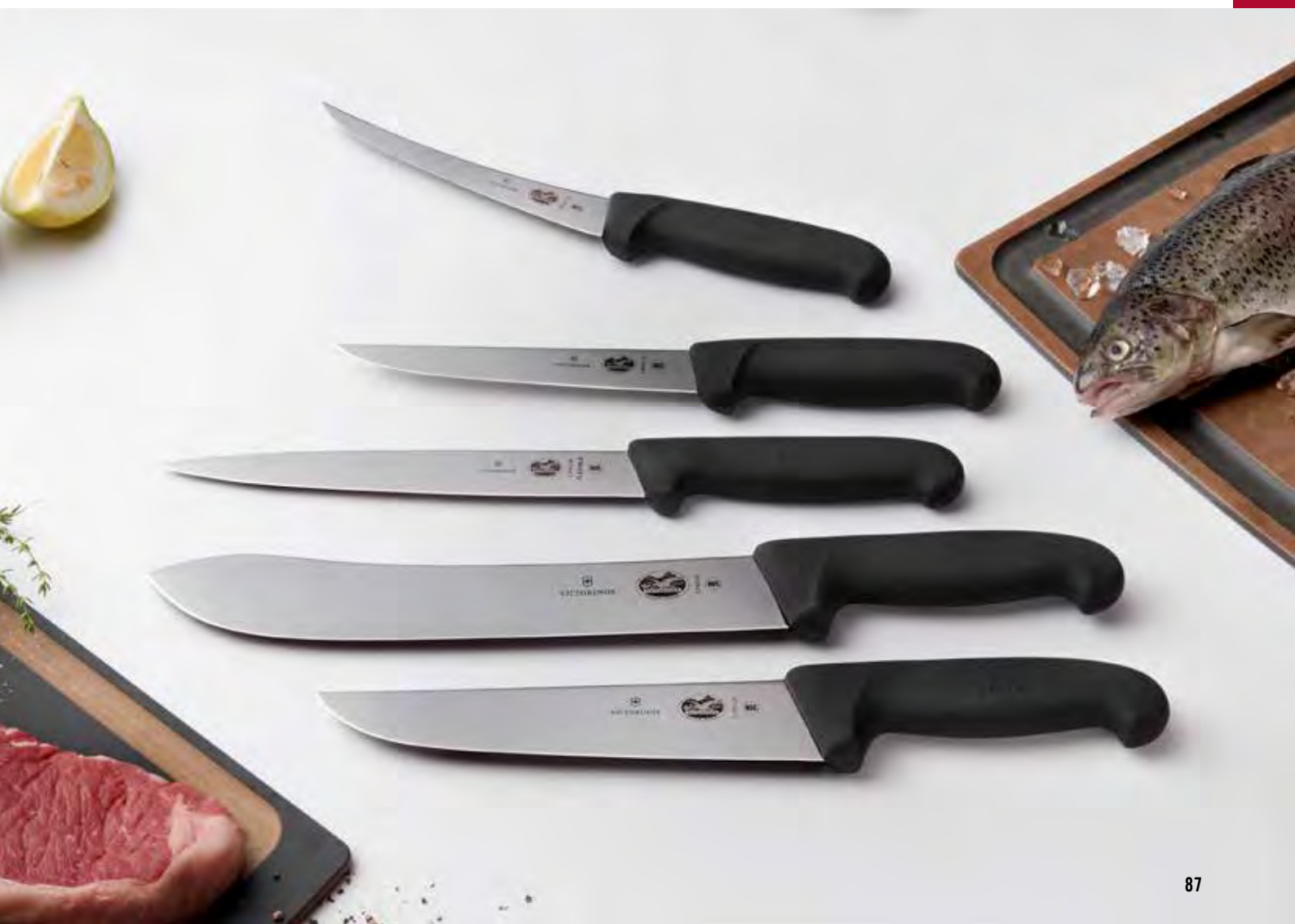
Estándar



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas




**5.5103.10**



**CUCHILLO PARA ANIMALES PEQUEÑOS**



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm    ■     6    **5.5103.10**    |    ■     6    **5.5108.10**


**5.5203.26**







**CUCHILLO PARA CARNICERO**




**LONGITUD DE LA HOJA**



16 cm    ■     6    **5.5203.16**    |    ■     6    **5.5208.16**

18 cm    ■     6    **5.5203.18**    |    ■     6    **5.5208.18**

20 cm    ■     6    **5.5203.20**    |    ■     6    **5.5208.20**

23 cm    ■     6    **5.5203.23**    |    ■     6    **5.5208.23**

26 cm    ■     6    **5.5203.26**    |    ■     6    **5.5208.26**

28 cm    ■     6    **5.5203.28**    |    ■     6    **5.5208.28**

31 cm    ■     6    **5.5203.31**

36 cm    ■     6    **5.5203.36**

**5.7223.20**



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- filo con alvéolos
- curvo



#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   5.7223.20

25 cm   5.7223.25

**5.7323.25**



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- filo con alvéolos
- curvo



#### LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   5.7323.25

31 cm   5.7323.31

**5.5203.18L**



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- punta ancha
- safety nose



#### LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   5.5203.18L

**5.5503.20**
























**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- punta centrada
- recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

			6			6			6
			5.5503.18			5.5501.18			5.5502.18
18 cm			6						
			5.5508.18						
			6			6			6
			5.5503.20			5.5501.20			5.5502.20
20 cm			6						
			5.5508.20						
22 cm			6			6			
			5.5503.22			5.5508.22			
25 cm			6						
			5.5503.25						

**5.5523.20**



**CUCHILLO PARA PICAR**

- filo con alvéolos



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm			6						
			5.5523.20						
25 cm			6						
			5.5523.25						

**5.5503.30**



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- recto



#### LONGITUD DE LA HOJA

30 cm



5.5503.30

**5.5503.18L**



### CUCHILLO PARA PICAR

- recto
- safety nose



#### LONGITUD DE LA HOJA

18 cm



5.5503.18L



5.5508.18L

20 cm



5.5503.20L

22 cm



5.5503.22L

**5.5603.16**



**CUCHILLO PARA PICAR**

- punta centrada
- recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.5603.12**

---

14 cm   6 **5.5603.14**

---

16 cm   6 **5.5603.16**

---

18 cm   6 **5.5603.18**

---

20 cm   6 **5.5603.20**

---

**5.5603.16M**



**CUCHILLO PARA PICAR**

- punta centrada
- safety grip



**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm   6 **5.5603.16M**

---

**5.5903.08**



**CUCHILLO PARA AVES**

- estrecho
- mango pequeño



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm   6 **5.5903.08**

---

**5.5903.08M**



### CUCHILLO PARA AVES

- estrecho
- mango mediano



#### LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



**5.5903.08M**

**5.5903.09**



### CUCHILLO PARA AVES

- estrecho
- mango pequeño



#### LONGITUD DE LA HOJA

9 cm



**5.5903.09**

11 cm



**5.5903.11**

**5.5903.11M**



### CUCHILLO PARA AVES

- estrecho
- mango mediano



#### LONGITUD DE LA HOJA

9 cm



**5.5903.09M**

11 cm



**5.5903.11M**

**5.7203.20**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- estrecho
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm   6 **5.7203.20**

---

25 cm   6 **5.7203.25**

---

**5.7303.25**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   6 **5.7303.25**

---

31 cm   6 **5.7303.31**

---

36 cm   6 **5.7303.36**

---



**5.7403.20**



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- punta ancha



#### LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 5.7403.18

20 cm   6 5.7403.20

  6 5.7403.25 |   6 5.7401.25 |   6 5.7402.25

25 cm   6 5.7408.25

31 cm   6 5.7403.31

36 cm   6 5.7403.36

**5.7403.18L**



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- punta ancha
- safety nose



#### LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 5.7403.18L

20 cm   6 5.7403.20L

**5.7603.18**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- estrecho
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.7603.15**

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

20 cm   6 **5.7603.20**

**5.7603.18L**







**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- punta ancha
- safety nose



**LONGITUD DE LA HOJA**

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

**5.7703.15**



**CUCHILLO PARA DESPELLEJAR**

- estilo alemán



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.7703.15**

18 cm   6 **5.7703.18**

**5.7803.12**



### CUCHILLO PARA DESPELEJAR

- forma americana



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **5.7803.12**

15 cm   6 **5.7803.15**

**5.7903.12**



### CUCHILLO PARA DESPELEJAR CORDEROS



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **5.7903.12**

**6.1103.16**



### CUCHILLO PARA QUESO



#### LONGITUD DE LA HOJA

9 cm ■  150 **6.1103.09**

16 cm ■  100 **6.1103.16**

22 cm ■  110 **6.1103.22**

**6.1203.30**



### CUCHILLO PARA QUESO



#### LONGITUD DE LA HOJA

30 cm ■  60 **6.1203.30**

36 cm ■  60 **6.1203.36**

6.1323.21



## CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO CREMA

- filo con alvéolos




### LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



140 6.1323.21

 Estándar



Caja plegable



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas



**5.6503.15D**



**CUCHILLO DE DESHUESAR DUAL GRIP**



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



5.6503.15D

**5.6613.12D**



**CUCHILLO DE DESHUESAR DUAL GRIP**

- estrecho
- curvo



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



5.6613.12D

15 cm



5.6613.15D

**5.6663.15D**



**CUCHILLO DE DESHUESAR DUAL GRIP**

- super flexible
- estrecho
- curvo



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



5.6663.15D

**5.7223.20D**



### CUCHILLO DE MATANZA DUAL GRIP

- filo con alvéolos
- estrecho
- curvo




#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   5.7223.20D

25 cm   5.7223.25D

 Estándar  Unidad de empaque

 Apto para lavavajillas







**SWIBO**

# MANGOS ESPECIALES PARA MÁXIMA SEGURIDAD

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



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

**5.8448.16**



**CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

- con descamador
- flexible
- quita escamas
- mango estrecho



**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm



6

**5.8448.16**

**5.8449.20**



**CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

- flexible
- mango estrecho



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

**5.8449.20**

**5.8450.20**



**CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

- flexible
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

**5.8450.20**



6

**5.8452.20**

**5.8444.25**



**CUCHILLO PARA SALMÓN**

- filo con alvéolos
- redondo



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm



6

**5.8444.25**

30 cm



6

**5.8444.30**

**5.8451.26****CUCHILLO PARA TRINCHAR**

- hoja rígida y gruesa

**LONGITUD DE LA HOJA**26 cm   6 **5.8451.26****5.8441.25****CUCHILLO PARA JAMÓN**

- redondo

**LONGITUD DE LA HOJA**25 cm   6 **5.8441.25**30 cm   6 **5.8441.30****5.8443.25****CUCHILLO PARA TOCINO**

- filo dentado
- redondo

**LONGITUD DE LA HOJA**25 cm   6 **5.8443.25**30 cm   6 **5.8443.30**35 cm   6 **5.8443.35**

**5.8401.14**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- estrecho



**LONGITUD DE LA HOJA**

14 cm   6 **5.8401.14**

16 cm   6 **5.8401.16**

18 cm   6 **5.8401.18**

**5.8404.13**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- semiflexible
- estrecho
- doblado
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

13 cm   6 **5.8404.13**

16 cm   6 **5.8404.16**

**5.8405.13**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- doblado
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

13 cm   6 **5.8405.13**

16 cm   6 **5.8405.16**

**5.8406.13**



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- doblado
- curvo



#### LONGITUD DE LA HOJA

13 cm   6 **5.8406.13**

16 cm   6 **5.8406.16**

**5.8407.16**



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- estrecho
- doblado
- curvo



#### LONGITUD DE LA HOJA

16 cm   6 **5.8407.16**

**5.8408.10**



### CUCHILLO PARA DESHUESAR

- estrecho
- curvo
- recto



#### LONGITUD DE LA HOJA

10 cm   6 **5.8408.10**

13 cm   6 **5.8408.13**

16 cm   6 **5.8408.16**

**5.8409.13**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- flexible
- estrecho
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

13 cm   6 **5.8409.13**

16 cm   6 **5.8409.16**



**5.8411.18****CUCHILLO PARA PICAR**

- recto

**LONGITUD DE LA HOJA**18 cm   6 **5.8411.18**20 cm   6 **5.8411.20**22 cm   6 **5.8411.22**25 cm   6 **5.8411.25****5.8412.13****CUCHILLO PARA PICAR****LONGITUD DE LA HOJA**13 cm   6 **5.8412.13**15 cm   6 **5.8412.15**18 cm   6 **5.8412.18**

**5.8421.14**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

14 cm   6 **5.8421.14**

16 cm   6 **5.8421.16**

18 cm   6 **5.8421.18**

**5.8426.17**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- punta ancha



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm   6 **5.8426.17**

21 cm   6 **5.8426.21**

24 cm   6 **5.8426.24**

**5.8427.15**



**CUCHILLO PARA DESPELEJAR**

- punta ancha



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.8427.15**

18 cm   6 **5.8427.18**



5.8429.13



### CUCHILLO PARA DESPELEJAR CORDEROS



#### LONGITUD DE LA HOJA

13 cm   6 5.8429.13

5.8431.21



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- punta ancha
- recto



#### LONGITUD DE LA HOJA

21 cm   6 5.8431.21

24 cm   6 5.8431.24

26 cm   6 5.8431.26

29 cm   6 5.8431.29

31 cm   6 5.8431.31

34 cm   6 5.8431.34

**5.8433.31**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

31 cm



6

**5.8433.31**

**5.8434.20**



**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

**5.8434.20**

26 cm



6

**5.8434.26**

5.8435.22



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- hoja rígida y gruesa
- punta ancha
- curvo



#### LONGITUD DE LA HOJA

22 cm   6 5.8435.22

26 cm   6 5.8435.26

5.8436.22



### CUCHILLO PARA CARNICERO

- punta ancha
- curvo



#### LONGITUD DE LA HOJA

22 cm   6 5.8436.22

25 cm   6 5.8436.25

31 cm   6 5.8436.31



**WOOD**

# CUCHILLOS NATURALMENTE CONVINCENTES Y ELEGANTES

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



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

**5.0700**

**CUCHILLO PARA VERDURA**

- punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm   6 **5.0700**

---

**5.0730**

**CUCHILLO PARA VERDURA**

- filo dentado
- punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm   6 **5.0730**

---

**5.1630.21G**

**CUCHILLO PARA PAN**

- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm   6 **5.1630.21G**

---

**5.1800.18**

**CUCHILLO PARA TRINCHAR**

- estrecho
- recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **5.1800.18**

---

5.2000.12

### CUCHILLO DE COCINA

- punta centrada



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 5.2000.12

15 cm   6 5.2000.15

5.2000.19G

### CUCHILLO PARA TRINCHAR



#### LONGITUD DE LA HOJA

19 cm   6 5.2000.19G

22 cm   6 5.2000.22G

25 cm   6 5.2000.25G

31 cm   6 5.2000.31

5.2030.12

### CUCHILLO DE COCINA

- filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 5.2030.12

22 cm   6 5.2030.22

WOOD

**5.2060.20G**

**CUCHILLO PARA TRINCHAR**

- extra ancha



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



**5.2060.20G**

**5.2100.15**

**TENEDOR PARA TRINCHAR**

- plano



**LONGITUD**

15 cm



**5.2100.15**

**5.2300.15**

**TENEDOR PARA TRINCHAR**

- forjado



**LONGITUD**

15 cm



**5.2300.15**

18 cm



**5.2300.18**



5.2600.20

### ESPÁTULA

- flexible



#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 5.2600.20

23 cm   6 5.2600.23

25 cm   6 5.2600.25

5.2700.20

### ESPÁTULA

- acodada



#### LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 5.2700.20

23 cm   6 5.2700.23

25 cm   6 5.2700.25

5.2930.26G

### CUCHILLO PARA PASTELERO

- filo dentado



#### LONGITUD DE LA HOJA

26 cm   6 5.2930.26G

**5.3000**

**CUCHILLO PARA VERDURA**

- punta centrada

**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



**5.3000**



**5.3030**

**CUCHILLO PARA VERDURA**

- filo dentado
- punta centrada

**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



**5.3030**



**5.3100**

**CUCHILLO DECORADOR**

- doblado

**LONGITUD DE LA HOJA**

6 cm



**5.3100**



**5.3209**

**CUCHILLO PARA CASTAÑAS**



**5.3209**



5.3700.18

### CUCHILLO PARA FILETEAR

- flexible



#### LONGITUD DE LA HOJA

16 cm   6 5.3700.16

18 cm   6 5.3700.18

5.3810.18

### CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

- super flexible



#### LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 5.3810.18

5.3900.33

### CUCHILLO DE GOLPE Y CORTE

- 800 g, madera prensada



#### LONGITUD DE LA HOJA

33 cm   6 5.3900.33

WOOD

**5.4000.18**

**HACHA DE COCINA**

- 600 g



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm



6

**5.4000.18**

---

**6.8500.17G**

**CUCHILLO SANTOKU**



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm



6

**6.8500.17G**

---

**6.8520.17G**

**CUCHILLO SANTOKU**

- filo con alvéolos



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm



6

**6.8520.17G**

**5.1020.2G**

**JUEGO PARA TRINCHAR**

2 piezas   80 **5.1020.2G**



**INCLUIDO**

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm  **5.2000.19**

tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  **5.2100.15**

**WOOD**

**5.1020.21G** **JUEGO DE COCINA**

2 piezas   50 **5.1020.21G**



**INCLUIDO**

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm  **5.2000.19**

cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm  **5.1630.21**

5.1120.2G

## JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC

- 2 x 6.7900.14



### LONGITUD DE LA HOJA

14 cm



110 5.1120.2G

 Regalo  Unidad de empaque



WOOD

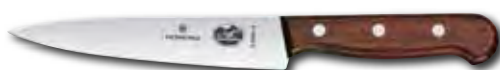
**5.1050.2G** **JUEGO PARA TRINCHAR**

2 piezas   50 **5.1050.2G**



**INCLUIDO**

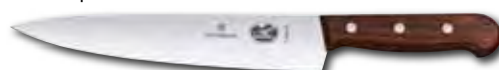
cuchillo de cocina



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm  **5.2000.15**

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  **5.2000.22**



5.1050.3G

## JUEGO PARA TRINCHAR

3 piezas



50

5.1050.3G



### INCLUIDO

cuchillo de cocina



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



5.2000.12

cuchillo para trinchar



#### LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



5.2000.22

cuchillo para trinchar



#### LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



5.2000.19

WOOD

**5.4120.30**

**CUCHILLO PARA SALMÓN**

- filo con alvéolos
- redondo



**LONGITUD DE LA HOJA**

30 cm   6 **5.4120.30**

---

**5.4200.25**

**CUCHILLO PARA JAMÓN**

- redondo



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   6 **5.4200.25**

---

36 cm   6 **5.4200.36**

---

**5.4230.30**

**CUCHILLO PARA TOCINO**

- filo dentado
- redondo



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   6 **5.4230.25**

---

30 cm   6 **5.4230.30**

---

36 cm   6 **5.4230.36**

---

**5.6006.15****CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- recto
- mango americano

**LONGITUD DE LA HOJA**15 cm   6 **5.6006.15****5.6106.15****CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- estrecho
- recto
- mango americano

**LONGITUD DE LA HOJA**15 cm   6 **5.6106.15****5.6406.12****CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- estrecho
- curvo
- mango americano

**LONGITUD DE LA HOJA**12 cm   6 **5.6406.12**15 cm   6 **5.6406.15****5.6500.15****CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- estrecho
- curvo

**LONGITUD DE LA HOJA**15 cm   6 **5.6500.15**

**5.6606.15**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6606.12**

---

15 cm   6 **5.6606.15**

---

**5.6616.15**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- flexible
- estrecho
- curvo
- mango americano



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6616.12**

---

15 cm   6 **5.6616.15**

---

**5.5200.16****CUCHILLO PARA CARNICERO**

- estrecho
- curvo

**LONGITUD DE LA HOJA**12 cm   6 **5.5200.12**16 cm   6 **5.5200.16**18 cm   6 **5.5200.18**20 cm   6 **5.5200.20**23 cm   6 **5.5200.23**26 cm   6 **5.5200.26**28 cm   6 **5.5200.28**31 cm   6 **5.5200.31**36 cm   6 **5.5200.36****5.5500.20****CUCHILLO PARA PICAR**

- recto

**LONGITUD DE LA HOJA**20 cm   6 **5.5500.20**

**5.5600.16**

**CUCHILLO PARA PICAR**

- punta centrada



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.5600.12**

---

14 cm   6 **5.5600.14**

---

16 cm   6 **5.5600.16**

---

**5.7200.20**

**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- estrecho
- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm   6 **5.7200.20**

---

25 cm   6 **5.7200.25**

---

**5.7300.25**

**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   6 **5.7300.25**

---

31 cm   6 **5.7300.31**

---

36 cm   6 **5.7300.36**

---

**5.7600.18**

**CUCHILLO PARA CARNICERO**



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm



6

5.7600.18

**5.8000.15**

**CUCHILLO PARA DESPELEJAR**



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6

5.8000.15

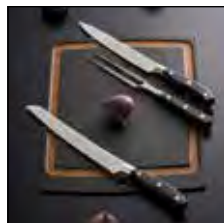




## GRAND MAÎTRE

# CONFIANZA Y PLACER EN EL TRABAJO ARTESANAL

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



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

**7.7203.08G**



**CUCHILLO DE COCINA**

- corte recto



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm   6 **7.7203.08G**

---

10 cm   6 **7.7203.10G**

---

**7.7203.12G**



**CUCHILLO PARA FILETAR CARNE**



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **7.7203.12G**

---

**7.7203.12WG**



**CUCHILLO PARA TOMATE Y BISTEC**

- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **7.7203.12WG**

---

**7.7203.15G**



**CUCHILLO PARA TRINCHAR**



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm   6 **7.7203.15G**

---

20 cm   6 **7.7203.20G**

---

7.7213.20G



### CUCHILLO PARA FILETEAR



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

7.7213.20G

7.7223.26G



### CUCHILLO PARA JAMÓN

- filo con alvéolos
- redondo



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



6

7.7223.26G

7.7233.15G



### TENEDOR PARA TRINCHAR



LONGITUD

15 cm



6

7.7233.15G

7.7303.08G



### CHUCHILLO DECORADOR

- doblado



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6

7.7303.08G

**7.7303.15G**



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- curvo



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm



6

**7.7303.15G**

---

**7.7303.17G**



**CUCHILLO SANTOKU**



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm



6

**7.7303.17G**

---

**7.7323.17G**



**CUCHILLO SANTOKU**

- filo con alvéolos



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm



6

**7.7323.17G**

**7.7403.15G**



## CUCHILLO PARA CHEF



### LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **7.7403.15G**

20 cm   6 **7.7403.20G**

25 cm   6 **7.7403.25G**

**7.7433.23G**



## CUCHILLO PARA PAN

- filo dentado



### LONGITUD DE LA HOJA

23 cm   6 **7.7433.23G**

**7.7242.2**



**JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC**

- 2 x 7.7203.12



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



7.7242.2

**7.7242.2W**



**JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC**

- 2 x 7.7203.12W
- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



7.7242.2W

7.7243.2

## JUEGO PARA TRINCHAR



2 piezas   50 7.7243.2



### INCLUIDO

cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm  7.7203.20

tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm  7.7233.15

7.7243.3

JUEGO PARA CHEF



3 piezas   50 7.7243.3



**INCLUIDO**

cuchillo de cocina



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  7.7203.08

cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  7.7403.20

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  7.7203.20



**7.7200.10G****CUCHILLO DE COCINA**

LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6

7.7200.10G

**7.7200.12G****CUCHILLO PARA FILETAR CARNE**

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7200.12G

**7.7200.12WG****CUCHILLO PARA FILETAR CARNE**

- filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7200.12WG

**7.7200.20G****CUCHILLO PARA TRINCHAR**

LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

7.7200.20G

**7.7210.20G** CUCHILLO PARA FILETEAR



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 **7.7210.20G**

---

**7.7230.15G** TENEDOR PARA TRINCHAR



LONGITUD

15 cm   6 **7.7230.15G**

---

**7.7300.08G** CHUCHILLO DECORADOR

- doblado



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm   6 **7.7300.08G**

---

**7.7300.15G** CUCHILLO PARA DESHUESAR



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **7.7300.15G**

**7.7320.17G**

**CUCHILLO SANTOKU**

- filo con alvéolos



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm



6

**7.7320.17G**

**7.7400.15G**

**CUCHILLO PARA CHEF**



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm



6

**7.7400.15G**

**7.7400.20G**

**CUCHILLO PARA CHEF**



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

**7.7400.20G**

**7.7430.23G**

**CUCHILLO PARA PAN**

- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

23 cm



6

**7.7430.23G**

**7.7240.2**

**JUEGO PARA TRINCHAR**

2 piezas   50 **7.7240.2**



**INCLUIDO**

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  **7.7200.20G**

tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  **7.7230.15G**

**7.7240.4**

**JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC**

- 4 x 7.7200.12



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



60

7.7240.4

**7.7240.2W**

**JUEGO PARA TRINCHAR**

- 2 x 7.7200.12W
- filo dentado



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



6

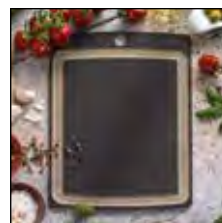
7.7240.2W



## ALMACENAMIENTO + TABLAS DE CORTE

# SOLUCIONES PRÁCTICAS PARA COCINAS AJETREADAS

- Soluciones seguras de almacenamiento fabricadas con robustos materiales
- Incorporaciones innovadoras y funcionales para la cocina
- Tablas de corte resistentes al calor que no dañan las hojas



La colección Storage and Cutting Boards fue diseñada para llevar la eficiencia y facilidad de las herramientas profesionales a las vidas diarias de todas las personas. Estas piezas compactas, que combinan alta funcionalidad con diseño refinado y ergonómico, juegan un papel esencial en la organización eficiente del hogar moderno. Los soportes para cuchillos y porta cuchillos de madera de haya para gavetas garantizan una superficie de trabajo limpia y cajones organizados, mientras que las tablas de corte fabricadas en fibras de madera, ecológicas y aptas para lavavajillas, aportan elegancia y funcionalidad a las tareas diarias.

6.7143.5 PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS

5 piezas   9 6.7143.5



**INCLUIDO**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  6.7603

cuchillo de cocina



**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm  6.8003.19

cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm  6.8633.21

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  6.7833

cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  6.8523.17



**7.7065.0****PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS**

- vacío

  1 7.7065.0

6.7153.11 SOPORTE PARA CUCHILLOS

11 piezas  10 6.7153.11



**INCLUIDO**

pelador de papas



 5.0203

chaira doméstica



**LONGITUD DE LA CHAIRA**  
20 cm  7.8013

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**  
8 cm  6.7433

cuchillo para verdura



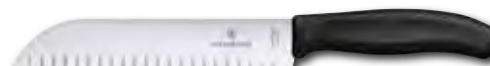
**LONGITUD DE LA HOJA**  
10 cm  6.7703

cuchillo de cocina



**LONGITUD DE LA HOJA**  
15 cm  6.8003.15

cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**  
17 cm  6.8523.17

cuchillo para pan

**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm

**6.8633.21**

cuchillo para filetar carne

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm

**6.7233**

cuchillo para verdura

**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm

**6.7603**

cuchillo para tomate y de mesa

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm

**6.7833**

cuchillo de cocina

**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm

**6.8003.22****7.7053.0****SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- vacío

**7.7053.0**

**6.7173.8** **SOPORTE PARA CUCHILLOS**

8 piezas  5 **6.7173.8**



**INCLUIDO**

cuchillo para filetar carne



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7233**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  **6.7603**

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm  **6.7833**

cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  **6.8523.17**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



6.7433

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm



6.7703

cuchillo de cocina



**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm



6.8003.19

cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm



6.8633.21

**7.7043.0**

## SOPORTE PARA CUCHILLOS

- vacío



8

7.7043.0



Caja plegable



Unidad de empaque

**6.7127.6L14**

**UTILITY BLOCK**



6 piezas   35 **6.7127.6L14**



**INCLUIDO**

pelador universal



**7.6075.8**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



**6.7631**

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



**6.7832**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



**6.7606.L119**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm



**6.7706.L115**

cuchillo para bistec y pizza "Gourmet"



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



**6.7936.12L4**


7.7031.07


## SOPORTE PARA CUCHILLOS





■  30 7.7031.07

■  30 7.7031.03

 Empaque transparente

 Caja plegable

 Unidad de empaque

 Apto para lavavajillas



6.7126.4



### SOPORTE PARA CUCHILLOS PARA BISTEC Y PIZZA

4 piezas   35 6.7126.4



#### INCLUIDO

cuchillo para bistec y pizza "Gourmet"



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  6.7936.12L5

cuchillo para bistec y pizza "Gourmet"



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  6.7936.12L8

cuchillo para bistec y pizza "Gourmet"



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  6.7936.12L4

cuchillo para bistec y pizza "Gourmet"



#### LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  6.7936.12L9

X.77031.13

### INSERTO DE NYLON

- incrustación de reemplazo para: 6.7127.6L14, 7.7031.03, 6.7126.4

  X.77031.13



**7.7033.07****SOPORTE PARA CUCHILLOS GRANDE**

 12 7.7033.07

 12 7.7033.03
**X.51170.13****INSERTO DE NYLON**

- incrustación de reemplazo para: 7.7033.03

 X.51170.13
**7.7091.3****BARRA MAGNÉTICA**

- vacío



 12 7.7091.3

6.7193.9

SOPORTE PARA CUCHILLOS

9 piezas ■  5 6.7193.9



**INCLUIDO**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm ■ 6.7403

cuchillo para tomate y de mesa



**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm ■ 6.7833

cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm ■ 6.8523.17

tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm ■ 5.2103.15

chaira doméstica



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

20 cm ■ 7.8213

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm ■ 6.7703

cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm



6.8633.21

cuchillo de cocina



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm



6.8003.22

tijeras de cocina universal "Victorinox"



**LONGITUD TOTAL**

20 cm



7.6363.3

**7.7090.0**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- vacío



8

7.7090.0

6.7186.6

SOPORTE PARA CUCHILLOS

6 piezas

12 6.7186.6



INCLUIDO

cuchillo de cocina



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6.9010.15G

cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6.9010.20G

tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm



6.9030.15G

cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.9050.17KG

cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9010.22G

cuchillo para pan y dulces



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm




6.9070.22WG

7.7086.0

## SOPORTE PARA CUCHILLOS

- vacío



 20 7.7086.0

 Caja plegable  Unidad de empaque



6.7186.63

SOPORTE PARA CUCHILLOS

6 piezas ■  12 6.7186.63



INCLUIDO

cuchillo de cocina



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm ■ 6.9013.15B

cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm ■ 6.9013.20B

tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm ■ 6.9033.15B

cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm ■ 6.9053.17KB

cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm ■ 6.9013.22B

cuchillo para pan y dulces




LONGITUD DE LA HOJA

22 cm ■ 6.9073.22WB

6.7186.66

SOPORTE PARA CUCHILLOS

6 piezas

 12 6.7186.66



**INCLUIDO**

cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm



6.9056.17K6B

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm



6.9016.221B

cuchillo para pan y dulces



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm



6.9076.22W5B

cuchillo de cocina



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm



6.9016.1521B

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6.9016.202B

tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm



6.9036.158B

**7.7086.03**

**SOPORTE PARA CUCHILLOS**



■  20 7.7086.03





5.1143.5

**PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS**

5 piezas



9 5.1143.5



**INCLUIDO**

cuchillo para pastelero



**LONGITUD DE LA HOJA**

26 cm



5.2933.26

cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm



5.2523.17

cuchillo de cocina



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm



5.2003.15

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



5.2063.20

cuchillo para filetear



**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm



5.3703.18

5.1150.11 SOPORTE PARA CUCHILLOS

11 piezas   10 5.1150.11



**INCLUIDO**

pelador de papas



 5.0109

chaira doméstica



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

20 cm  7.8210

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  5.0730

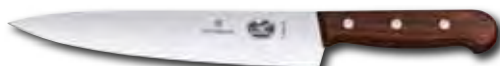
cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm  5.1800.18

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

22 cm  5.2000.22

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm  5.3000

cuchillo para verdura

**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm

**5.3030**

cuchillo para verdura

**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm

**5.0700**

cuchillo para pan

**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm

**5.1630.21**

cuchillo para trinchar

**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm

**5.2000.19**

tenedor para trinchar

**LONGITUD**

15 cm

**5.2100.15****7.7050.0****SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- vacío



8

**7.7050.0**

Caja plegable



Unidad de empaque

7.7243.6



## SOPORTE PARA CUCHILLOS

5 piezas   5 7.7243.6



### INCLUIDO

cuchillo de cocina



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  7.7203.08

cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm  7.7203.15

tijeras de cocina universal "Victorinox"



LONGITUD TOTAL

20 cm  7.6363.3

cuchillo para filetar carne



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  7.7203.12

cuchillo santoku




LONGITUD DE LA HOJA

17 cm  7.7323.17

**7.7043.03****SOPORTE PARA CUCHILLOS**

- vacío

 8 **7.7043.03****X.51170.13****INSERTO DE NYLON**

- incrustación de reemplazo para: 7.7033.03

  **X.51170.13**

7.7240.6

SOPORTE PARA CUCHILLOS

6 piezas   5 7.7240.6



**INCLUIDO**

cuchillo para filetar carne



**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm  7.7200.12G

tenedor para trinchar



**LONGITUD**

15 cm  7.7230.15G

cuchillo para chef



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  7.7400.20G

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm  7.7200.20G

cuchillo santoku



**LONGITUD DE LA HOJA**

17 cm  7.7320.17G

cuchillo para pan



**LONGITUD DE LA HOJA**

23 cm  7.7430.23G

7.7040.0

## SOPORTE PARA CUCHILLOS

- vacío



  4 7.7040.0

 Caja plegable  Unidad de empaque



**5.4913 MALETÍN PARA CHEF**

14 piezas   **5.4913**

  **5.4914.0**



**INCLUIDO**

cuchillo para verdura



**LONGITUD DE LA HOJA**

10 cm  **5.0703**

cuchillo para deshuesar



**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm  **5.6003.15**

cuchillo para trinchar



**LONGITUD DE LA HOJA**

28 cm  **5.2003.28**

chaira de cocina



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

27 cm  **7.8403**

espátula



**LONGITUD DE LA HOJA**

23 cm  **5.2603.23**

chuchillo decorador



**LONGITUD DE LA HOJA**

6 cm  **5.3103**



rallador de limón



■ 5.3503

pelador de papas



■ 5.0103

cuchillo para filetear

**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm ■ 5.3703.18

cuchillo para trinchar

**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm ■ 5.2003.19

sacabocados



■ 7.6163

tenedor para trinchar

**LONGITUD**

18 cm ■ 5.2303.18

cuchillo para pastelero

**LONGITUD DE LA HOJA**

26 cm ■ 5.2933.26

decorador de limón



■ 5.3403

**5.4913.1****MÓDULO SUPERIOR**

■  18 5.4913.1

**5.4913.2****MÓDULO INFERIOR**

■  18 5.4913.2

**7.4010.56**

**BOLSA ENROLLABLE PEQUEÑA**

- vacía
- Longitud (cerrada): 48 cm
- Longitud (abierta): 56 cm
- Altura (abierta): 48 cm



7.4010.56



**7.4010.82**

**BOLSA ENROLLABLE GRANDE**

- vacía
- Longitud (cerrada): 48 cm
- Longitud (abierta): 82 cm
- Altura (abierta): 48 cm



7.4010.82



**7.4011.47**

**BOLSA ENROLLABLE**

- vacía
- Longitud (cerrada): 48 cm
- Longitud (abierta): 47 cm
- Altura (abierta): 48 cm



20 7.4011.47



**7.4110****TABLA DE CORTAR S**

- 241 x 165 x 6 mm



8

7.4110

**7.4110.3****TABLA DE CORTAR S**

- 241 x 165 x 6 mm



8

7.4110.3

**7.4112**



**TABLA DE CORTAR M**

- 292 x 229 x 6 mm



  8 7.4112

**7.4112.3**



**TABLA DE CORTAR M**

- 292 x 229 x 6 mm



  8 7.4112.3

**7.4114****TABLA DE CORTAR L**

- 368 x 286 x 6 mm

  8 7.4114**7.4114.3****TABLA DE CORTAR L**

- 368 x 286 x 6 mm

  8 7.4114.3



7.4101.1

**CERA PROTECTORA**

- con aplicador



■  12 7.4101.1

7.4102

**JUEGO DE TABLAS PARA SÁNDWICHES**

- 255 x 179 x 6 mm



■  14 7.4102

7.4103.0

**SOPORTE DE TABLA DE CORTAR**

■  40 7.4103.0





## UTENSILIOS DE COCINA

# AYUDANTES DE COCINA VERSÁTILES Y FÁCILES DE USAR

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



Los utensilios de cocina correctos hacen que cocinar sea fácil y ayudan a chefs caseros y profesionales por igual a preparar deliciosos platos y a reunir a sus seres queridos en una comida. Las piezas de la colección Kitchen Utensils se distinguen por su diseño clásico y atención al detalle. Con materiales de alta calidad, esta gama comprende lo que necesitan los cocineros y ofrece artículos funcionales y coordinados para cada tarea de la cocina. Desde el rallador con hoja de borde muy afilado en ambos lados hasta el ágil pelador de tomates, estos son los artículos esenciales correctos.

## UTENSILIOS DE COCINA

---

5.0103



### PELADOR DE PAPAS

- para uso en la mano derecha

  20 5.0103

|   20 5.0101



5.0109

### PELADOR DE PAPAS

- para uso en la mano derecha
- un solo filo

  20 5.0109



5.0203.S



### PELADOR DE PAPAS

- doble filo

  20 5.0203

|   12 5.0203.S

|   20 5.0201

  12 5.0201.S



5.0209

### PELADOR DE PAPAS

- doble filo

  20 5.0209



5.3403



### DECORADOR DE LIMÓN

  12 5.3403



5.3400

### DECORADOR DE LIMÓN

  6 5.3400



5.3503

**RALLADOR DE LIMÓN**



■ 12 5.3503



5.3500

**RALLADOR DE LIMÓN**

■ 6 5.3500



5.3603.16

**DESCORAZONADOR DE MANZANA**

- ø 16 mm



■ 12 5.3603.16



5.3609.16

**DESCORAZONADOR DE MANZANA**

- ø 16 mm
- mango de madera lacado

■ 6 5.3609.16



7.6054.3

**CUCHILLO PARA DECORAR**

- dentado plano de 4 mm



■ 10 7.6054.3



7.6053.3

**CUCHILLO PARA DECORAR**

- dentado plano de 5 mm



■ 10 7.6053.3 | ■ 10 7.6052



## UTENSILIOS DE COCINA

---

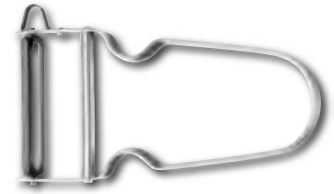
**7.6070**



### PELADOR DE PAPAS

- hoja oscilante

 10 7.6070



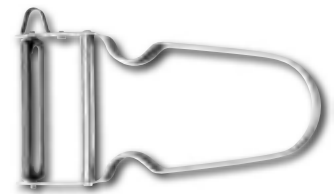
**7.6072**



### PELADOR DE PAPAS

- hoja oscilante

 10 7.6072



**7.6070.7**



### PELADOR DE PAPAS

- hoja oscilante

  10 7.6070.7



**7.6071**



### HOJAS DE REPUESTO

- hoja de repuesto para:  
7.6070, 7.6070.7
- hoja oscilante


 1 7.6071

**7.6073.03**



### HOJAS DE REPUESTO

- cuchilla de repuesto para:  
7.6073, 7.6073.3, 7.6073.7

 1 7.6073.03

7.6073.3

**PELADOR DE PAPAS**

- hoja oscilante



20 7.6073.3 | 
 
 20 7.6073 | 
 
 20 7.6073.7

7.6074

**PELADOR DE PAPAS**

- inoxidable



20 7.6074

7.6076

**RALLADOR DE QUESO**

- inoxidable



20 7.6076

7.6075.03

**HOJAS DE REPUESTO**

- cuchilla de repuesto para:  
7.6075, 7.6075.1, 7.6075.4,  
7.6075.5, 7.6075.8,  
7.6075.9, 7.6079, 7.6079.1,  
7.6079.4, 7.6079.5,  
7.6079.8, 7.6079.9



5 7.6075.03


## UTENSILIOS DE COCINA

7.6075.03



### HOJAS DE REPUESTO

- cuchilla de repuesto para:  
7.6075, 7.6075.1, 7.6075.4,  
7.6075.5, 7.6075.8,  
7.6075.9, 7.6079, 7.6079.1,  
7.6079.4, 7.6079.5,  
7.6079.8, 7.6079.9

 5 7.6075.03

7.6075



### PELADOR UNIVERSAL

- doble filo
- filo dentado
- hoja oscilante



  20 7.6075 |   20 7.6075.1 |   20 7.6075.4

  20 7.6075.5 |   20 7.6075.8 |   20 7.6075.9

7.6077



### PELADOR DE PAPAS

- doble filo
- filo dentado



  20 7.6077 |   20 7.6077.1 |   20 7.6077.4

  20 7.6077.5 |   20 7.6077.8 |   20 7.6077.9

7.6079



### PELADOR PARA TOMATE Y KIWI

- doble filo
- filo dentado
- hoja oscilante



  20 7.6079 |   20 7.6079.1 |   20 7.6079.4

  20 7.6079.5 |   20 7.6079.8 |   20 7.6079.9

7.6081.1



**RALLADOR**

- inoxidable
- pies antideslizantes
- con protección de la cuchilla
- filo duro



■ 10 7.6081.1

7.6082.4



**RALLADOR**

- inoxidable
- pies antideslizantes
- con protección de la cuchilla
- filo fino



■ 10 7.6082.4

7.6084.9



### RALLADOR

- inoxidable
- pies antideslizantes
- con protección de la cuchilla
- medio filo



■  10 7.6084.9

7.6163



### SACABOCADOS

- inoxidable
- 2 cucharas
- ø 22 mm + ø 25 mm



■  12 7.6163

■  12 7.6160

7.6251

### ESPÁTULA

- acodada
- flexible
- hoja 8 cm x 11 cm



#### LONGITUD DE LA HOJA

11 cm ■  150 7.6251



7.6290

## JUEGO DE CUCARAS DE COCINA, 2 PIEZAS




  6 7.6290

7.6343

## TIJERAS PARA AVES "VICTORINOX"

- inoxidable
- longitud total 25 cm


 5 7.6343



7.6344

## TIJERAS PARA AVES "PROFESSIONAL"

- longitud total 25 cm
- inoxidable

 5 7.6344



7.6345

## TIJERAS PARA AVES "VICTORINOX"

- inoxidable
- longitud total 25 cm

 44 7.6345



7.6350

## TIJERAS PARA AVES "VICTORINOX"

- inoxidable
- longitud total 25 cm

 46 7.6350



## UTENSILIOS DE COCINA

---

**7.6350.11**

### RESORTE ESPIRAL DE RECAMBIO

- muelle de repuesto para:  
7.6350

1 7.6350.11

---

**7.6363.3**

### TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL “VICTORINOX”

- inoxidable
- longitud total 20 cm



7.6363.3



7.6363



**7.6376**

### TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL “PROFESSIONAL”

- inoxidable
- forjado en caliente
- longitud total 20 cm



7.6376



**7.6380**

### MASTICADOR

- inoxidable
- longitud total 18 cm
- curva



7.6380



**7.6380.08**

### TORNILLO DE REEMPLAZO CON TUERCA

- tornillo y tuerca de repuesto  
para: 7.6380

1 7.6380.08

---

7.6380.11

**RESORTE ESPIRAL DE RECAMBIO**

- muelle de repuesto para:  
7.6380

1 7.6380.11

7.6391

**CUCHILLO ABRE OSTRAS**

- con protector de mano
- contrachapado

■  1 7.6392

| ■  7.6391



7.6393

**CUCHILLO ABRE OSTRAS**

- con protector de mano



■  7.6393



7.6394

**CUCHILLO ABRE OSTRAS**



■  10 7.6394

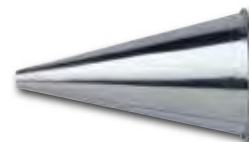


7.6700

**BOQUILLAS PARA MANGA**

- 10 piezas
- surtido
- inoxidable

 100 7.6700



## UTENSILIOS DE COCINA

---

7.6750

### BOQUILLAS DECORADORAS PARA MANGA

- 10 piezas
- surtido
- inoxidable



 100 7.6750

7.6760

### MANGA

- longitud 43 cm



  600 7.6760

7.6857.3

### ABRELATAS UNIVERSAL



  10 7.6857.3 |   10 7.6857

7.6871.3

### TIJERAS MULTIUSO



  12 7.6871.3 |   12 7.6875.3

7.6912

**DESTAPADOR PET**



■ [icon] 20 7.6912 | ■ [icon] 20 7.6912.3

7.6924

**SACACORCHOS**

- con cortador de lámina
- sacacorchos recubierto de teflón



■ [icon] 12 7.6924

7.7305

**MAZO PARA ABLANDAR CARNE**



- inoxidable
- 1250 gr



■ [icon] 7.7305

7.7342

**AGUJA PARA ATAR**

- recta



[icon] 200 7.7342 | [icon] 200 7.7340 | [icon] 400 7.7343

7.7347

**AGUJA PARA ATAR**

- curva



[icon] 50 7.7347 | [icon] 50 7.7348



## AFILADO + SEGURIDAD

# SOLUCIONES SIMPLES, SEGURAS Y EFECTIVAS

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



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

**7.8033**

**CHAIRA DOMÉSTICA**

- corte semifino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

18 cm, redondo ■  6 **7.8003**

20 cm, redondo ■  6 **7.8013**

23 cm, redondo ■  6 **7.8033**

**7.8210**

**CHAIRA DOMÉSTICA**

- corte semifino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

20 cm, redondo ■  6 **7.8210**

**7.8213**

**CHAIRA DOMÉSTICA**

- corte semifino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

20 cm, redondo ■  6 **7.8213**



7.8303

### CHAIRA DE COCINA

- corte semifino



#### LONGITUD DE LA CHAIRA

25 cm, redondo ■  6 7.8303

7.8313

### CHAIRA DE COCINA

- con recubrimiento de diamante



#### LONGITUD DE LA CHAIRA

23 cm, oval ■  20 7.8313

26 cm, redondo ■  20 7.8323

7.8327

### CHAIRA DE COCINA

- con recubrimiento de diamante



#### LONGITUD DE LA CHAIRA

27 cm, oval ■  100 7.8327

**7.8330**

**CHAIRA DE COCINA**

- corte semifino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

27 cm, redondo   6 **7.8330** |   6 **7.8340** oval

---





**7.8333**

**CHAIRA DE COCINA**

- corte semifino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

27 cm, redondo   6 **7.8333** |   6 **7.8343** oval

---

**7.8403**

**CHAIRA DE COCINA**

- corte semifino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

27 cm, redondo   6 **7.8403**



7.8413

### CHAIRA DE CARNICERO

- corte semifino



#### LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm, redondo ■  6 7.8413 | ■  6 7.8423 oval



7.8513

### CHAIRA DE CARNICERO

- corte fino



#### LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm, redondo ■  6 7.8513 | ■  6 7.8523 oval

7.8553

### CHAIRA DE CERÁMICA DUO

- azul: granularidad 360, áspera
- blanco: granularidad 1000, fina



#### LONGITUD DE LA CHAIRA

26 cm, redondo ■  6 7.8553

**7.8620**

**CHAIRA DE CARNICERO**

- Corte microfino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

30 cm, oval



6

**7.8620**

**7.8623**

**CHAIRA DE CARNICERO**

- Corte microfino



**LONGITUD DE LA CHAIRA**

30 cm, oval



6

**7.8623**

**4.3311 AFILADOR DE CUCHILLOS DE DIAMANTE**

- con recubrimiento de diamante



 10 4.3311


**4.3323 AFILADOR DE CUCHILLOS**



 10 4.3323

**7.8715 AFILADOR DE CUCHILLOS "VICTORINOX"**



 5 7.8715

**7.8721.3 AFILADOR DE CUCHILLOS**

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



  6 7.8721.3 |   6 7.8721

**7.9036.S**

**GUANTE DE PROTECCIÓN RESISTENTE A CORTES SUAVES**

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

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

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



- |   |                    |  |              |  |              |
|---|--------------------|--|--------------|--|--------------|
|   20 <b>7.9036.S</b>  | marcado blanco     |   20 <b>7.9036.M</b> | marcado rojo |   20 <b>7.9036.L</b> | marcado azul |
|   20 <b>7.9036.XL</b> | marcado anaranjado |  |              |  |              |

**7.9037.S**

**GUANTE DE PROTECCIÓN RESISTENTE A CORTES FUERTES**

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

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

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



- |  |                    |  |              |  |              |
|--|--------------------|--|--------------|--|--------------|
|   20 <b>7.9037.S</b> | marcado blanco     |   20 <b>7.9037.M</b> | marcado rojo |   20 <b>7.9037.L</b> | marcado azul |
|   20 <b>7.9037.L</b> | marcado anaranjado |  |              |  |              |

## 7.9038.XS

### GUANTE DE PROTECCIÓN RESISTENTE A CORTES LIGEROS

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

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

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



  20 **7.9038.XS**

  20 **7.9038.S**

  20 **7.9038.M**

  20 **7.9038.L**

  20 **7.9038.XL**

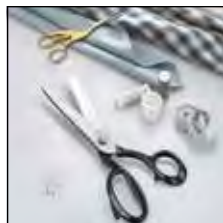




## TIJERAS

# HERRAMIENTA QUE SIEMPRE CORTA A LA PERFECCIÓN

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



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

## TIJERAS Tijeras domésticas y profesionales de acero inoxidable

---

### 8.0904.10 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES



LONGITUD TOTAL

10 cm   5 8.0904.10

---

### 8.0905.13 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES



LONGITUD TOTAL



13 cm   5 8.0905.13

---

### 8.0905.13L TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES



LONGITUD TOTAL

13 cm   5 8.0905.13L uso para zurdos

---

### 8.0906.16 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES



LONGITUD TOTAL

16 cm   5 8.0906.16 |   5 8.0906.16L uso para zurdos

---

8.0908.21

## TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES



### LONGITUD TOTAL

19 cm ■ [5] 8.0907.19

21 cm ■ [5] 8.0908.21 | ■ [5] 8.0908.21L uso para zurdos

23 cm ■ [5] 8.0909.23

8.0919.24

## TIJERAS DE COSTURA



### LONGITUD TOTAL

24 cm ■ [5] 8.0919.24

8.0961.10

## TIJERAS DE BOLSILLO



### LONGITUD TOTAL

10 cm ■ [5] 8.0961.10

## TIJERAS Tijeras domésticas y profesionales de acero inoxidable

---

### 8.0973.23 TIJERAS PARA PAPEL



LONGITUD TOTAL

23 cm ■  5 8.0973.23

### 8.0986.16 TIJERAS DOMÉSTICAS Y PARA MANUALIDADES



LONGITUD TOTAL

16 cm ■  5 8.0986.16

19 cm ■  5 8.0987.19

### 8.0995.13 TIJERAS DE BOLSILLO



LONGITUD TOTAL

13 cm ■  5 8.0995.13

8.0999.23

**TIJERAS UNIVERSAL**



**LONGITUD TOTAL**

23 cm



5

8.0999.23

8.1002.15

**TIJERAS PARA ESTILISTA**



**LONGITUD TOTAL**

15 cm



12

8.1002.15

17 cm



12

8.1002.17

8.1004.16

**TIJERAS PARA EFILAR**



**LONGITUD TOTAL**

16 cm



12

8.1004.16

## TIJERAS Tijeras domésticas y profesionales de acero inoxidable


---

### 8.1005.16 TIJERAS PARA EFILAR



LONGITUD TOTAL

16 cm

 12 8.1005.16


### 8.1007.21 TIJERAS DE ZIGZAG



LONGITUD TOTAL

21 cm

  12 8.1007.21

**8.1014.15****TIJERAS DOMÉSTICAS "FRANCE"****LONGITUD TOTAL**13 cm  12 **8.1014.13**15 cm  12 **8.1014.15**18 cm  12 **8.1014.18****8.1016.15****TIJERAS DOMÉSTICAS "SWEDEN"****LONGITUD TOTAL**13 cm  12 **8.1016.13**15 cm  12 **8.1016.15**18 cm  12 **8.1016.18****8.1021.18****TIJERAS DOMÉSTICAS "SWEDEN"**

- con ojo largo

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

**8.1034.10** **TIJERAS DE BOLSILLO**

LONGITUD TOTAL

10 cm



**8.1034.10**



**8.1039.09** **TIJERAS PARA BORDAR**

- con chapa de oro

LONGITUD TOTAL

9 cm



**8.1039.09**



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

- con chapa de oro

LONGITUD TOTAL

9 cm



**8.1040.09**

12 cm



**8.1040.12**

16 cm



**8.1040.16**






**8.1056.21**

**TIJERAS PARA PESCADO**

- inoxidable

**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm

 10 **8.1056.21**



**8.1119.26**

**TIJERAS DE COSTURA**

- pulido fino

**LONGITUD TOTAL**

26 cm

  12 **8.1119.26**





# VERDADEROS Y AUTÉNTICOS FANÁTICOS: CONOCE AL EMBAJADOR DE NUESTRA MARCA NENAD MLINAREVIC

El chef galardonado Nenad Mlinarevic prepara fabulosas comidas con ingredientes de calidad de proveedores locales. Su fuerte conexión con Suiza es uno de los motivos por los cuales ha elegido asociarse con Victorinox. “Cuando tenía 16 años y estaba iniciando mi capacitación, el primer cuchillo que tuve en mis manos fue un cuchillo Victorinox. Por eso siento un vínculo especial con esta marca. Estos cuchillos han sido una auténtica parte de mi recorrido hasta ahora”.



# NEGOCIOS CORPORATIVOS

## DISEÑO ICÓNICO PARA LA COCINA

Nuestros accesorios y cuchillos domésticos son regalos considerados que tus clientes amarán usar. Pon una sonrisa en sus rostros con una edición personalizada de un colorido set de herramientas de cocina o un cuchillo para chef de precisión. Seleccione entre grabado láser, impresión 3D, grabado electrolítico y más para sumar el toque especial de su empresa a estas icónicas navajas. Se lo agradecerán al instante.



### GRABADO ELECTROLÍTICO

6.9056.17K6, Cuchillo Santoku



### GRABADO ELECTROLÍTICO

6.9076.22W5, Cuchillo para pan y pastelería



### GRABADO LÁSER

6.9010.20, Cuchillo para trinchar



**TAMPOGRAFÍA**  
0.8313.W, Cheese Master



**3D  
TÁCTIL DIGITAL**  
1.3703, Climber



**GRABADO LÁSER**  
241897, FieldForce GMT



**TAMPOGRAFÍA**  
241846, FieldForce



**ESTAMPADO  
POR TERMO-  
TRANSFERENCIA**  
610939,  
Accesorios de viaje Edge  
Packable Backpack



**ESTAMPADO  
POR TERMO-  
TRANSFERENCIA**  
6109459,  
Accesorios de viaje Edge  
Toiletry Case Compact



# FORMA DEL MANGO

## SWISS CLASSIC

Forma curva | ergonómica



## SWISS MODERN

Forma recta | diseño puro



---

## WOOD

Forma clásica | recta



Forma americana | recta



---

## FIBROX

Forma clásica | recta



Safety Grip | para mayor seguridad



Safety Nose | para máxima seguridad



---

## DUAL GRIP

Forma clásica | suave al tacto



## SWIBO

Forma básica | para mayor seguridad



## GRAND MAÎTRE

POM

Forma curva | ergonómica



Wood

Forma curva | ergonómica





# COLORES DE LOS MANGOS

## SWISS CLASSIC



negro



rojo



azul



verde



rosa

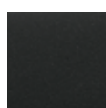


amarillo



naranja

## SWISS MODERN



negro



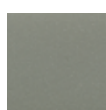
cornflower



grape



lavender



olive



apricot



almond



mint

## FIBROX



negro



rojo



azul



verde



amarillo



blanco





## Victorinox AG

Schmiedgasse 57  
6438 Ibach-Schwyz  
Switzerland  
T +41 41 81 81 211  
info@victorinox.com  
www.victorinox.com



Printed in Switzerland

© Victorinox AG 2021

We protect our intellectual property rights.

We reserve our rights for technical modifications.

The product information contained in this catalog was current at the time of printing. Victorinox AG reserves the right to change specifications and designs without notice and without liability for such change.

“Victorinox”, the famous Victorinox Cross and Shield, and “Swiss Army” are trademarks owned by Victorinox AG and its affiliates.

