



VICTORINOX



CUCHILLOS DOMÉSTICOS  
Y PROFESIONALES  
2017



MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884



**CUCHILLOS  
DOMÉSTICOS Y  
PROFESIONALES  
2017**





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

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

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

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

Carl Elsener  
CEO Victorinox



## 24

### SWISS CLASSIC

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



## 44

### STANDARD

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



## 112

### ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

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



## 54

### FIBROX

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



## 134

### UTENSILIOS DE COCINA

## 74

### ROSEWOOD

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



## 90

### SWIBO

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



## 100

### GRAND MAÎTRE

- POM 104
- Rosewood 109



## 146

### AFILADO + PROTECCIÓN

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



## 154

### TIJERAS

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



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





## INFORMACIONES ACERCA DEL CATÁLOGO

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

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

**6.7863**



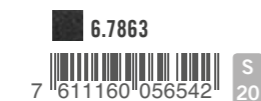
### CUCHILLO PARA QUESO Y SALCHICHA

punta tenedor  
filo dentado  
11 cm  
con protección de hoja

**NEW**

*Informaciones acerca del producto*

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



*Variante del producto*

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



## ABREVIACIONES AL FINAL DEL CÓDIGO DE ARTÍCULO

5.2603.20 **B**

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

## LONGITUD DE LAS HOJAS

6.8520.17**G**

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



17 cm

## LONGITUD TOTAL

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



25 cm

### TIJERAS PARA AVES «VICTORINOX»

inoxidables  
longitud total 25 cm  
fácil de desmontar



## ACERO INOXIDABLE

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

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

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

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

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

## LA SOSTENIBILIDAD

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



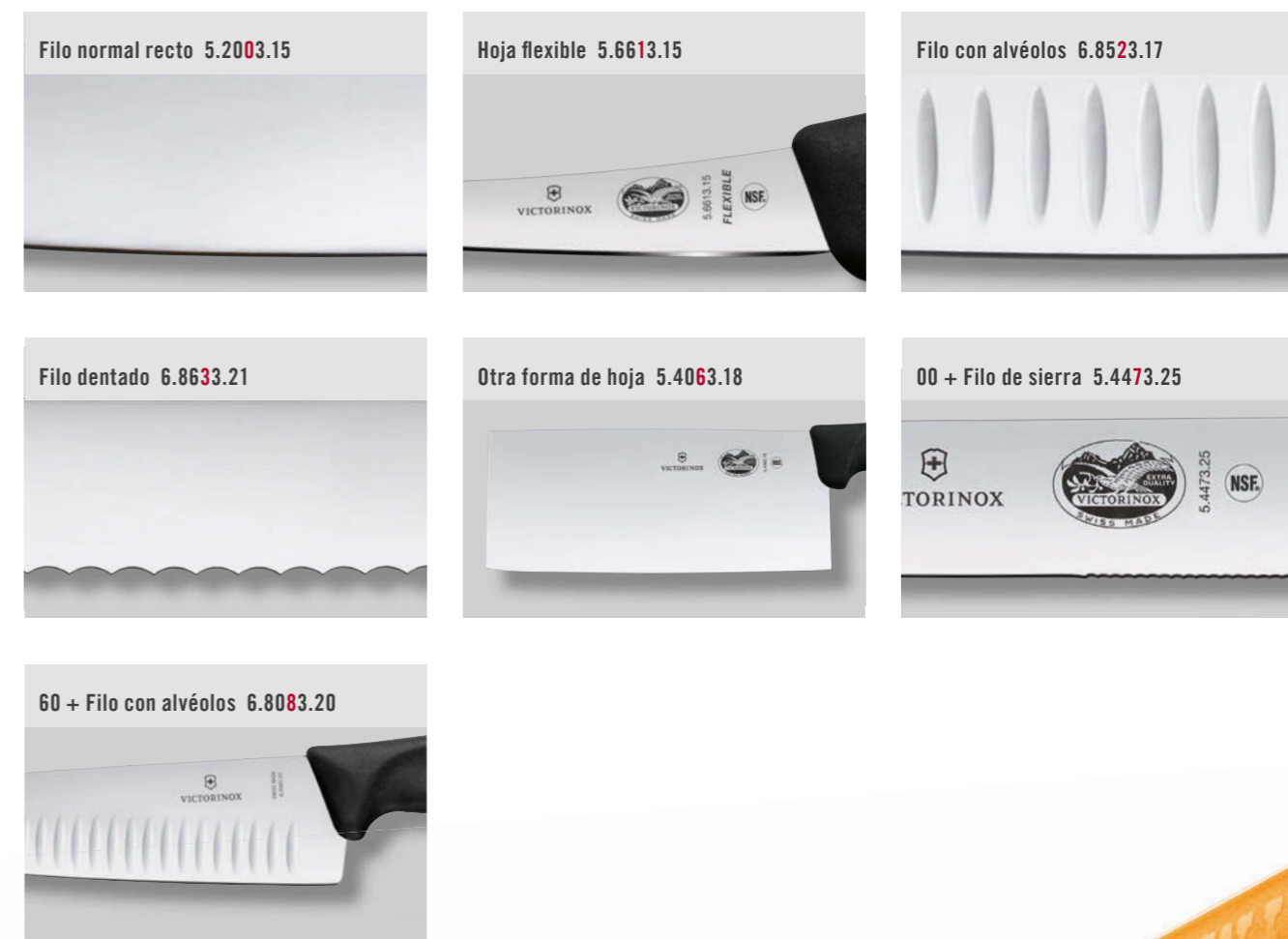
Tratamiento del acero



**100% PROCEDENTE DE ACERO RECYCLABLE**

## VARIEDAD DE FILOS Y HOJAS 6.8500.17G

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



# FORMA Y FUNCIÓN



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



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



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



**04 Cuchillo para pescado**  
*Hoja extra flexible*  
 para filetear  
 pescado



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



**06 Cuchillo para trinchar**  
*Filo recto*  
 Para cortar carne cruda  
 o asada



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



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



**09 Cuchillo para pastelero**  
*Filo ondulado*  
 para cortar tortas,  
 pasteles y panes



**10 Cuchillo para salmón**  
*Filo alveolado*  
 perfecto para filetear  
 salmón





# COLORES

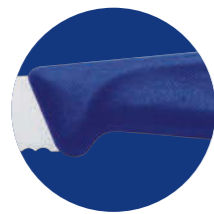
## 6.7831

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



ROJO

■ 6.7831



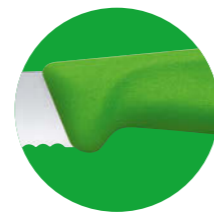
AZUL

■ 6.7832



NEGRO

■ 6.7833



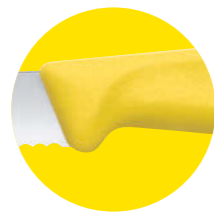
VERDE

■ 6.7836.4/L4/L114



ROSADO

■ 6.7836.5/L5/L115



AMARILLO

■ 6.7836.8/L8/L118



NARANJA

■ 6.7836.9/L9/L119



SWIBO

■ 5.8409.16



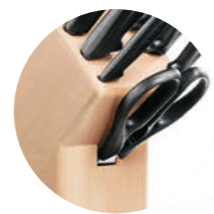
PALISANDRO

■ 7.7200.20G



BUBINGA

■ 5.0109



HAYA

■ 5.1193.9



METAL/GRIS

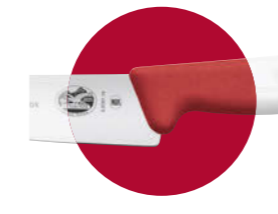
■ 7.6074

# CONCEPTO DE COLOR HACCP 5.2001.19

## (Hazard Analysis Critical Control Points)

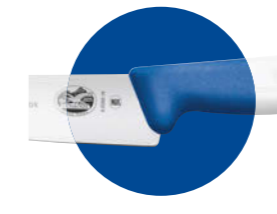
Los mangos de fibrox están compuestos de PA o TPE y se caracterizan por sus buenas propiedades antideslizantes. La temperatura máxima de uso es de 80-110°C. El fibrox se puede esterilizar. Estas características lo convierten en el material apropiado para un uso seguro en el área profesional. Con el objetivo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

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



FIBROX ROJO

■ 5.2001.19



FIBROX AZUL

■ 5.2002.19



FIBROX NEGRO

■ 5.2003.19

UNIVERSAL



VERDE

■ 5.2004.19



FIBROX BLANCO

■ 5.2007.19



FIBROX AMARILLO

■ 5.2008.19



# MATERIALES

## POLIAMIDA

PA

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

## SWIBO

## POLIPROPILENO

PP

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

## SWISS CLASSIC, STANDARD

## POLIOXIMETILENO

POM

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

## GRAND MAÎTRE

## ELASTÓMEROS TERMOPLÁSTICO

TPE

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

## FIBROX, SWISS CLASSIC

## PALISANDRO\*

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

## ROSEWOOD, GRAND MAÎTRE

## BUBINGA\*

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

## UTENSILIOS DE COCINA

## HAYA\*

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

## ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

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



## SWIBO



## SWISS CLASSIC



## GRAND MAÎTRE POM



## FIBROX



## ROSEWOOD





## EMPAQUE

SÍMBOLO



Estilo de empaque  
Unidad de empaque

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

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



## CAJA DE REGALO

6.7133.2 **G**

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



## EMPAQUE ESTÁNDAR

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

## BLÍSTER

6.8713.20 **B**

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

## PROTECCIÓN DE HOJA

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





## NSF/ ANSI 2

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

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

## CALIDAD SUIZA

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

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

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



Logotipo «Swiss Made»: grabado electrolítico



Swiss Made dentro del logo Águila; grabado electrolítico



NSF grabado electrolítico



Certificación según NSF/ANSI 2



VICTORINOX

SWISS MADE



## EL BUEN CUIDADO

### La hoja

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

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

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

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

### La chaira

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

### Mangos de madera

(P. ej. palisandro)

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

### Mangos sintéticos

(P. ej. Swiss Classic)

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

## RESISTENCIA AL LAVAVAJILLAS

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

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



Símbolo



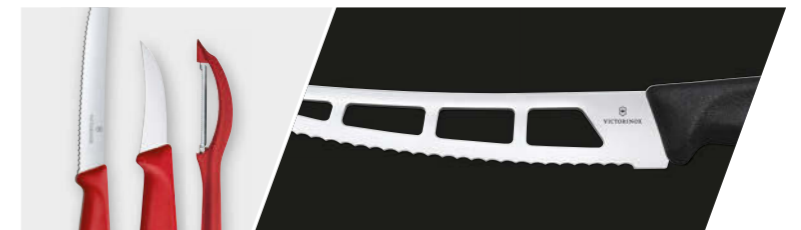




## SWISS CLASSIC

# EL CUCHILLO ADECUADO PARA CUALQUIER TAREA

CUCHILLOS LIGEROS  
100% SWISS MADE  
APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS



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

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

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



6.7403

**CUCHILLO PARA VERDURA**

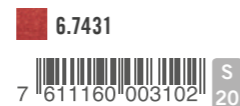
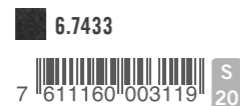
corte recto  
8 cm  
con protección de hoja



6.7433

**CUCHILLO PARA VERDURA**

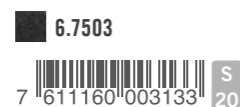
filo dentado  
corte recto  
8 cm  
con protección de hoja



6.7503

**CUCHILLO DECORADOR**

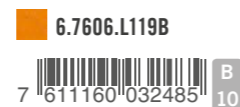
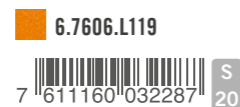
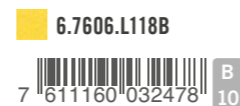
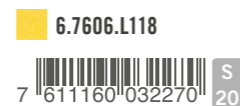
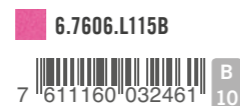
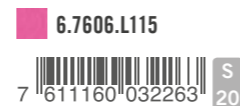
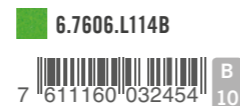
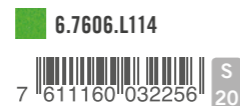
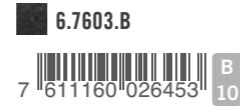
hoja curva  
6 cm  
con protección de hoja



6.7603

**CUCHILLO PARA VERDURA**

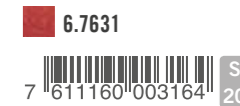
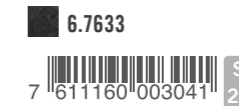
punta centrada  
8 cm  
con protección de hoja



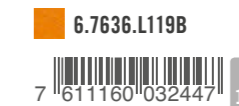
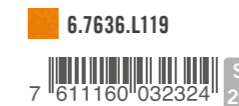
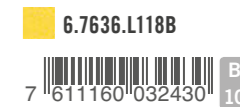
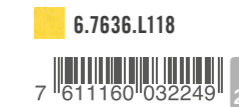
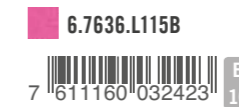
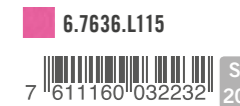
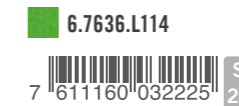
6.7633

**CUCHILLO PARA VERDURA**

filo dentado  
punta centrada  
8 cm  
con protección de hoja



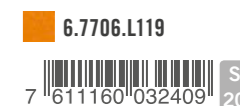
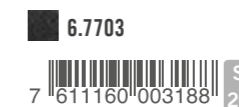
blíster con 2 unidades  
(sin protección de hoja)



6.7703

**CUCHILLO PARA VERDURA**

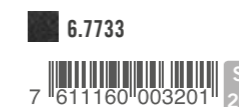
punta centrada  
10 cm  
con protección de hoja



6.7733

**CUCHILLO PARA VERDURA**

filo dentado  
punta centrada  
10 cm  
con protección de hoja



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





6.7793.B



JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 2 PIEZAS

punta centrada  
10 cm  
sin protección de hoja

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



6.7793.B



B 10

6.7796.L4B



B 10

6.7796.L5B



B 10

6.7796.L8B



B 10

6.7796.L9B



B 10

6.7833



CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

filo dentado  
11 cm  
con protección de hoja



blíster con 2 unidades  
(sin protección de hoja)

6.7833



S 20

6.7832



S 20

6.7836.L115



S 20

6.7836.L118B



B 10

6.7833.B



B 10

6.7836.L114



S 20

6.7836.L115B



B 10

6.7836.L119



S 20

6.7831



S 20

6.7836.L114B



B 10

6.7836.L118



S 20

6.7836.L119B



B 10

6.7863



CUCHILLO PARA QUESO Y SALCHICHA

punta tenedor  
filo dentado  
11 cm  
con protección de hoja

NEW



6.7863



S 20

6.7861



S 20

6.7863.13B



CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO CREMA

punta tenedor  
filo dentado  
hoja perforada  
13 cm

NEW



6.7863.13B



B 10







# SWISS CLASSIC

Cuchillos para bistec y pizza

6.7233.20

## CUCHILLO PARA BISTEC

filo dentado  
11 cm  
con protección de hoja



6.7233.20



S 20

6.7232.20



S 20

NEW

6.7903.12

## CUCHILLO PARA BISTEC «GOURMET»

12 cm  
con protección de hoja



blister con 2 unidades  
(con protección de hoja)

6.7903.12



S 6

6.7903.12B



B 10

6.7933.12

## CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA «GOURMET»

filo dentado  
12 cm  
con protección de hoja



blister con 2 unidades  
(con protección de hoja)

6.7933.12



S 6

6.7933.12B



B 10

6.7936.12L4



S 6

6.7936.12L4B



B 10

6.7936.12L5



S 6

6.7936.12L5B



B 10

6.7936.12L8



S 6

6.7936.12L8B



B 10

6.7936.12L9



S 6

6.7936.12L9B



B 10

6.7903.14

## CUCHILLO PARA BISTEC, GRANDE

14 cm  
sin protección de hoja



6.7903.14



S 6



SWISS CLASSIC



**6.8003.12B** CUCHILLO DE COCINA  
12 cm



6.8003.12G  
7 611160 037138 G 6

6.8003.12B  
7 611160 051233 B 10

15 cm

6.8003.15G  
7 611160 003294 G 6

6.8003.15B  
7 611160 019790 B 10

**6.8003.19B** CUCHILLO PARA TRINCHAR  
19 cm



6.8003.19G  
7 611160 003300 G 6

6.8003.19B  
7 611160 019806 B 10

6.8006.19L4B  
7 611160 038265 B 10

6.8006.19L5B  
7 611160 038272 B 10

6.8006.19L8B  
7 611160 038289 B 10

6.8006.19L9B  
7 611160 038296 B 10

22 cm

6.8003.22G  
7 611160 003331 G 6

6.8003.22B  
7 611160 019813 B 10

25 cm

6.8003.25G  
7 611160 003348 G 6

6.8003.25B  
7 611160 051240 B 10

**6.8023.25B** CUCHILLO PARA TRINCHAR  
filo con alvéolos  
25 cm



6.8023.25G  
7 611160 037145 G 6

6.8023.25B  
7 611160 051257 B 10

**6.8063.20B** CUCHILLO PARA TRINCHAR  
hoja extra ancha  
20 cm



6.8063.20G  
7 611160 037152 G 6

6.8063.20B  
7 611160 051264 B 10

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



6.8083.20G  
7 611160 037169 G 6

6.8083.20B  
7 611160 051271 B 10



B BLÍSTER (B)



G CAJA DE REGALO (G)



6.8223.25B

CUCHILLO PARA JAMÓN

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



6.8223.25G



G 6

6.8223.25B



B 10

NEW

6.8413.15B

CUCHILLO PARA DESHUESAR

hoja combada, flexible  
15 cm



6.8413.15G



G 6

6.8413.15B



B 10

NEW

6.8503.17B

CUCHILLO SANTOKU

17 cm



6.8503.17G



G 6

6.8503.17B



B 10

6.8523.17B

CUCHILLO SANTOKU

filo con alvéolos  
17 cm



6.8523.17G



G 6

6.8523.17B



B 10

6.8521.17G



G 6

NEW

6.8526.17L4B



B 10

6.8526.17L5B



B 10

6.8526.17L8B



B 10

6.8526.17L9B



B 10

6.8633.21B

CUCHILLO PARA PAN

filo dentado  
21 cm



6.8633.21G



G 6

6.8633.21B



B 10

6.8636.21L4B



B 10

6.8636.21L5B



B 10

6.8636.21L8B



B 10

6.8636.21L9B



B 10

6.8633.22B

CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERO

filo dentado  
22 cm



6.8633.22G



G 6

6.8633.22B



B 10

6.8633.26B

CUCHILLO PARA PASTELERO

filo dentado  
26 cm



6.8633.26G



G 6

6.8633.26B



B 10

6.8713.20B

CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible  
20 cm



6.8713.20G



G 6

6.8713.20B



B 10





6.7113.3

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 3 PIEZAS

con protección de hoja



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



6.7113.3G

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 3 PIEZAS

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



6.7116.31G

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 3 PIEZAS

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

NEW



6.7116.32

JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, 3 PIEZAS

con protección de hoja



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

NEW



6.7113.31

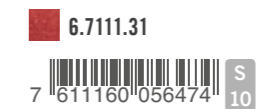
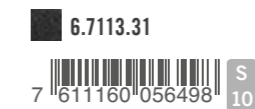
JUEGO DE CUCHILLOS PARA VERDURA, CON PELADOR, 3 PIEZAS

con protección de hoja



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

NEW

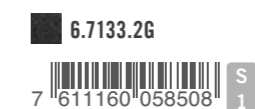


6.7133.2G

JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS

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

NEW





5.1543

TENEDOR DE MESA



5.1543



S 6

5.1546.L9



S 6

NEW

5.1553

CUCHARA DE MESA



5.1553



S 6

5.1556.L9



S 6

NEW

5.1573

CUCHARILLA PARA CAFÉ



5.1573



S 6

5.1576.L9



S 6

NEW

5.1583

TENEDOR PARA PASTEL



5.1583



S 6



6.7233.6

JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 6 PIEZAS



filo dentado  
11 cm  
con protección de hoja

contiene:  
6 x Cuchillo para bistec 6.7233

NEW



6.7233.6



S 1

6.7232.6



S 1

6.7833.6

JUEGO DE CUCHILLOS PARA TOMATE Y DE MESA, 6 PIEZAS



filo dentado  
11 cm  
con protección de hoja

contiene:  
6 x Cuchillo para tomate  
y de mesa 6.7833

NEW



6.7833.6



S 1

6.7832.6



S 1







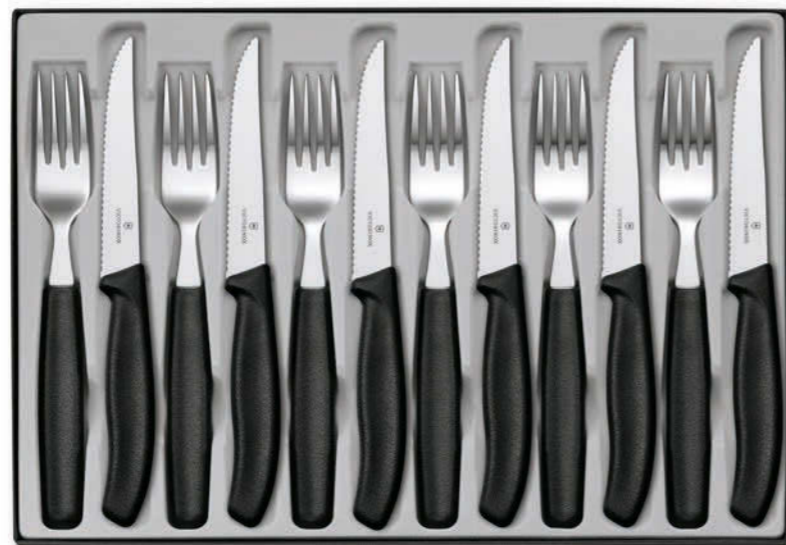
**6.7233.12** CUBIERTOS, 12 PIEZAS



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

NEW

6.7233.12



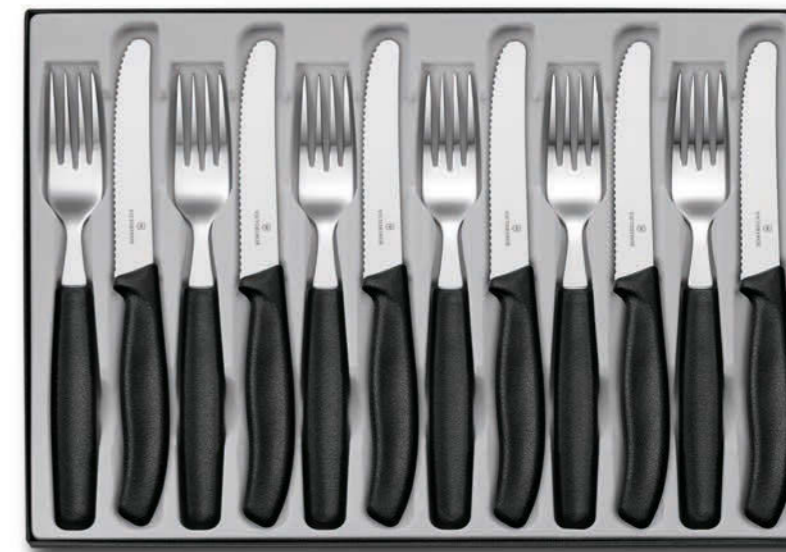
**6.7833.12** CUBIERTOS, 12 PIEZAS



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

NEW

6.7833.12



**6.7233.24** CUBIERTOS, 24 PIEZAS



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

NEW

6.7233.24



**6.7833.24** CUBIERTOS, 24 PIEZAS



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

NEW

6.7833.24



SWISS CLASSIC



**5.2103.15** TENEDOR PARA TRINCHAR

plano  
15 cm



5.2103.15  
7 611160 501523 S 6

5.2103.15B  
7 611160 019783 B 10

5.2106.15L4B  
7 611160 038340 B 10

5.2106.15L5B  
7 611160 038357 B 10

5.2106.15L8B  
7 611160 038364 B 10

5.2106.15L9B  
7 611160 038371 B 10

**5.2303.18** TENEDOR PARA TRINCHAR

forjado  
18 cm



5.2303.18  
7 611160 504784 S 6

**5.2603.10** ESPÁTULA DE FARMACÉUTICO

estrecha  
10 cm



5.2603.10  
7 611160 501721 S 6

**5.2603.20** ESPÁTULA

flexible  
longitud plana 20 cm



longitud plana 12 cm  
5.2603.12  
7 611160 501738 S 6

longitud plana 15 cm  
5.2603.15  
7 611160 501745 S 6

longitud plana 20 cm  
5.2603.20  
7 611160 501769 S 6

longitud plana 20 cm  
5.2603.20B  
7 611160 507341 B 10

longitud plana 23 cm  
5.2603.23  
7 611160 501776 S 6

longitud plana 25 cm  
5.2603.25  
7 611160 501783 S 6

longitud plana 31 cm  
5.2603.31  
7 611160 507273 S 6

**5.2703.25** ESPÁTULA

acodada  
longitud plana 20 cm



5.2703.25  
7 611160 507280 S 6

**5.2763.16** ESPÁTULA

acodada  
longitud plana 12 cm



5.2763.16  
7 611160 501868 S 6







**STANDARD**

## CLÁSICOS

MULTIFACÉTICO  
100 % SWISS MADE  
APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS



Tradicional. Funcional. Probado.

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

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

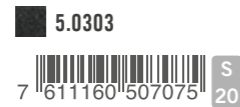




5.0303

**CUCHILLO PARA VERDURA**

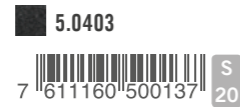
corte recto  
 6 cm  
 con protección de hoja



5.0403

**CUCHILLO PARA VERDURA**

corte recto  
 8 cm  
 con protección de hoja



sin protección de hoja



5.0433

**CUCHILLO PARA VERDURA**

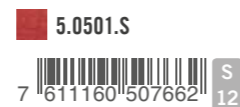
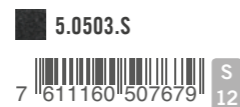
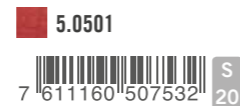
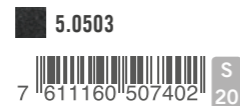
filo dentado  
 corte recto  
 8 cm



5.0503

**CUCHILLO DECORADOR**

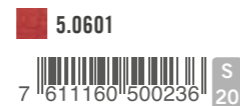
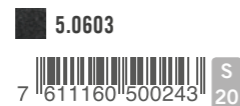
hoja curva  
 6 cm  
 con protección de hoja



5.0603

**CUCHILLO PARA VERDURA**

punta centrada  
 8 cm



con protección de hoja



sin protección de hoja

5.0633

**CUCHILLO PARA VERDURA**

filo dentado  
 punta centrada  
 8 cm



con protección de hoja

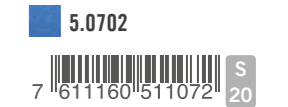
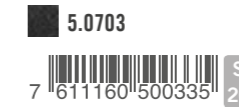


sin protección de hoja

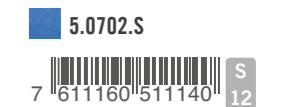
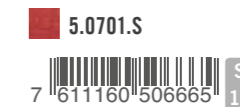
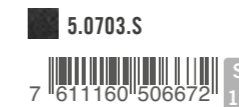
5.0703

**CUCHILLO PARA VERDURA**

punta centrada  
 10 cm



con protección de hoja

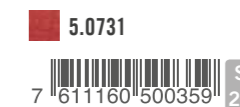
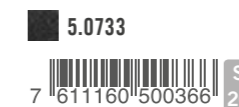


sin protección de hoja

5.0733

**CUCHILLO PARA VERDURA**

filo dentado  
 punta centrada  
 10 cm  
 con protección de hoja

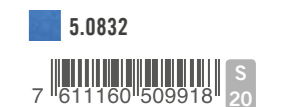
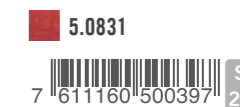
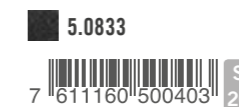


con protección de hoja

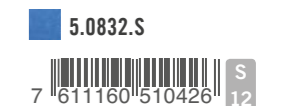
5.0833

**CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA**

filo dentado  
 11 cm



con protección de hoja



sin protección de hoja



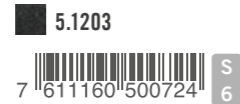
## STANDARD

Cuchillos para bistec y de mesa

5.1203

### CUCHILLO PARA BISTEC

11 cm  
con protección de hoja



5.1233.20

### CUCHILLO PARA BISTEC

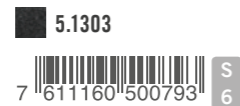
filo dentado  
11 cm  
con protección de hoja



5.1303

### CUCHILLO DE MESA

11 cm  
con protección de hoja



## STANDARD

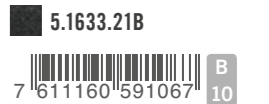
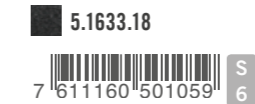
Cuchillos domésticos y para Chef



5.1633.21

### CUCHILLO PARA PAN

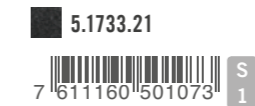
filo dentado  
21 cm



5.1733.21

### CUCHILLO DUX

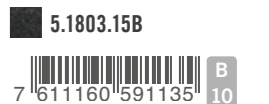
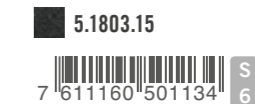
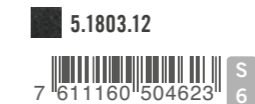
filo dentado, 21 cm, guía de corte ajustable desde 1 hasta 15 mm



5.1803.15

### CUCHILLO PARA TRINCHAR

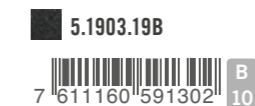
hoja recta, estrecha  
15 cm



5.1903.19B

### CUCHILLO PARA TRINCHAR

19 cm



STANDARD



**STANDARD**

Cuchillos domésticos y para Chef

**5.3003**

**CUCHILLO PARA VERDURA**

punta centrada  
8 cm  
con protección de hoja



S 20



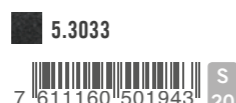
S 12



**5.3033**

**CUCHILLO PARA VERDURA**

filo dentado  
punta centrada  
8 cm  
con protección de hoja



S 20



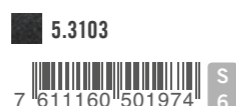
S 12



**5.3103**

**CUCHILLO DECORADOR**

hoja curva  
6 cm  
con protección de hoja



S 6



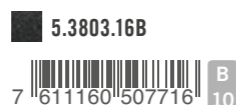
S 12



**5.3803.16B**

**CUCHILLO PARA FILETEAR**

hoja flexible  
16 cm



B 10



**B** BLÍSTER (B)

**STANDARD**

Juegos de cocina



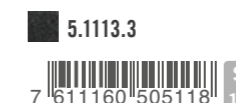
**5.1113.3**

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

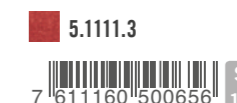
con protección de hoja



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



S 10



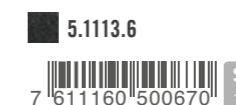
S 10



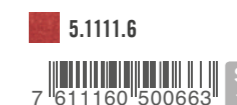
**5.1113.6**

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

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



S 1



S 1



STANDARD








**5.1163.5** JUEGO DE COCINA, 5 PIEZAS



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



5.1163.5



7 611160 505200 S 1

**5.1103.7** JUEGO DE COCINA, 7 PIEZAS



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



5.1103.7



7 611160 500649 S 1





Certificación según  
NSF / ANSI 2

**FIBROX**

## DE PROFESIONALES PARA PROFESIONALES

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



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

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



**5.2003.12** CUCHILLO DE COCINA  
12 cm



5.2003.12  
7 611160 506054 S 6

15 cm

5.2003.15  
7 611160 506061 S 6

5.2001.15  
7 611160 023537 S 6

5.2002.15  
7 611160 023544 S 6

5.2004.15  
7 611160 023551 S 6

5.2007.15  
7 611160 011176 S 6

5.2008.15  
7 611160 023575 S 6

**5.2003.19** CUCHILLO PARA TRINCHAR  
19 cm



5.2003.19  
7 611160 501301 S 6

5.2001.19  
7 611160 023582 S 6

5.2002.19  
7 611160 023599 S 6

5.2004.19  
7 611160 007681 S 6

5.2007.19  
7 611160 023612 S 6

5.2008.19  
7 611160 023629 S 6

22 cm

5.2003.22  
7 611160 501318 S 6

25 cm

5.2003.25  
7 611160 501325 S 6

5.2001.25  
7 611160 511737 S 6

5.2002.25  
7 611160 511744 S 6

5.2004.25  
7 611160 003423 S 6

5.2007.25  
7 611160 011015 S 6

5.2008.25  
7 611160 511751 S 6

28/31 cm

5.2003.28  
7 611160 501332 S 6

5.2003.31  
7 611160 501349 S 6

**5.2033.22** CUCHILLO PARA TRINCHAR  
filo dentado  
22 cm



5.2033.19  
7 611160 501462 S 6

5.2033.22  
7 611160 501479 S 6

5.2033.25  
7 611160 506153 S 6

**5.2063.20** CUCHILLO PARA TRINCHAR  
hoja extra ancha  
20 cm



5.2063.20  
7 611160 501493 S 6

**5.2533.21** CUCHILLO PARA PAN  
filo dentado  
21 cm



5.2533.21  
7 611160 506016 S 6

**5.2803.18** CUCHILLO PARA TRINCHAR  
hoja recta, estrecha  
18 cm



5.2803.15  
7 611160 506023 S 6

5.2803.18  
7 611160 506030 S 6

**5.2933.26** CUCHILLO PARA PASTELERO  
filo dentado  
26 cm

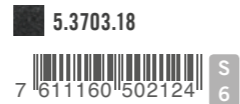
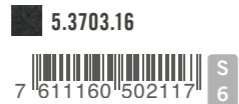


5.2933.26  
7 611160 501905 S 6



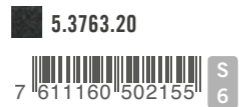
**5.3703.18 CUCHILLO PARA FILETEAR**

hoja flexible  
18 cm



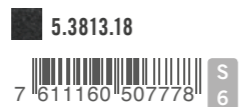
**5.3763.20 CUCHILLO PARA FILETEAR**

hoja combada, flexible  
20 cm

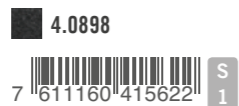


**5.3813.18 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

hoja súper flexible  
18 cm



**4.0898 FUNDA**  
para cuchillos para  
filetear pescado



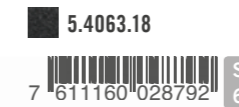
**5.4003.18 HACHA DE COCINA**

18 cm



**5.4063.18 CUCHILLO PARA CHEF**

forma china  
18 cm



FIBROX

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



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

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



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

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



5.4403.25  
7 611160 502483 S 6

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



5.4433.25  
7 611160 502520 S 6

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



5.4473.25  
7 611160 505958 S 6

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



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

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



5.4623.30  
7 611160 502612 S 6

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



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





5.6003.15

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

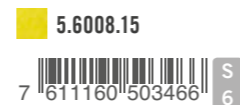
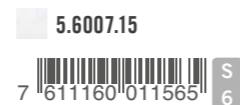
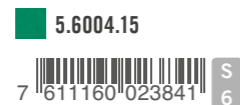
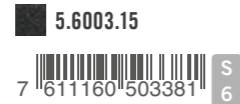
hoja recta  
15 cm



12 cm



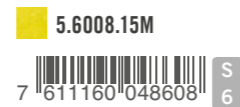
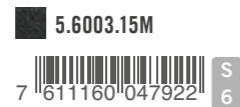
15 cm



5.6003.15M

**SAFETY GRIP CUCHILLO PARA DESHUESAR**

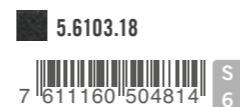
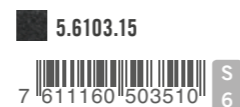
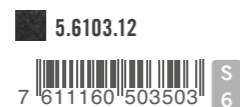
hoja recta  
15 cm



5.6103.15

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

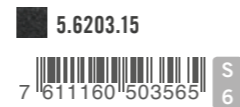
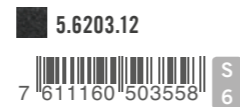
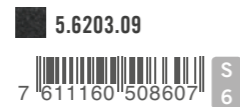
hoja recta, estrecha  
15 cm



5.6203.12

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

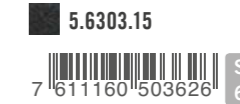
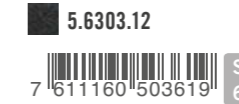
hoja recta, extra estrecha  
12 cm



5.6303.15

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

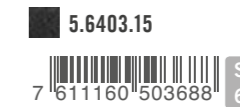
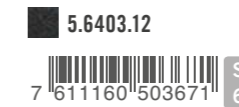
hoja combada  
15 cm



5.6403.15

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

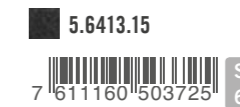
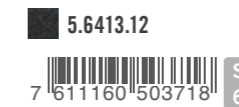
hoja combada, estrecha  
15 cm



5.6413.15

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

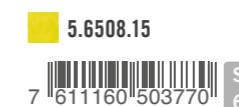
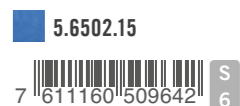
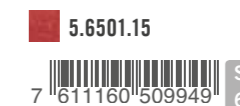
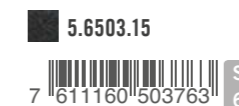
hoja combada, estrecha, flexible  
15 cm



5.6503.15

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

hoja curva  
15 cm





5.6523.15



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

filo con alvéolos  
hoja curva  
15 cm



5.6523.15  
7 611160 509659 S 6

5.6603.15



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

hoja curva, estrecha  
15 cm



12 cm

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

15 cm

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

5.6603.12M



**SAFETY GRIP CUCHILLO PARA DESHUESAR**

hoja curva, estrecha  
12 cm



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

5.6613.15



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

hoja curva, estrecha, flexible  
15 cm



12 cm

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

15 cm

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

5.6613.15M



**SAFETY GRIP CUCHILLO PARA DESHUESAR**

hoja curva, estrecha, flexible  
15 cm



12 cm

5.6613.12M 5.6612.12M 5.6618.12M  
7 611160 047373 S 6 7 611160 047359 S 6 7 611160 047380 S 6  
5.6613.15M 5.6612.15M 5.6618.15M  
7 611160 044174 S 6 7 611160 047366 S 6 7 611160 047397 S 6

15 cm

5.6663.15



**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

hoja curva, estrecha, súper flexible  
15 cm



5.6663.15  
7 611160 056092 S 6

5.6903.15



**CUCHILLO PARA VÍSCERAS**

punta gruesa y sin filo  
hoja curva  
15 cm



5.6903.15  
7 611160 056900 S 6



**5.5103.10** CUCHILLO PARA ANIMALES PEQUEÑOS  
10 cm



5.5103.10  
7 611160 502704 S 6

5.5108.10  
7 611160 502711 S 6

**5.5203.26** CUCHILLO PARA CARNICERO  
26 cm



5.5203.16  
7 611160 502834 S 6

5.5203.18  
7 611160 502841 S 6

5.5203.20  
7 611160 502858 S 6

5.5203.23  
7 611160 502865 S 6

5.5203.26  
7 611160 502872 S 6

5.5203.28  
7 611160 502889 S 6

5.5203.31  
7 611160 502896 S 6

5.5203.36  
7 611160 504791 S 6

5.5208.16  
7 611160 502919 S 6

5.5208.18  
7 611160 502926 S 6

5.5208.20  
7 611160 502933 S 6

5.5208.23  
7 611160 502940 S 6

5.5208.26  
7 611160 502957 S 6

5.5208.28  
7 611160 502964 S 6

**5.5203.18L** SAFETY NOSE CUCHILLO PARA CARNICERO  
18 cm



5.5203.18L  
7 611160 047298 S 6

**5.5503.18** CUCHILLO PARA PICAR  
hoja recta  
18 cm



5.5503.18  
7 611160 503084 S 6

5.5501.18  
7 611160 509512 S 6

5.5502.18  
7 611160 509024 S 6

5.5508.18  
7 611160 503138 S 6

20 cm

5.5503.20  
7 611160 503091 S 6

5.5501.20  
7 611160 509529 S 6

5.5502.20  
7 611160 509031 S 6

5.5508.20  
7 611160 503145 S 6

22 cm

5.5503.22  
7 611160 503107 S 6

5.5501.22  
7 611160 509536 S 6

5.5502.22  
7 611160 509604 S 6

5.5508.22  
7 611160 503152 S 6

25 cm

5.5503.25  
7 611160 503114 S 6

**5.5503.30** CUCHILLO PARA FILETEAR CARNE  
hoja recta  
30 cm



5.5503.30  
7 611160 505637 S 6

**5.5503.18L** SAFETY NOSE CUCHILLO Y PARA PICAR



hoja recta  
18 cm



5.5503.18L



S 6

5.5503.20L



S 6

5.5503.22L



S 6

5.5508.18L



S 6

**5.5603.16** CUCHILLO PARA PICAR



punta centrada  
16 cm



5.5603.12



S 6

5.5603.14



S 6

5.5603.16



S 6

5.5603.18



S 6

5.5603.20



S 6

5.5601.16



S 6

5.5602.14



S 6

5.5602.16



S 6

**5.5603.16M** SAFETY GRIP CUCHILLO PARA PICAR



punta centrada  
16 cm



5.5603.16M



S 6

**5.5903.08** CUCHILLO PARA AVES



mango pequeño  
8 cm



5.5903.08



S 6

**5.5903.08M** CUCHILLO PARA AVES



mango mediano  
8 cm



5.5903.08M



S 6

**5.5903.09** CUCHILLO PARA AVES



mango pequeño  
9 cm



5.5903.09



S 6

5.5903.11



S 6

**5.5903.11M** CUCHILLO PARA AVES



mango mediano  
11 cm



5.5903.09M



S 6

5.5903.11M



S 6

**5.7203.20** CUCHILLO PARA CARNICERO



hoja curva, estrecha  
20 cm



5.7203.20



S 6

5.7203.25



S 6

**5.7303.25** CUCHILLO PARA CARNICERO



hoja curva  
25 cm



5.7303.25



S 6

5.7303.31



S 6

5.7303.36



S 6





5.7403.20

**CUCHILLO PARA CARNICERO**

punta ancha  
20 cm



18 cm

5.7403.18



20 cm

5.7403.20



25 cm

5.7403.25



5.7401.25



5.7402.25



5.7404.25



5.7407.25



5.7408.25



31 cm

5.7403.31



36 cm

5.7403.36



5.7403.18L

**SAFETY NOSE CUCHILLO PARA CARNICERO**

punta ancha  
18 cm



5.7403.18L



5.7403.20L



5.7603.18

**CUCHILLO PARA CARNICERO**

hoja rígida, espesa  
18 cm



5.7603.15



5.7603.18



5.7603.20



5.7608.18



5.7603.18L

**SAFETY NOSE CUCHILLO PARA CARNICERO**

hoja rígida, espesa  
18 cm



5.7603.18L



5.7608.18L



5.7703.18

**CUCHILLO PARA DESPELLEJAR**

forma alemana  
18 cm



5.7703.15



5.7703.18



5.7803.15

**CUCHILLO PARA DESPELLEJAR**

forma americana  
15 cm



5.7803.12



5.7803.15



5.7903.12

**CUCHILLO PARA DESPELLEJAR CORDEROS**

12 cm



5.7903.12



**6.1103.16** CUCHILLO PARA QUESO  
hoja 18 x 16 cm



hoja 15 x 9 cm  
**6.1103.09**  
7 611160 600554 S 1

hoja 18 x 16 cm  
**6.1103.16**  
7 611160 600523 S 1

hoja 19 x 22 cm  
**6.1103.22**  
7 611160 600530 S 1

**6.1203.30** CUCHILLO PARA QUESO  
30 cm



**6.1203.30**  
7 611160 600486 S 1

**6.1203.36**  
7 611160 600493 S 1

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



**6.1323.21**  
7 611160 600509 S 1



FIBROX





## ROSEWOOD

# CONVINCENTE POR NATURALEZA

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



Funcional. Natural. De elegante diseño.

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

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

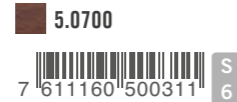




5.0700

**CUCHILLO PARA VERDURA**

punta centrada  
10 cm  
sin protección de hoja



5.0730

**CUCHILLO PARA VERDURA**

filo dentado  
punta centrada  
10 cm  
sin protección de hoja



5.1630.21G

**CUCHILLO PARA PAN**

filo dentado  
21 cm

NEW



5.1800.18

**CUCHILLO PARA TRINCHAR**

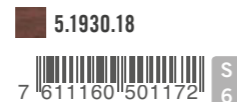
hoja recta, estrecha  
18 cm



5.1930.18

**CUCHILLO PARA TRINCHAR**

filo dentado  
18 cm



5.2000.12

**CUCHILLO DE COCINA**

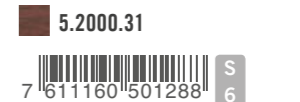
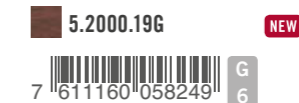
punta centrada  
12 cm



5.2000.19G

**CUCHILLO PARA TRINCHAR**

19 cm



5.2030.12

**CUCHILLO DE COCINA**

filo dentado  
12 cm



7 cm de filo normal recto  
(detrás)



5.2060.20G

**CUCHILLO PARA TRINCHAR**

hoja extra ancha  
20 cm

NEW



G CAJA DE REGALO (G)



**5.2100.15** **TENEDOR PARA TRINCHAR**  
plano  
15 cm



**5.2100.15**  
7 611160 501509 S 6

**5.2300.18** **TENEDOR PARA TRINCHAR**  
forjado  
18 cm



**5.2300.15**  
7 611160 501561 S 6

**5.2300.18**  
7 611160 501578 S 6

**5.2600.23** **ESPÁTULA**  
flexible  
longitud plana  
23 cm



longitud plana 20 cm  
**5.2600.20**  
7 611160 501660 S 6

longitud plana 23 cm  
**5.2600.23**  
7 611160 501677 S 6

longitud plana 25 cm  
**5.2600.25**  
7 611160 501684 S 6

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



longitud plana 15 cm  
**5.2700.20**  
7 611160 501813 S 6

longitud plana 18 cm  
**5.2700.23**  
7 611160 501820 S 6

longitud plana 20 cm  
**5.2700.25**  
7 611160 501837 S 6

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



**5.2930.26G**  
7 611160 058294 G 6

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



**5.3000**  
7 611160 501912 S 6

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



**5.3030**  
7 611160 501936 S 6

**5.3100** **CUCHILLO DECORADOR**  
hoja curva  
6 cm



**5.3100**  
7 611160 501950 S 6

**5.3209** **CUCHILLO PARA CASTAÑAS**



**5.3209**  
7 611160 502001 S 6





5.3700.18

CUCHILLO PARA FILETEAR

hoja flexible  
18 cm



5.3700.16



S 6

5.3700.18



S 6

5.3810.18

CUCHILLO PARA FILETEAR  
PESCADO

hoja súper flexible  
18 cm



5.3810.18



S 6

4.0898

FUNDA

para cuchillos para  
filetear pescado



4.0898



S 1



5.3900.33

CUCHILLO DE GOLPE Y CORTE

800 gr, madera prensada  
33 cm



5.3900.33



S 6

5.4000.18

HACHA DE COCINA

600 gr  
18 cm



5.4000.18



S 6

6.8500.17G

CUCHILLO SANTOKU

17 cm



6.8500.17G



G 6

6.8520.17G

CUCHILLO SANTOKU

filo con alvéolos  
17 cm



6.8520.17G



G 6

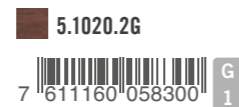


**5.1020.2G** **JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS**

NEW



contiene:  
Cuchillo para trinchar 5.2000.19  
Tenedor para trinchar 5.2100.15

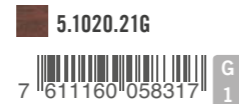


**5.1020.21G** **JUEGO DE CUCINA, 2 PIEZAS**

NEW



contiene:  
Cuchillo para trinchar 5.2000.19  
Cuchillo para pan 5.1630.21



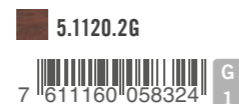
**5.1120.2G** **JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS**

14 cm

NEW



contiene:  
2 x Cuchillo para bistec 6.7900.14

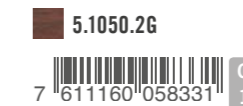


**5.1050.2G** **JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS**

NEW



contiene:  
Cuchillo de cocina 5.2000.15  
Cuchillo para trinchar 5.2000.22



**5.1050.3G** **JUEGO PARA TRINCHAR, 3 PIEZAS**

NEW



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







5.4120.30

**CUCHILLO PARA SALMÓN**

filo con alvéolos, punta redondeada, 30 cm



5.4120.30



5.4200.25

**CUCHILLO PARA JAMÓN**

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



5.4200.25



5.4200.30



5.4200.36



5.4230.30

**CUCHILLO PARA TOCINO**

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



5.4230.25



5.4230.30



5.4230.36



5.4500.30

**CUCHILLO PARA JAMÓN**

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



5.4500.30

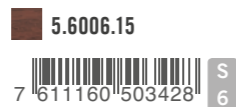






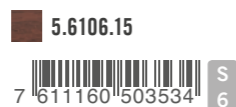
5.6006.15

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**  
con mango americano  
hoja recta  
15 cm



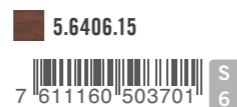
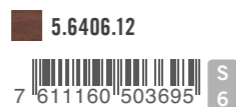
5.6106.15

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



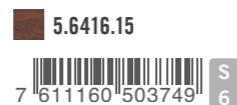
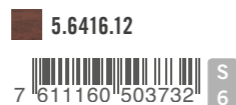
5.6406.12

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**  
con mango americano  
hoja estrecha, combada  
12 cm



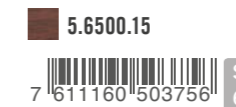
5.6416.12

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**  
con mango americano  
hoja estrecha, combada,  
flexible  
12 cm



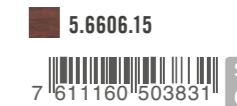
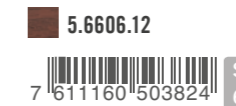
5.6500.15

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**  
hoja curva  
15 cm



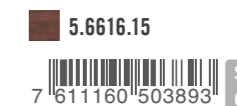
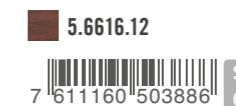
5.6606.15

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



5.6616.15

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







5.5200.16

CUCHILLO PARA CARNICERO

16 cm



5.5200.12



S 6

5.5200.14



S 6

5.5200.16



S 6

5.5200.18



S 6

5.5200.20



S 6

5.5200.23



S 6

5.5200.26



S 6

5.5200.28



S 6

5.5200.31



S 6

5.5200.36



S 6

5.5500.20

CUCHILLO PARA PICAR

hoja recta  
20 cm



5.5500.20



S 6

5.5500.25



S 6

5.5600.16

CUCHILLO PARA PICAR

punta centrada  
16 cm



5.5600.12



S 6

5.5600.14



S 6

5.5600.16



S 6

5.7200.20

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja estrecha, curva  
20 cm



5.7200.20



S 6

5.7200.25



S 6

5.7300.31

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja curva  
31 cm



5.7300.25



S 6

5.7300.31



S 6

5.7300.36



S 6

5.7600.18

CUCHILLO PARA CARNICERO

hoja rígida, espesa  
18 cm



5.7600.18



S 6

5.8000.15

CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

15 cm



5.8000.15



S 6



**SWIBO**

## EL DEL MANGO AMARILLO

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



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

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



**5.8448.16 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

mango estrecho  
hoja flexible  
con quita excamas  
16 cm



5.8448.16  
7 611160 045614 S 6

**5.8449.20 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

mango estrecho  
hoja flexible  
20 cm



5.8449.20  
7 611160 045621 S 6

**5.8450.20 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

hoja flexible  
20 cm



5.8450.20  
7 611160 045638 S 6

**5.8451.26 CUCHILLO PARA TRINCHAR**

hoja rígida, espesa  
26 cm



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

**5.8452.20 CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

hoja curva, flexible  
20 cm



5.8452.20  
7 611160 045676 S 6



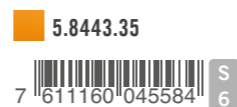
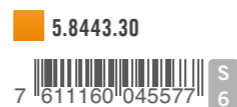
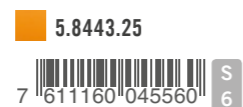
S SB-FUNDA (S)



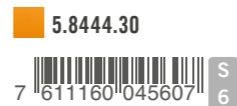
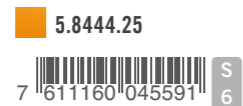
**5.8441.25** **CUCHILLO PARA JAMÓN**  
punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm  
25 cm



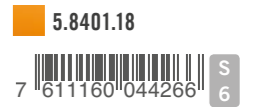
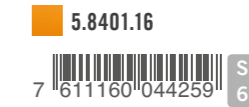
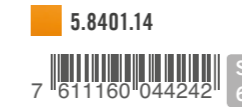
**5.8443.30** **CUCHILLO PARA TOCINO**  
filo dentado  
punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm  
30 cm



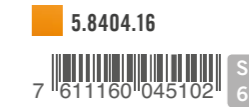
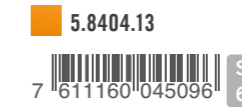
**5.8444.25** **CUCHILLO PARA SALMÓN**  
filo con alvéolos  
punta redondeada, hoja flexible  
25 cm



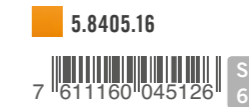
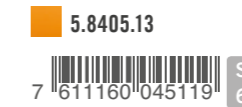
**5.8401.16** **CUCHILLO PARA DESHUESAR**  
hoja recta  
16 cm



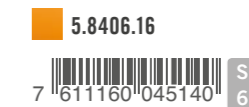
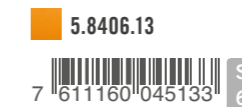
**5.8404.16** **CUCHILLO PARA DESHUESAR**  
hoja estrecha, curva, semi-flexible  
16 cm



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



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







**SWIBO**

Cuchillos para deshuesar

**5.8407.16**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

hoja curva  
16 cm



5.8407.16



S 6

**5.8408.13**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

hoja estrecha, combada  
13 cm



5.8408.10



S 6

5.8408.13



S 6

5.8408.16



S 6

**5.8409.16**

**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

hoja estrecha, combada, flexible  
16 cm



5.8409.13



S 6

5.8409.16



S 6

**SWIBO**

Cuchillos para carnicero



**5.8411.20**

**CUCHILLO PARA PICAR**

hoja recta  
20 cm



5.8411.18



S 6

5.8411.20



S 6

5.8411.22



S 6

5.8411.25



S 6

**5.8412.15**

**CUCHILLO PARA PICAR**

15 cm



5.8412.13



S 6

5.8412.15



S 6

5.8412.18



S 6

5.8412.21



S 6

**5.8421.16**

**CUCHILLO PARA CARNICERO**

16 cm



5.8421.14



S 6

5.8421.16



S 6

5.8421.18



S 6

**5.8426.21 CUCHILLO PARA CARNICERO**

punta ancha  
21 cm



5.8426.17



5.8426.21



5.8426.24



**5.8427.18 CUCHILLO PARA DESPELLEJAR**

punta ancha  
18 cm



5.8427.15



5.8427.18



**5.8429.13 CUCHILLO PARA DESPELLEJAR CORDEROS**

13 cm



5.8429.13



**5.8431.26 CUCHILLO PARA CARNICERO**

26 cm



5.8431.21



5.8431.24



5.8431.26



5.8431.29



5.8431.31



5.8431.34



**5.8433.31 CUCHILLO PARA FILETEAR CARNE**

hoja recta  
31 cm



5.8433.31



**5.8434.20 CUCHILLO PARA CARNICERO**

hoja curva  
20 cm



5.8434.20



5.8434.26



**5.8435.26 CUCHILLO PARA CARNICERO**

hoja rígida, espesa, curva  
26 cm



5.8435.22



5.8435.26



**5.8436.25 CUCHILLO PARA CARNICERO**

hoja rígida, espesa, con punta ancha  
25 cm



5.8436.22



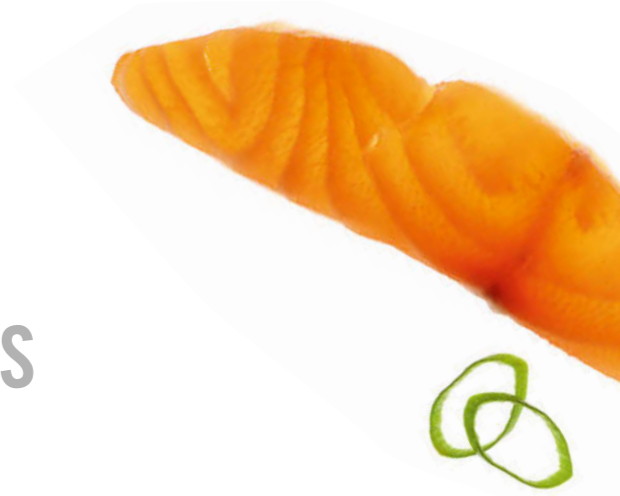
5.8436.25



5.8436.31







## GRAND MAÎTRE

# PARA MANOS MAESTRAS

PERFECTAMENTE EQUILIBRADOS  
FORJADOS DE UNA SOLA PIEZA  
LARGA VIDA DE UTILIDAD



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

Grand Maître POM / Grand Maître Rosewood ►►



# CADA DETALLE ES IMPORANTE PARA NOSOTROS

## EL FILO

de muy larga duración

## LA CUCHILLA

se renueva hacia el filo de manera uniforme.

## EL CABEZAL

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

## EL MANGO

es de forma ergonómica.

## LOS REMACHES

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



## EL LOMO

## EL EQUILIBRIO

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

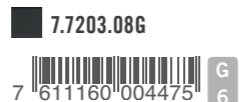
## LA HOJA

forjada de una sola pieza y templada de manera uniforme.



**7.7203.08G CUCHILLO DE COCINA**

8 cm



**7.7203.12G CUCHILLO PARA BISTEC**

12 cm



**7.7203.12WG CUCHILLO PARA TOMATE Y BISTEC**

filo dentado  
12 cm



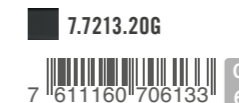
**7.7203.15G CUCHILLO PARA TRINCHAR**

15 cm



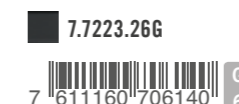
**7.7213.20G CUCHILLO PARA FILETEAR**

hoja flexible  
20 cm



**7.7223.26G CUCHILLO PARA JAMÓN**

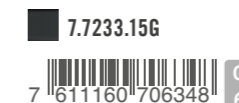
filo con alvéolos  
punta redondeada, ancho de la hoja 30 mm  
26 cm



**7.7233.15G TENEDOR PARA TRINCHAR**

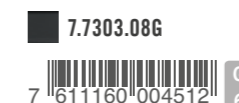
15 cm

**NEW**



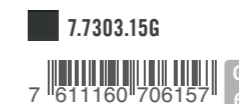
**7.7303.08G CUCHILLO DECORADOR**

hoja curva  
8 cm



**7.7303.15G CUCHILLO PARA DESHUESAR**

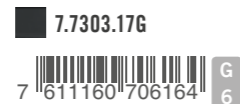
15 cm



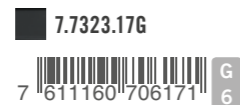
**G CAJA DE REGALO (G)**



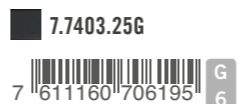
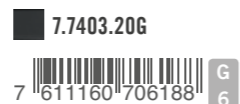
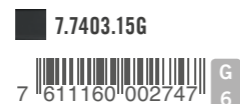
**7.7303.17G** CUCHILLO SANTOKU  
17 cm



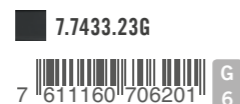
**7.7323.17G** CUCHILLO SANTOKU  
filo con alvéolos  
17 cm



**7.7403.20G** CUCHILLO PARA CHEF  
20 cm



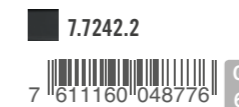
**7.7433.23G** CUCHILLO PARA PAN  
filo dentado  
23 cm



**7.7242.2** JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS  
12 cm



contiene:  
2 x Cuchillo para bistec 7.7203.12



**7.7242.2W** JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS



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



**7.7243.2** JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS



contiene:  
Cuchillo para trinchar 7.7203.20  
Tenedor para trinchar 7.7233.15



7.7243.2  
7 611160 001832 G 1

**7.7243.3** JUEGO PARA CHEF, 3 PIEZAS



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



7.7243.3  
7 611160 001849 G 1



**7.7200.12G** CUCHILLO PARA BISTEC

12 cm  
NEW



7.7200.12G  
7 611160 044006 G 6

**7.7200.20G** CUCHILLO PARA TRINCHAR

20 cm  
NEW



7.7200.20G  
7 611160 048905 G 6

**7.7230.15G** TENEDOR PARA TRINCHAR

15 cm  
NEW



7.7230.15G  
7 611160 058201 G 6

**7.7320.17G** CUCHILLO SANTOKU

filo con alvéolos  
17 cm  
NEW



7.7320.17G  
7 611160 043986 G 6

**7.7400.20G** CUCHILLO PARA CHEF

20 cm  
NEW



7.7400.20G  
7 611160 043993 G 6





7.7430.23G

CUCHILLO PARA PAN

filo dentado  
23 cm

NEW



7.7430.23G



7.7240.2

JUEGO PARA TRINCHAR, 2 PIEZAS

contiene:

Cuchillo para trinchar 7.7200.20

Tenedor para trinchar 7.7230.15

NEW



7.7240.2



7.7240.4

JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 4 PIEZAS

12 cm

contiene:

4 x Cuchillo para bistec 7.7200.12

NEW



7.7240.4



NEW

## ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

# SIEMPRE A DISPOSICIÓN

DE FÁCIL MANEJO  
LARGA VIDA DE UTILIDAD  
MATERIALES CALIFICADOS Y ROBUSTOS



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

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

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





6.7143.5

SWISS CLASSIC  
PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS, 5 PIEZAS

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

NEW

6.7143.5



S 1



INDICACIÓN:

PRECIO ATRACTIVO  
PARA JUEGO COMPLETO



contiene:

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



7.7065.0

PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS, VACÍO

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

NEW

7.7065.0



S 1

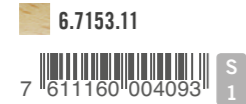




6.7153.11

SWISS CLASSIC  
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 11 PIEZAS

madera de haya  
Alto: 35,5 cm



INDICACIÓN:  
PRECIO ATRACTIVO  
PARA JUEGO COMPLETO



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



7.7053.0

SOPORTE PARA  
CUCHILLOS, VACÍO

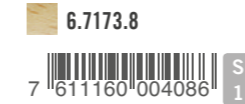
madera de haya  
Alto: 22,8 cm



6.7173.8

SWISS CLASSIC  
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 8 PIEZAS

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



INDICACIÓN:  
PRECIO ATRACTIVO  
PARA JUEGO COMPLETO



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



7.7043.0

SOPORTE PARA  
CUCHILLOS, VACÍO

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



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





**6.7127.6L14** SWISS CLASSIC  
UTILITY BLOCK, 6 PIEZAS

sintético  
con inserto de nylon  
Alto: 27,4 cm

NEW

6.7127.6L14



contiene:

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

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

sintético  
con inserto de nylon  
Alto: 27,4 cm

NEW

6.7126.4



contiene:

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

**7.7031.03** SOPORTE PARA CUCHILLOS, PEQUEÑO, VACÍO

sintético  
con inserto de nylon  
Alto: 15,9 cm

7.7031.03



7.7031.07



**X.77031.13** INSERTO DE NYLON

X.77031.13

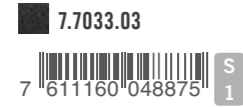




7.7033.03

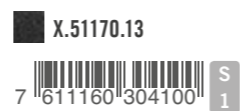
**SOPORTE PARA CUCHILLOS, GRANDE, VACÍO**

sintético  
con inserto de nylon  
Alto: 24,2 cm



X.51170.13

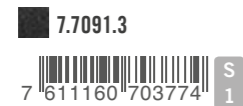
**INSERTO DE NYLON**



7.7091.3

**BARRA MAGNÉTICA «MAJOR»**

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



5.1153.11

**STANDARD  
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 11 PIEZAS**

madera de haya  
Alto: 34,7 cm



contiene:

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



7.7053.0

**SOPORTE PARA CUCHILLOS,  
VACÍO**

madera de haya  
Alto: 22,8 cm







5.1193.9

**STANDARD  
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 9 PIEZAS**

madera de haya  
Alto: 28 cm

5.1193.9



contiene:

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



7.7093.0

**SOPORTE PARA CUCHILLOS, VACÍO**

madera de haya  
Alto: 19,5 cm

7.7093.0



5.1183.51

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

madera de haya  
Alto: 24,2 cm

5.1183.51



contiene:

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



7.7083.0

**SOPORTE PARA CUCHILLOS  
PEQUEÑO, VACÍO**

madera de haya  
Alto: 16 cm

7.7083.0

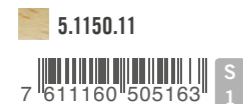




5.1150.11

**ROSEWOOD  
SOPORTE PARA CUCHILLOS, 11 PIEZAS**

madera de haya  
Alto: 34,7 cm



contiene:

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



7.7050.0

**SOPORTE PARA  
CUCHILLOS, VACÍO**

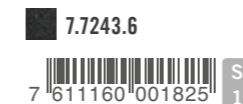
madera de haya  
Alto: 22,8 cm



7.7243.6

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

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



contiene:

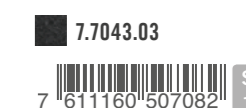
- Cuchillo de cocina 7.7203.08
- Cuchillo para bistec 7.7203.12
- Cuchillo para trinchar 7.7203.15
- Cuchillo Santoku 7.7323.17
- Cuchillo para Chef 7.7403.20
- Tijeras de cocina 7.6363.3



7.7043.03

**SOPORTE PARA CUCHILLOS, VACÍO**

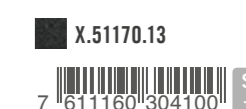
madera de haya, barnizada antracita  
con inserto de nylon  
Alto: 25,7 cm



X.51170.13

**INSERTO DE NYLON**

negro



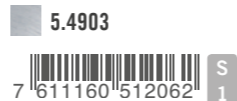




5.4903

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

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



contiene:

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

5.4903.0

**MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, VACÍO**

gris, 46 x 32 cm  
con bandeja



5.4903.1

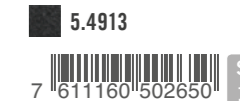
**BANDEJA**



5.4913

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

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



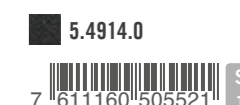
contiene:  
igual contenido 5.4903 (sin tela)  
ver página 126



5.4914.0

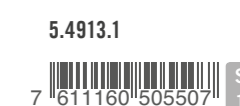
**MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, VACÍO**

negro, 49 x 31 cm  
sin bandejas



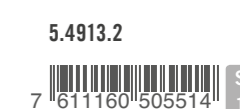
5.4913.1

**BANDEJA SUPERIOR**



5.4913.2

**BANDEJA INFERIOR**







## ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

Maletines para Chef

5.4923

### FIBROX MALETÍN GRANDE PARA CHEF, 23 PIEZAS

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

5.4923



S 1



contiene:

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

5.4924.0

### MALETÍN GRANDE PARA CHEF, VACÍO

negro, 51 x 38 cm  
sin bandejas

5.4924.0



S 1

5.4923.1

### BANDEJA SUPERIOR

5.4923.1



S 1

5.4923.2

### BANDEJA INFERIOR

con barra magnética

5.4923.2



S 1

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







5.4914

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

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

5.4914



S 1



contiene:

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

5.4914.0

**MALETÍN PEQUEÑO PARA CHEF, VACÍO**

negro, 49 x 31 cm  
sin bandejas

5.4914.0



S 1

5.4913.1

**BANDEJA SUPERIOR**

5.4913.1



S 1

5.4913.2

**BANDEJA INFERIOR**

5.4913.2



S 1

5.4924

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

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

5.4924



S 1



contiene:

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

5.4924.0

**MALETÍN GRANDE PARA CHEF, VACÍO**

negro, 51 x 38 cm  
sin bandejas

5.4924.0



S 1

5.4924.1

**BANDEJA SUPERIOR**

5.4924.1



S 1

5.4924.2

**BANDEJA INFERIOR**

5.4924.2



S 1

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



## ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

Bolsas enrollables

7.4010.56

### BOLSA ENROLLABLE PEQUEÑA, VACÍA

gris oscuro

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



7.4010.56



S 1

7.4010.82

### BOLSA ENROLLABLE GRANDE, VACÍA

gris oscuro

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



7.4010.82



S 1



Colocación propuesta para bolsa enrollable, 8 piezas

## ALMACENAMIENTO + TABLA PARA CORTAR

Tabla para cortar



7.4011.47

### BOLSA ENROLLABLE, 8 PIEZAS, VACÍA

negro

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

NEW



7.4011.47



S 1

6.7191.CH

### JUEGO DE COCINA SWISS MAP, 2 PIEZAS

Alto: 40 x 23 0,6 cm



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

NEW

6.7191.CH



S 1







## UTENSILIOS DE COCINA

# MULTIFUNCIONALES

PARA LAS TAREAS MÁS DIVERSAS  
ALTA FUNCIONALIDAD  
ROBUSTO Y DURADERO



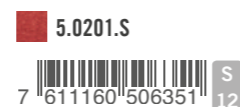
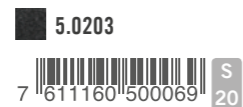
Cortar, pelar, rallar, picar, ...

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

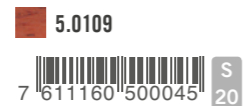
**5.0103** **PELADOR DE PAPAS**  
un solo filo  
para diestros



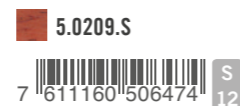
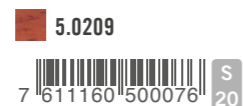
**5.0203** **PELADOR DE PAPAS**  
doble filo



**5.0109** **PELADOR DE PAPAS**  
un solo filo  
para diestros



**5.0209** **PELADOR DE PAPAS**  
doble filo



**7.6070** **PELADOR DE PAPAS «REX»**  
hoja oscilante



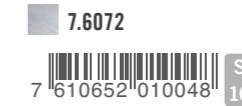
hoja de recambio **7.6071**

**7.6070.7** **PELADOR DE PAPAS «RAPID»**  
hoja oscilante

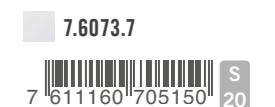
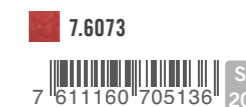
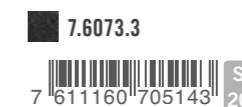


hoja de recambio **7.6071**

**7.6072** **CORTA JULIANAS «J-STAR»**  
hoja oscilante

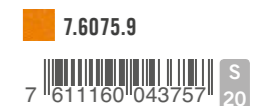
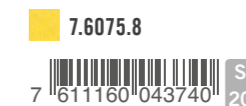
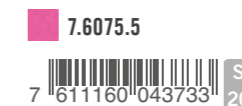
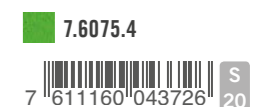
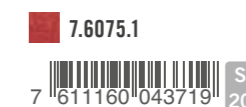
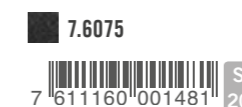


**7.6073.3** **PELADOR DE PAPAS**  
hoja oscilante inoxidable



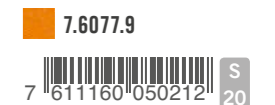
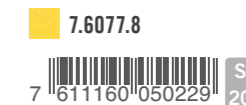
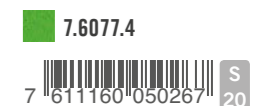
hoja de recambio **7.6073.03**

**7.6075** **PELADOR UNIVERSAL**  
hoja oscilante, inoxidable  
microdentada  
doble filo



hoja de recambio **7.6075.03**

**7.6077** **PELADOR**  
doble filo, microdentado  
inoxidable

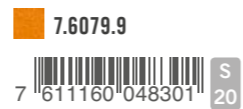
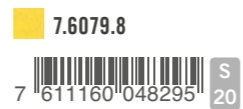
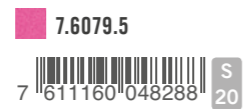
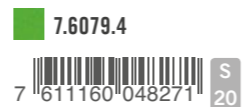
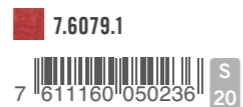
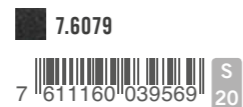




**7.6079**

**PELADOR PARA TOMATE Y KIWI**

hoja oscilante, inoxidable  
microdentada  
doble filo



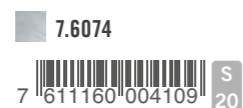
hoja de recambio

**7.6075.03**

**7.6074**

**PELADOR DE PAPAS**

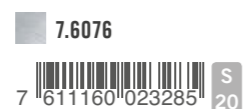
inoxidable  
cascaras caen directamente  
a la bolsa de desechos



**7.6076**

**RALLADOR DE QUESO**

inoxidable



**7.6078**

**JUEGO COMPLETO DE RALLADOR Y CORTADOR**

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



**7.6081.1**

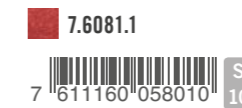
**RALLADOR**

inoxidable, filo grueso  
con patas de goma antideslizante

**NEW**



con protección de hoja



**7.6082.4**

**RALLADOR**

inoxidable, filo fino  
con patas de goma antideslizante

**NEW**



con protección de hoja



**5.3403** DECORADOR DE LIMÓN



5.3403  
7 611160 502025 S 12



**5.3503** RALLADOR DE LIMÓN



5.3503  
7 611160 502049 S 12



**5.3603.16** DESCORAZONADOR DE MANZANA  
Ø 16 mm



5.3603.16  
7 611160 502056 S 12



**5.3400** DECORADOR DE LIMÓN

5.3400  
7 611160 502018 S 6



**5.3500** RALLADOR DE LIMÓN

5.3500  
7 611160 502032 S 6



**5.3609.16** DESCORAZONADOR DE MANZANA  
Ø 16 mm  
mango de madera barnizada

5.3609.16  
7 611160 502070 S 6



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



7.6153.22  
7 611160 703262 S 12



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

mango de madera  
7.6160  
7 611160 703293 S 12

mango sintético  
7.6163  
7 611160 703309 S 12



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

mango de madera  
7.6230  
7 611160 703354 S 10

mango sintético  
7.6233  
7 611160 001474 S 10



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

7.6251  
7 611160 703361 S 12



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



7.7305  
7 611160 050953 S 1





**7.6054.3**

**CUCHILLO DECORADOR**

sierra plana de 4 mm  
8,5 cm

**NEW**

7.6054.3



S 10



**7.6053.3**

**CUCHILLO DECORADOR, FORJADO**

sierra profunda de 5 mm  
11 cm

mango de madera prensada  
7.6052



S 10



sin remaches  
7.6053.3



S 10

**7.6343**

**TIJERAS PARA AVES «VICTORINOX»**

inoxidables  
longitud total 25 cm

7.6343



S 5



resorte espiral de recambio

7.6343.11

**7.6344**

**TIJERAS PARA AVES «PROFESIONAL»**

inoxidables  
longitud total 25 cm

7.6344



S 5



resorte espiral de recambio

7.6343.11

**7.6345**

**TIJERAS PARA AVES**

inoxidables  
con resorte  
longitud total 25 cm

7.6345



S 1



resorte espiral de recambio

7.6345.11

**7.6350**

**TIJERAS PARA AVES «VICTORINOX»**

inoxidables  
longitud total 25 cm  
fácil de desmontar

7.6350



S 1



resorte espiral de recambio

7.6350.11

**7.6363.3**

**TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL «VICTORINOX»**

inoxidables  
longitud total 20 cm

7.6363



S 5

7.6363.3



S 5



**7.6376**

**TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL «PROFESIONAL»**

inoxidables, forjado caliente  
longitud total 19,5 cm

7.6376



S 6



**7.6380**

**MASTICATEUR**

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

7.6380



S 1



tornillo y tuerca de recambio  
resorte de recambio

7.6380.08

7.6380.11

**7.6391**

**CUCHILLO ABRE OSTRAS**

con mango protector  
madera prensada

7.6391



S 1

7.6392



S 1



**7.6393**

**CUCHILLO ABRE OSTRAS**

con mango protector

7.6393



S 1



**7.6857.3 ABRELATAS UNIVERSAL**



**7.6857**  
7 611160 705167 S 10

**7.6857.3**  
7 611160 705174 S 10

**7.6871.3 TIJERAS MULTIUSO**  
longitud total 15 cm



longitud total 15 cm  
**7.6871.3**  
7 611160 705624 S 12

longitud total 19 cm  
**7.6875.3**  
7 611160 705648 S 12

resorte de recambio

**8.7203.11**

**8.7210.11**

**7.6912.3 DESTAPADOR PET**



**7.6912**  
7 611160 705198 S 20

**7.6912.3**  
7 611160 705204 S 20

**7.6924 SACACORCHOS**  
con cortaprecinto  
espiral de Teflón



**7.6924**  
7 611160 041883 S 12

**7.7340 AGUJA PARA ATAR**  
recta  
18 cm



recta 18 cm  
**7.7340**  
7 611160 037602 S 1

recta 24 cm  
**7.7342**  
7 611160 704108 S 1

curva 20 cm  
**7.7343**  
7 611160 704115 S 1

**7.7347 AGUJA PARA MECHAR**  
curva  
16 cm



curva 16 cm  
**7.7347**  
7 611160 704122 S 1

curva 24 cm  
**7.7348**  
7 611160 704139 S 1

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

**7.6700**  
7 611160 703637 S 1



**7.6750 BOQUILLAS DECORADORES PARA MANGA**  
10 piezas  
Variadas, inoxidable

**7.6750**  
7 611160 703644 S 1



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

**7.6760**  
7 611160 703651 S 1







Más información sobre el afilado correcto.

## AFILADO Y SEGURIDAD

# SENCILLO. EFECTIVO. SEGURO.

INOXIDABLES

LARGA VIDA DE UTILIDAD

MANIPULACIÓN SENCILLA Y EFECTIVA



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

Chairas / Afiladores de cuchillos y guantes de protección ►►



**7.8003**

**CHAIRA DOMÉSTICA**

redonda  
corte semifino  
18 cm



redonda, 18 cm  
**7.8003**  
7 611160 704160 S 6

redonda, 20 cm  
**7.8013**  
7 611160 704191 S 6

redonda, 23 cm  
**7.8033**  
7 611160 704221 S 6

**7.8020**

**CHAIRA DOMÉSTICA**

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



**7.8020**  
7 611160 704214 S 6

**7.8210**

**CHAIRA DOMÉSTICA**

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



**7.8210**  
7 611160 704252 S 6

**7.8213**

**CHAIRA DOMÉSTICA**

redonda  
corte semifino  
20 cm



**7.8213**  
7 611160 704276 S 6

**7.8303**

**CHAIRA DE COCINA**

redonda  
corte semifino  
25 cm



**7.8303**  
7 611160 704290 S 6

**7.8323**

**CHAIRA DE COCINA**

ovalada, recubierto diamante  
26 cm



ovalada, 23 cm  
**7.8313**  
7 611160 705051 S 1

ovalada, 26 cm  
**7.8323**  
7 611160 705044 S 1

**7.8327**

**CHAIRA DE COCINA**

ovalada, recubierto diamante  
27 cm



**7.8327**  
7 611160 705969 S 1

**7.8330**

**CHAIRA DE COCINA**

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



redonda, 27 cm  
**7.8330**  
7 611160 704313 S 6

ovalada, 27 cm  
**7.8340**  
7 611160 704337 S 6

**7.8333**

**CHAIRA DE COCINA**

redonda  
corte semifino  
27 cm



redonda, 27 cm  
**7.8333**  
7 611160 704320 S 6

ovalada, 27 cm  
**7.8343**  
7 611160 704344 S 6

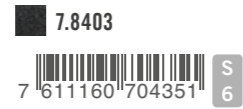




**7.8403**

**CHAIRA DE COCINA**

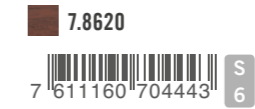
redonda  
corte semifino  
27 cm



**7.8620**

**CHAIRA DE CARNICERO**

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



**7.8413**

**CHAIRA DE CARNICERO**

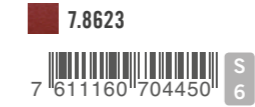
redonda  
corte semifino  
30 cm



**7.8623**

**CHAIRA DE CARNICERO**

ovalada  
corte microfino  
30 cm



**7.8513**

**CHAIRA DE CARNICERO**

redonda  
corte fino  
30 cm



**7.8553**

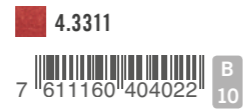
**CHAIRA DE CERÁMICA DUO**

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

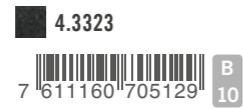




### 4.3311 AFILADOR DE CUCHILLOS recubierto diamante



### 4.3323 AFILADOR DE CUCHILLOS DUAL



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



hojas de repuesto (1 par)

7.8714.03

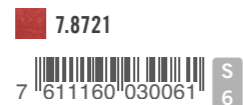
### 7.8715 AFILADOR DE CUCHILLOS «VICTORINOX»



hojas de repuesto (1 par)

7.8715.03

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



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



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

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

Aplicaciones: Carnicerías y mataderos



### 7.9037.M HEAVY-GUANTE DE PROTECCIÓN



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

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

Aplicaciones: Carnicerías y mataderos







## TIJERAS

# DESDE 1930

TIJERAS PARA USOS ESPECIALES  
FUNCIONALIDAD EXCEPCIONAL  
ROBUSTAS Y DURADERAS



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

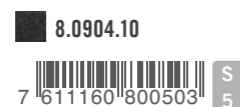
Tijeras domésticas y profesionales, inoxidable / Tijeras domésticas y profesionales, forjadas >>



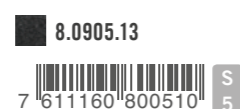
# TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, inoxidable

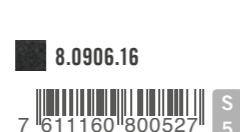
**8.0904.10** TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES  
longitud total 10 cm



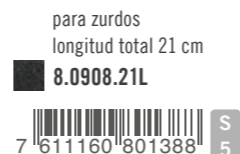
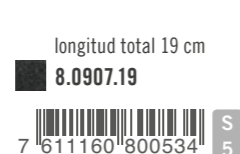
**8.0905.13** TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES  
longitud total 13 cm



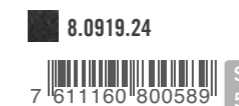
**8.0906.16** TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES  
longitud total 16 cm



**8.0907.19** TIJERAS DOMÉSTICAS Y PROFESIONALES  
longitud total 19 cm



**8.0919.24** TIJERAS DE COSTURA  
longitud total 24 cm



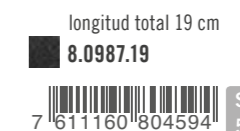
**8.0961.10** TIJERAS DE BOLSILLO  
longitud total 10 cm



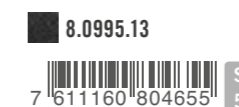
**8.0973.23** TIJERAS PARA PAPEL  
longitud total 23 cm



**8.0986.16** TIJERAS DOMÉSTICAS Y PARA BRICOLAJE  
longitud total 16 cm



**8.0995.13** TIJERAS DE BOLSILLO  
longitud total 13 cm



TIJERAS

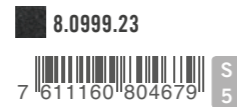




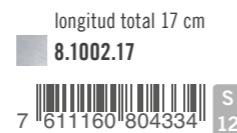
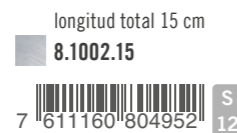
## TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, inoxidable

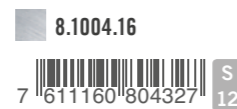
**8.0999.23** **TIJERAS UNIVERSAL**  
longitud total 23 cm



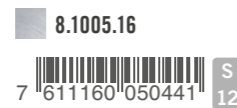
**8.1002.15** **TIJERAS PARA ESTILISTA**  
microdentadas  
longitud total 15 cm



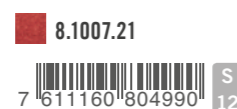
**8.1004.16** **TIJERAS PARA EFILAR**  
longitud total 16 cm



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



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

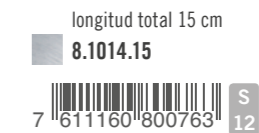


## TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, forjadas



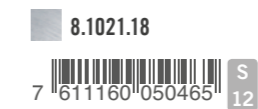
**8.1014.15** **TIJERAS DOMÉSTICAS «FRANCE»**  
longitud total 15 cm



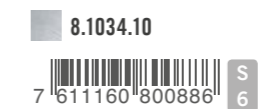
**8.1016.15** **TIJERAS DOMÉSTICAS «SWEDEN»**  
longitud total 15 cm



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



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





# TIJERAS

Tijeras domésticas y profesionales, forjadas

## 8.1039.09 TIJERAS PARA BORDAR

doradas  
longitud total 9 cm

8.1039.09



S 12



## 8.1040.09 TIJERAS CIGÜEÑA PARA BORDAR

doradas  
longitud total 9 cm

longitud total 9 cm  
 8.1040.09



S 12

longitud total 12 cm  
 8.1040.12



S 12

longitud total 16 cm  
 8.1040.16



S 12



## 8.1056.21 TIJERAS PARA PESCADO

inoxidables  
longitud total 21 cm

8.1056.21



S 10



## 8.1119.26 TIJERAS SASTRE

pulido fino  
mangos barnizados de negro  
longitud total 26 cm

8.1119.26



S 12



TIJERAS



NENAD MLINAREVIC



VICTORINOX

## PERSONA COLABORADORA

# TRABAJO CREATIVO EN LA COCINA CON LOS CUCHILLOS DE VICTORINOX

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

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

### **Nenad Mlinarevic**

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



*Experimente usted también las características de Victorinox apreciadas por los profesionales*





**9.6016... MODELOS ESPECIALES**

abierto 600 x 210 mm  
doblado 100 x 210 mm

inglés	<b>9.6016.1</b>
alemán	<b>9.6016.2</b>
francés	<b>9.6016.3</b>
español	<b>9.6016.4</b>
chino	<b>9.6016.6</b>



**9.6018... MODELOS ESTÁNDAR**

abierto 600 x 210 mm  
doblado 100 x 210 mm

inglés	<b>9.6018.1</b>
alemán	<b>9.6018.2</b>
francés	<b>9.6018.3</b>
español	<b>9.6018.4</b>
chino	<b>9.6018.6</b>



**9.6026... HERRAMIENTAS DE JARDINERÍA**

abierto 600 x 210 mm  
doblado 100 x 210 mm

inglés	<b>9.6026.1</b>
alemán	<b>9.6026.2</b>
francés	<b>9.6026.3</b>
español	<b>9.6026.4</b>



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

abierto 600 x 210 mm  
doblado 100 x 210 mm

inglés	<b>9.7015.1</b>
alemán	<b>9.7015.2</b>
francés	<b>9.7015.3</b>
español	<b>9.7015.4</b>



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

abierto 600 x 210 mm  
doblado 100 x 210 mm

inglés	<b>9.7016.1</b>
alemán	<b>9.7016.2</b>
francés	<b>9.7016.3</b>
español	<b>9.7016.4</b>



**9.7017... CUCHILLERÍA PROFESIONAL**  
para hoteles, restaurantes y servicios de catering

abierto 600 x 210 mm  
doblado 100 x 210 mm

inglés	<b>9.7017.1</b>
alemán	<b>9.7017.2</b>
francés	<b>9.7017.3</b>
español	<b>9.7017.4</b>



**9.7018... CUCHILLOS**  
para la industria cárnica

abierto 600 x 210 mm  
doblado 100 x 210 mm

inglés	<b>9.7018.1</b>
alemán	<b>9.7018.2</b>
francés	<b>9.7018.3</b>
español	<b>9.7018.4</b>



**9.7020... GRAND MAÎTRE**  
Forjados por manos maestras

abierto 300 x 210 mm  
doblado 100 x 210 mm

inglés	<b>9.7020.1</b>
alemán	<b>9.7020.2</b>
francés	<b>9.7020.3</b>
español	<b>9.7020.4</b>



**9.7058... CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES**  
Folleto

doblado 220 x 148 mm

inglés	<b>9.7058.1</b>
alemán	<b>9.7058.2</b>
francés	<b>9.7058.3</b>
español	<b>9.7058.4</b>



**INFORMACIÓN SOBRE ESTRUCTURA DE PRECIOS**

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



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

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

doblado 40 x 100 mm **9.6027**



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

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



**9.6070 CALCOMANÍA**  
SwissChamp **9.6070**



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

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



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



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

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



**9.6082.22 T-SHIRT**  
antracita  
con el logotipo de Victorinox bordado

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



**9.2101... NAVAJAS SUIZAS**  
Catalogo 2017  
**NEW**

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



**9.2102... CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES**  
Catalogo 2017  
**NEW**

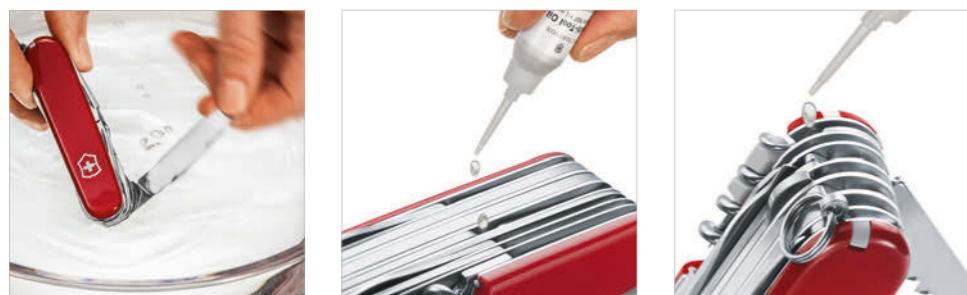
inglés, sin precios **9.2102.1**  
alemán, sin precios **9.2102.2**  
francés, sin precios **9.2102.3**  
español, sin precios **9.2102.4**  
alemán, PVP CHF **9.2332.2**  
francés, PVP CHF **9.2332.3**



**NAVAJAS**

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

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



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

Las principales características de este aceite de uso universal son:

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

**CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES**

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



**B** BLÍSTER (B)

**VICTORINOX GARANTIZA**

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

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

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

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





VICTORINOX





 FORMAS DE LOS MANGOS

SWISS CLASSIC

Forma curva  
ergonómica



ESTÁNDAR

Forma clásica  
recta



FIBROX

Forma clásica



Safety Grip  
para mayor seguridad



Safety Nose  
para máxima seguridad



ROSEWOOD

Forma clásica  
recta



Forma americana



SWIBO

Forma básica



GRAND MAÎTRE

POM

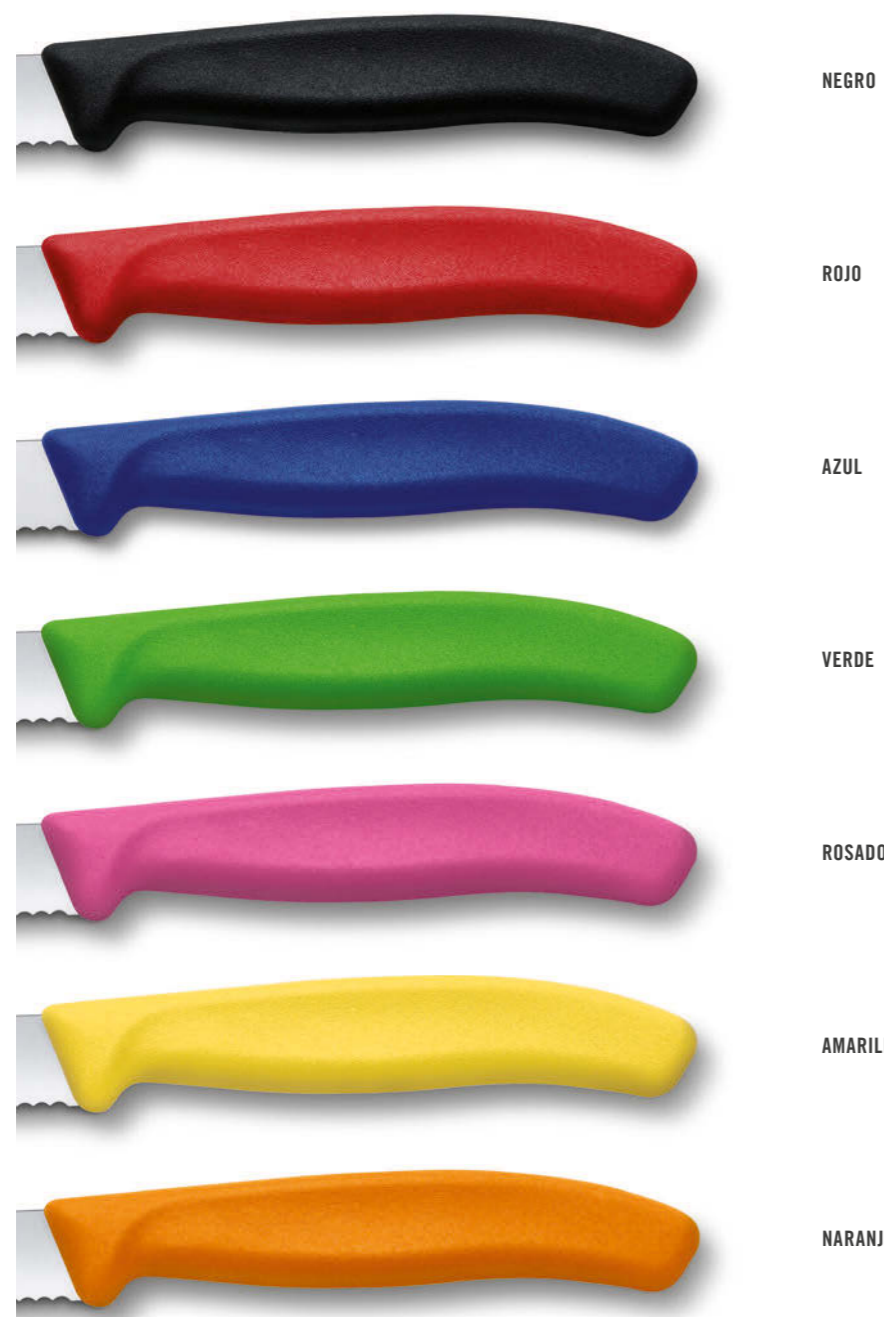


Rosewood





## COLORES DE LOS MANGOS



### LÍNEA FIBROX HACCP

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

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

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





VICTORINOX

Switzerland

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



Printed in Switzerland  
©Victorinox 2017

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