

2026

CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES



VICTORINOX

2026

**CUCHILLOS
DOMÉSTICOS
Y PROFESIONALES**



CUCHILLOS VICTORINOX

MEJOR PREPARADO PARA SER

UN CHEF MAGISTRAL

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

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

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

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



Carl Elsener
CEO Victorinox



22 SWISS CLASSIC



52 SWISS MODERN



64 WOOD



80 GRAND MAÎTRE



92 ALMACENAMIENTO



118 TABLAS DE CORTE

22 SWISS CLASSIC

- 24 Cuchillos para verdura
- 28 Cuchillos para queso y salchicha
- 29 Cuchillo para bistec y pizza
- 30 Cuchillos domésticos
- 34 Sets de cocina
- 48 Cubiertos de mesa

52 SWISS MODERN

- 54 Cuchillos Universales y para bistec
- 56 Cuchillos domésticos
- 58 Sets de cocina
- 59 Cubiertos de mesa
- 62 Wood

64 WOOD

- 66 Cuchillos para verdura
- 68 Cuchillos para bistec
- 69 Cuchillos domésticos
- 72 Sets de cocina
- 74 Cuchillos para filetear
- 75 Cuchillos para deshuesar
- 77 Cuchillos para carnicero

80 GRAND MAÎTRE

- 82 POM
- 88 Wood

92 ALMACENAMIENTO

- 94 Soportes para cuchillos
- 109 Soportes para cuchillos, vacíos
- 111 Bolsas enrollables, vacíos
- 112 Colección de mochila para chef

118 TABLAS DE CORTE

- 120 Kitchen Series
- 121 All-in-One
- 122 Gourmet Series
- 123 Handy Series
- 124 Tabla para pizza
- 125 Accessories

126 PELADOR

- 128 Nova
- 129 Iota, Ypso y Rho
- 130 Rex
- 131 Star
- 132 Rapid

134 UTENSILIOS

- 136 Utensilios

148 TIJERAS

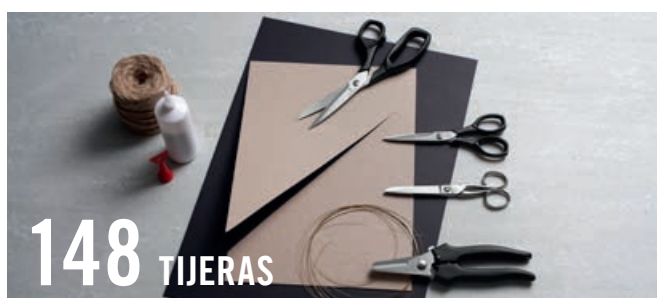
- 150 Tijeras domésticas y profesionales
- 152 Tijeras domésticas
- 153 Tijeras de costura
- 155 Tijeras para estilista



126 PELADOR



134 UTENSILIOS



148 TIJERAS

156 AFILADO + SEGURIDAD

- 158 Chairas para uso doméstico
- 160 Afiladores
- 161 Chairas profesionales
- 163 Guantes de protección

166 DUAL GRIP

- 170 Cuchillos para deshuesar
- 171 Cuchillos para carnicero et picar

172 FIBROX

- 174 Cuchillos para chef
- 178 Cuchillos para jamón
- 180 Cuchillos para deshuesar
- 184 Cuchillo para aves
- 187 Cuchillos para carnicero
- 194 Cuchillos para queso

196 SWIBO

- 198 Cuchillos para chef y filetear
- 199 Cuchillos para filetear pescado
- 200 Cuchillos para deshuesar
- 202 Cuchillos para carnicero



156 AFILADO + SEGURIDAD



166 DUAL GRIP



172 FIBROX



196 SWIBO

- 3 Editorial
- 6 Historia
- 8 Marca Suiza
- 10 Transparencia
- 12 Sustentabilidad
- 14 Acero inoxidable
- 15 Materiales de los mangos
- 16 Empaques
- 18 Forma y función
- 20 Manipulación y cuidado correctos
- 164 Para Profesionales
- 165 NSF/ANSI 2
- 165 Concepto HACCP
- 165 Actualización de la unidad de empaques
- 206 Marca Embajador
- 208 Forma del mango y colores
- 211 Garantía
- 212 Negocios corporativos

HISTORIA



Primer taller de cuchillos



Fundador Karl Elsener



Mamá Victoria

(VICTORIA)



Carl Elsener, director general

- 1884** Karl Elsener I funda la Asociación de Maestros Suizos Fabricantes de Cuchillería y entrega el primer pedido importante de navajas para soldados al ejército suizo. La asociación aún existe en la actualidad.
- 1891** Karl Elsener I funda la Asociación de Maestros Suizos Fabricantes de Cuchillería y entrega el primer pedido importante de navajas para soldados al ejército suizo.
- 1897** Se patenta la "Navaja Suiza original para oficiales y deportes". En la actualidad, se conoce en todo el mundo como la Original Swiss Army Knife™.
- 1909** En memoria de su madre, Karl Elsener I elige su nombre de pila, Victoria, como nombre de la marca y registra el emblema Cross&Shield como marca registrada. Actualmente, está inscrita como marca registrada en más de 120 países.
- 1918** Carl Elsener II se hace cargo del manejo del taller.
- 1921** La invención del acero inoxidable (Inox) es un desarrollo sumamente importante para la industria de la cuchillería. De la combinación de las dos palabras, "Inox" y "Victoria", surge el nombre de la empresa y de la marca: Victorinox.
- 1931** Carl Elsener II introduce la automatización. En 1931, se le encarga a la empresa Brown Boveri la instalación de la primera planta templadora completamente eléctrica del mundo en Ibach. Esto garantiza que todos los cuchillos y las navajas tengan una calidad excelente y uniforme.
- 1945** Las Fuerzas Armadas de EE. UU. encargan una gran cantidad de navajas suizas para sus tiendas en bases militares. La navaja de bolsillo se convierte en un popular souvenir que los soldados apostados en Europa llevan a casa, después de la Segunda Guerra Mundial.
- 1950** Carl Elsener III releva a su padre en el manejo del negocio.
- 1977** La Original Swiss Army Knife™ se exhibe en la colección de diseño permanente del Museo de Arte Moderno de Nueva York.
- 1978** La NASA encarga 50 navajas Master Craftsman, de las navajas más populares del momento, usadas por oficiales.
- 1979** "Messerfabrik Carl Elsener" se convierte en la empresa familiar "Victorinox AG".
- 1984** La empresa duplica la superficie de fabricación y de oficinas.
- 1989** Entrada al mercado de los "Relojes" bajo la marca Swiss Army en Norteamérica con su anterior socio de ventas de Estados Unidos.
- 1993** Apertura de la primera filial de ventas en Japón.
- 1994** Establecimiento de la fundación Carl and Elise Elsener Gut Foundation con la misión de apoyar proyectos caritativos nacionales e internacionales.
- 1999** Entrada al mercado del "Equipo de viaje" con el American TRG Group como licenciatario.
- 2000** Establecimiento de Victorinox Foundation que posee 90% del capital accionario de Victorinox AG. 10% restante pertenece a la fundación sin fines de lucro Carl and Elise Elsener-Gut Foundation.



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



Fragancias desde 2007



2022: 125 años de la Navaja Suiza



Relojes desde 1989



Equipo de viaje desde 1999

- 2001** Lanzamiento de una línea de ropa en Estados Unidos y apertura de la primera tienda de Victorinox en Soho, Nueva York.
- 2005** Adquisición del reconocido fabricante de relojes y navajas suizas Wenger SA en Delémont. Victorinox aún opera la marca Wenger, con un enfoque en relojes y equipo de viaje.
- 2007** Carl Elsener IV releva a su padre en el manejo del negocio y expande aún más el alcance de Victorinox como marca mundial de diversos productos.
Establecimiento de Victorinox Swiss Army Fragrance AG.
- 2008** Apertura de la primera flagship store de Victorinox europea en Londres.
- 2011** Apertura del Centro de Visitas Swiss Knife Valley en Brunnen, Suiza.
- 2013** Incorporación de la empresa de navajas Wenger a la marca Victorinox.
- 2014** Adquisición de la empresa de equipo de viaje del anterior licenciatario, TRG Group, y establecimiento de la nueva unidad de negocios, Victorinox Travel Gear AG.
Apertura de la tienda insignia en el corazón del centro de la ciudad de Zúrich.
- 2016** Victorinox construye el Centro de competencia de relojes en Delémont, Suiza, con lo que expande sus operaciones con un equipo especializado con experiencia única en la fabricación de relojes.
La marca Wenger hace un relanzamiento y se enfoca en la calidad de equipos de viaje y relojes de precios asequibles.
- 2017** Producción de la Original Swiss Army Knife™ n.º 500 millones. Interrupción de la ropa para concentrarse en las categorías principales de productos.
- 2018** Se conmemora a Karl Elsener I en el centenario de su fallecimiento con una medalla plateada especial de conmemoración emitida por la Swiss Mint.
La SwissChamp XAVT se presenta en la Design Society del Victoria and Albert Museum en Shenzhen, China.
- 2020** Apertura del nuevo centro de distribución europeo en Seewen, Suiza.
Con la adquisición de Zena Swiss AG, Victorinox fortalece su oferta de cuchillos domésticos.
- 2022** 125 aniversario de la "Navaja Suiza original para oficiales y deportes"
- 2024** Victorinox lanza un sitio web nuevo con lo que facilita la experiencia de compra y destaca su posicionamiento de primera calidad.

MARCA SUIZA

NUESTRA HISTORIA

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

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

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

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

Para que todo producto que lleve nuestro famoso Cross&Shield, desde Swiss Army Knife™ & Tools, cuchillos domésticos y profesionales, hasta nuestros relojes y nuestro equipo de viaje, sea elaborado a la perfección.

Lo hacemos porque realmente creemos que

ESTAR PREPARADO HACE QUE LA VIDA SEA MEJOR.

QUÉ REPRESENTA NUESTRA MARCA

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

Nuestros cuchillos tienen un filo profesional que asegura cortes sin esfuerzo y un rendimiento excepcional. Todos son elaborados con precisión y la distinguida calidad suiza*. Cada una de nuestras colecciones cuenta con un diseño de mango exclusivo que se adapta a la perfección a cualquier mano, lo que brinda comodidad y control en cada uso. Desde la hoja hasta el mango, nuestros cuchillos ofrecen una experiencia ergonómica y sin fisuras, ya seas un profesional o un entusiasta chef casero.

MEJOR PREPARADO

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

ASTUTO

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

MAGISTRAL

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

*No todos los productos son fabricados en Suiza.



TRANSPARENCIA EN EL ORIGEN DEL PRODUCTO

En Victorinox AG, nos comprometemos a ser transparentes y honestos con nuestros clientes. Para asegurar la claridad con respecto al país de origen, señalamos el origen de cada producto de forma clara en nuestros empaques y sitio web (victorinox.com).

Nuestras colecciones Swiss Classic y Swiss Modern requieren que al menos el 60% de los costos de fabricación se generen en Suiza y que el paso de fabricación principal se lleve a cabo en Suiza para poder usar el término “Swiss” en sus nombres.

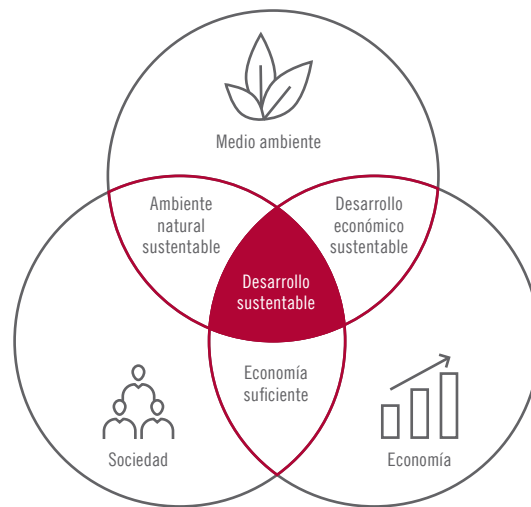
Los productos de estas colecciones que no satisfacen estos criterios se etiquetan simplemente como “Classic” o “Modern”.

Si el nombre de un producto incluye el término “Swiss”, significa que el producto cumple con los criterios para tener la etiqueta “Swiss Made”.



QUÉ HACEMOS POR LA SUSTENTABILIDAD

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



META AMBIENTAL: USO CUIDADOSO DE LOS RECURSOS

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

Desarrollo de productos: materiales reciclados para productos de alta calidad

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

Empaque de producto: mínimo y reciclable

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

Ciclo de vida del producto: duradero y reparable

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

Operaciones: innovadoras y que ahorran energía

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

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

Instalamos paneles fotovoltaicos en nuestros centros suizos, que brindan energía parcialmente a nuestras instalaciones, al tiempo que compensan por las aproximadamente 500 toneladas de CO₂ por año.

META SOCIAL: FUERTE COMPROMISO CON SÓLIDOS VALORES Y ÉTICA COMERCIAL

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

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

META ECONÓMICA: ASEGURAMOS EL FUTURO DE LA EMPRESA

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

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

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

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

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

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

ACERO INOXIDABLE

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

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

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

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



MATERIALES DE LOS MANGOS

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

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

EMPAQUES

SB-FUNDA

SB-funda para autoservicio.



S-FUNDA

S-funda para protección de la hoja.



BLÍSTER

6.8713.20 B

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



TARJETA DE CARTÓN



CAJA DE REGALO

6.7133.2 G

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



CAJA PLEGABLE



PROTECCIÓN DE LA HOJA DESECHABLE

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



EJEMPLO

  **10 8.0908.21**

Colores de los mangos, Tipo de empaque, Unidad de empaque, número de artículo

FORMA Y FUNCIÓN

CUCHILLO FORMADOR

Hoja curva

para cortar frutas y verduras de forma decorativa



CUCHILLO DE COCINA

Corte recto

para cortar frutas y verduras más pequeñas



CUCHILLO PARA BISTEC

Corte recto

para cortar carne cocida o a la parrilla



CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

Hoja súper flexible

para filetear pescado



HACHA DE COCINA

Hoja sólida pesada

para cortar huesos y pescado crudo



CUCHILLO SANTOKU

Filo con alvéolos

Versátil para
cortes de precisión



CUCHILLO PARA CHEF

Corte recto

para rebanar carne
cocida o a la parrilla



CUCHILLO PARA CHEF

Hoja extra ancha

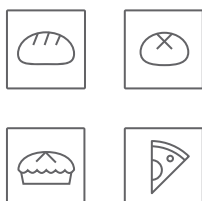
para rebanar alimentos
más grandes



CUCHILLO PARA PAN

Filo dentado

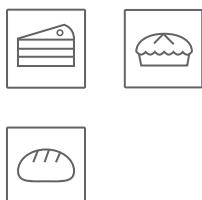
para cortar una variedad
de alimentos horneados con
corteza



CUCHILLO PARA PASTELERÍA

Filo dentado

para cortar tortas,
pasteles y pan



CUCHILLO PARA SALMÓN

Filo con alvéolos

perfecto para filetear
salmón



MANIPULACIÓN Y CUIDADO CORRECTOS

LA HOJA

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

AFILADO

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

LA CHAIRA

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

MANGOS DE MADERA

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

MANGOS SINTÉTICOS

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

TABLAS DE CORTE EPICUREAN

Para limpiar tu tabla de corte Epicurean, límpiela con agua caliente jabonosa o simplemente colócala en el lavavajillas. Su superficie de corte está fabricada con producto de compuesto de papel por lo que puede deformarse si se deja mojada o en condiciones de humedad por períodos largos de tiempo. Para evitar esto, deja la tabla en posición vertical y sobre el borde antes de guardarla para secarla bien.

Los superficies de corte Epicurean son resistentes a manchas, pero, al igual que la mayor parte de los materiales, hay una posibilidad de que se manchen cuando se dejan en contacto con alimentos o productos altamente alcalinos por un período de tiempo. Algunos ejemplos son hígado, papayas y betabeles. Para eliminar las manchas difíciles, prueba con un limpiador casero no abrasivo.

CERA PROTECTORA

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

APTOS PARA LAVAVAJILLAS

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



ESTERILIZACIÓN PARA CUCHILLOS PROFESIONALES

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





SWISS CLASSIC

CORTES PRECISOS Y MANEJO SENCILLO

- Filo profesional para un corte preciso
- Mangos ergonómicos y ligeros
- Fabricación suiza, duradera y apta para lavavajillas



Diseñada para los que exigen calidad, confiabilidad y precisión en cada comida, la colección Swiss Classic hace que cocinar sea una experiencia agradable y sin interrupciones. Estos cuchillos, fabricados con acero europeo, ofrecen un filo y un rendimiento profesionales, que garantizan el control tanto en la preparación diaria de las comidas como en los proyectos culinarios más ambiciosos. Cada cuchillo, ligero y ergonómico, brinda comodidad y facilidad de uso. Con una gama versátil de tipos de cuchillos y sets de regalo curados con consideración, esta colección hace de la cocina un verdadero placer.

6.7503



CUCHILLO DECORADOR

- Con protección de la hoja
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

6 cm   20 **6.7503** |   20 **6.7501.C1**

Juego: 6 piezas   1 **6.7503.6**

6.7303



CUCHILLO PARA VERDURA

- Con protección de la hoja
- Corte recto



LONGITUD DE LA HOJA

6 cm   20 **6.7303** |   20 **6.7301.C1**

6.7403



CUCHILLO PARA VERDURA

- Con protección de la hoja
- Corte recto



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm   20 **6.7403** |   20 **6.7401.C1**

Set: 2 piezas   1 **6.7403.2** |   1 **6.7401.2C1**

Blíster: 2 piezas   10 **6.7403.2B** |   10 **6.7401.2C1B**

6.7433



CUCHILLO PARA VERDURA

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



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm   20 **6.7433** |   20 **6.7431.C1**

6.7603



CUCHILLO PARA VERDURA

- Con protección de la hoja
- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

			20	6.7603				20	6.7601.C1				20	6.7604.C1
			20	6.7605.C1				20	6.7608.C1				20	6.7609.C1
8 cm			20	6.7602.C1										
			1	6.7603.2				1	6.7601.2C1				1	6.7604.2C1
			1	6.7605.2C1				1	6.7608.2C1				1	6.7609.2C1
Juego: 2 piezas			1	6.7602.2C1										
			10	6.7603.2B				10	6.7601.2C1B				10	6.7604.2C1B
Blíster: 2 piezas			10	6.7605.2C1B				10	6.7608.2C1B				10	6.7609.2C1B
Juego: 6 piezas			1	6.7603.6										

6.7633



CUCHILLO PARA VERDURA

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



LONGITUD DE LA HOJA

			20	6.7633				20	6.7631.C1				20	6.7634.C1
			20	6.7635.C1				20	6.7638.C1				20	6.7639.C1
8 cm			20	6.7632.C1										
			10	6.7633.2B				10	6.7631.2C1B				10	6.7634.2C1B
Blíster: 2 piezas			10	6.7635.2C1B				10	6.7638.2C1B				10	6.7639.2C1B
Juego: 6 piezas			1	6.7633.6										

6.7703



CUCHILLO PARA VERDURA

- Con protección de la hoja
- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

■ 20 6.7703 | ■ 20 6.7701.C1 | ■ 20 6.7704.C1

■ 20 6.7705.C1 | ■ 20 6.7708.C1 | ■ 20 6.7709.C1

10 cm ■ 20 6.7702.C1

Juego: 6 piezas ■ 1 6.7703.6

6.7733



CUCHILLO PARA VERDURA

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



LONGITUD DE LA HOJA

■ 20 6.7733 | ■ 20 6.7731.C1 | ■ 20 6.7734.C1

■ 20 6.7735.C1 | ■ 20 6.7738.C1 | ■ 20 6.7739.C1

10 cm ■ 20 6.7732.C1

Juego: 6 piezas ■ 1 6.7733.6

6.7803



CUCHILLO DE MESA

- Con protección de la hoja
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm ■ 20 6.7803

Juego: 6 piezas ■ 1 6.7803.6

6.7833



CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

			20	6.7833				20	6.7831.C1				20	6.7834.C1
			20	6.7835.C1				20	6.7838.C1				20	6.7839.C1
11 cm			20	6.7832.C1										
			1	6.7833.2				1	6.7831.2C1				1	6.7834.2C1
			1	6.7835.2C1				1	6.7838.2C1				1	6.7839.2C1
Juego: 2 piezas			1	6.7832.2C1										
			10	6.7833.2B				10	6.7831.2C1B				10	6.7834.2C1B
			10	6.7835.2C1B				10	6.7838.2C1B				10	6.7839.2C1B
Blíster: 2 piezas			10	6.7832.2C1B										
Juego: 6 piezas			1	6.7833.6				1	6.7834.6C1					

6.7833.E1



CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

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



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm			20	6.7833.E1				20	6.7832.C1E1
-------	--	--	----	-----------	--	--	--	----	-------------

6.7836.6C1



SET DE CUCHILLO PARA TOMATE, 6 PIEZAS

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm			1	6.7836.6C1
-------	--	--	---	------------

6.7833.F



CUCHILLO DE PICNIC

- Filo dentado
- Redondeada
- Plegable



LONGITUD DE LA HOJA

■ 20 6.7833.F | ■ 20 6.7831.FC1 | ■ 20 6.7834.FC1

■ 20 6.7835.FC1 | ■ 20 6.7838.FC1 | ■ 20 6.7839.FC1

11 cm ■ 20 6.7832.FC1

6.7803.F



CUCHILLO DE PICNIC

- Redondeada
- Plegable



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm ■ 20 6.7803.F | ■ 20 6.7801.FC1

6.7863



CUCHILLO PARA QUESO Y SALCHICHAS

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



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm ■ 20 6.7863 | ■ 20 6.7861.C1

6.7863.13B



CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO CREMA

- Filo dentado
- Hoja perforada
- Punta tenedor



LONGITUD DE LA HOJA

13 cm ■ 10 6.7863.13B

6.7203**CUCHILLO PARA BISTEC**

- Con protección de la hoja

**LONGITUD DE LA HOJA**11 cm   20 **6.7203**Juego: 6 piezas   1 **6.7203.6****6.7233****CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**  20 **6.7233** |   20 **6.7231.C1** |   20 **6.7234.C1**  20 **6.7235.C1** |   20 **6.7238.C1** |   20 **6.7239.C1**11 cm   20 **6.7232.C1**Juego: 6 piezas   1 **6.7233.6** |   1 **6.7234.6C1****6.7903****CUCHILLO PARA BISTEC “GOURMET”**

- Con protección de la hoja

**LONGITUD DE LA HOJA**12 cm   6 **6.7903**Blíster: 2 piezas   1 **6.7903.2B****6.7933****CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA “GOURMET”**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**12 cm   6 **6.7933**Blíster: 2 piezas   1 **6.7933.2B**

6.8103.18B



CUCHILLO PARA TRINCHAR



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   10 6.8103.12B

15 cm   10 6.8103.15B

18 cm   10 6.8103.18B

6.8003.15B



CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   10 6.8003.12B

15 cm   10 6.8003.15B

6.8003.19B



CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm   10 6.8003.19B |   10 6.8001.19C1B |   10 6.8004.19C1B

22 cm   10 6.8003.22B

25 cm   10 6.8003.25B

6.8023.25B



CUCHILLO PARA CHEF

- Filo con alvéolos
- Ancha



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm



10

6.8023.25B

6.8063.20B



CUCHILLO PARA CHEF

- Extra ancha



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



10

6.8063.20B

6.8083.20B



CUCHILLO PARA CHEF

- Filo con alvéolos
- Extra ancha



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



10

6.8083.20B

6.8503.17B



CUCHILLO SANTOKU



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



10

6.8503.17B

6.8523.17B



CUCHILLO SANTOKU

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



10 6.8523.17B



10 6.8521.17C1B



10 6.8524.17C1B

6.8633.21B



CUCHILLO PARA PAN

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



10 6.8633.21B



10 6.8631.21C1B



10 6.8634.21C1B

6.8633.22B



CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



10 6.8633.22B

26 cm



10 6.8633.26B

6.8663.21



CUCHILLO DUX

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



1 6.8663.21

6.8413.15B



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Flexible



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   10 **6.8413.15B**

6.8713.20B



CUCHILLO PARA FILETEAR

- Flexible
- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

16 cm   10 **6.8713.16B**

20 cm   10 **6.8713.20B**

6.8563.18B



CUCHILLO PARA CHEF

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



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   10 **6.8563.18B**

6.8223.25B



CUCHILLO PARA JAMÓN

- Filo con alvéolos
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   10 **6.8223.25B**

6.7493.2



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA

- 2 piezas   1 6.7493.2
-   1 6.7491.2C1

INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  6.7403

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  6.7433



6.7693.2



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA

- 2 piezas   1 6.7693.2
-   1 6.7691.2C1
-   1 6.7694.2C1
-   1 6.7695.2C1
- 2 piezas   1 6.7698.2C1
-   1 6.7699.2C1
-   1 6.7692.2C1

INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  6.7603

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  6.7633



6.7113.2



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA

2 piezas



1

6.7113.2



1

6.7111.2C1

INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7603



1

6.7114.2C1

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7833



6.7793.2



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA

2 piezas



1

6.7793.2



1

6.7791.2C1



1

6.7794.2C1



1

6.7795.2C1

Blíster: 2 piezas



10

6.7793.2B



10

6.7794.2C1B



10

6.7795.2C1B



1

6.7798.2C1



1

6.7799.2C1



1

6.7792.2C1



10

6.7798.2C1B



10

6.7799.2C1B



INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7703

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7733

6.7113.34



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA

3 piezas



1

6.7113.34



1

6.7111.34C1

INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7633

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7833



1

6.7114.34C1

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7703



6.7116.34C1



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA

3 piezas



1

6.7116.34C1

INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7433

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7834.C1

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7701.C1



6.7116.32C1



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA

3 piezas



1

6.7116.32C1

INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7609.C1

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7638.C1

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7832.C1



6.7113.21



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA CON PELADOR

2 piezas



1

6.7113.21



1

6.7111.21C1

INCLUIDO

Pelador lota



6.0943.3

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7603



Caja plegable



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas

6.7113.22



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA CON PELADOR

2 piezas



1

6.7113.22



1

6.7111.22C1

INCLUIDO

Pelador Ypso



6.0963.3



1

6.7114.22C1



Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7603

6.7113.33



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA CON PELADOR

3 piezas



1

6.7113.33



1

6.7111.33C1

INCLUIDO

Pelador Iota



6.0943.3



1

6.7114.33C1



Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7603

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7733

6.7116.33C1

SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA CON PELADOR



3 piezas



1

6.7116.33C1



INCLUIDO

Pelador lota



6.0943.4

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7605.C1

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7732.C1



Caja plegable



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas

6.7193.F



SET DE TABLA DE CORTE Y CUCHILLO PARA PICNIC

2 piezas



10

6.7193.F

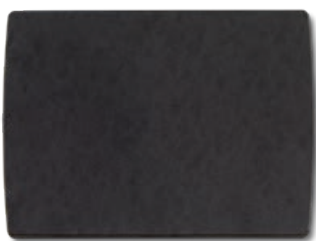


10

6.7191.FC1

INCLUIDO

Tabla de corte



SIZE

164 x 120 x 6 mm



7.4115

Cuchillo de picnic



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7833.F



6.7193.3F



SET DE PICNIC

- Empaque colgable
- Estuche de transporte transparente

3 piezas



10

6.7193.3F



10

6.7194.3FC1

INCLUIDO

Cuchara de mesa



5.1553

Tenedor de mesa



5.1543

Cuchillo de picnic



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7833.F



6.7133.2G



SET PARA TRINCHAR

- Empaque colgable

2 piezas



1

6.7133.2G



INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



6.8003.19B

Tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm



5.2103.15B

Caja plegable

Regalo

Unidad de empaque

Apto para lavavajillas



6.7133.41G



SET DE COCINA

- Empaque colgable

4 piezas

 1
6.7133.41G



INCLUIDO

Pelador lota




6.0943.3

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm

6.7833

Tijeras de cocina universal



LONGITUD TOTAL

20 cm

7.6363.3

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm

6.8523.17B



6.7133.5G



SET DE COCINA

- Empaque colgable

5 piezas 1 6.7133.5G



INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm 6.7433

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm 6.7603

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm 6.7833

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm 6.8003.19B

Cuchillo para pan



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm 6.8633.21B

6.7113.61G



SET DE CUCHILLOS PARA VERDURA

- Empaque colgable

6 piezas



1

6.7113.61G



INCLUIDO

Pelador lota



6.0943.3

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7403

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7603

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7433

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7633

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7833



Regalo



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas

6.7133.71G



SET DE COCINA

- Empaque colgable

7 piezas



1

6.7133.71G



INCLUIDO

Pelador lota



6.0943.3

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7603

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7833

Tenedor para trincar



LONGITUD

15 cm



5.2103.15

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.8523.17B

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



6.8003.19B

Cuchillo para pan y pastelería



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.8633.22B

6.7133.3G



SET DE COCINA

- Empaque colgable

3 piezas



1

6.7133.3G



INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7603

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



6.8003.19B

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6.8063.20B

6.7133.21G



SET DE COCINA

- Empaque colgable

2 piezas



1

6.7133.21G



INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7633

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.8523.17B



Regalo



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas

6.7833



CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm   20 **6.7833** |   20 **6.7834.C1**

Juego: 2 piezas   1 **6.7833.2** |   1 **6.7834.2C1**

Juego: 6 piezas   1 **6.7833.6** |   1 **6.7834.6C1**

6.7803



CUCHILLO DE MESA

- Con protección de la hoja
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm   20 **6.7803**

Juego: 6 piezas   1 **6.7803.6**

6.7233



CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA

- Con protección de la hoja
- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm   20 **6.7233** |   20 **6.7234.C1**

Juego: 6 piezas   1 **6.7233.6** |   1 **6.7234.6C1**

6.7203



CUCHILLO PARA BISTEC

- Con protección de la hoja



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm   20 **6.7203**

Juego: 6 piezas   1 **6.7203.6**



5.1543

TENEDOR DE MESA



5.1543



5.1544.C1



5.1553

CUCHARA DE MESA



5.1553



5.1554.C1



5.1583

TENEDOR PARA PASTEL



5.1583



5.1584.C1



5.1573

CUCHARILLA PARA TÉ



5.1573



5.1574.C1



6.7833.12**CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS**

- Filo dentado
- Con cuchillo para tomate y de mesa

LONGITUD DE LA HOJA

26

6.7833.12

11 cm



26

6.7834.12C1

**6.7833.24****CUBIERTOS DE MESA, 24 PIEZAS**

- Filo dentado
- Con cuchillo para tomate y de mesa

LONGITUD DE LA HOJA

26

6.7833.24

11 cm



26

6.7834.24C1



Estándar



Regalo



Unidad de empaque



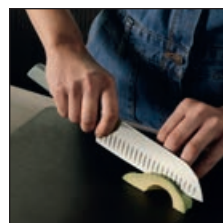
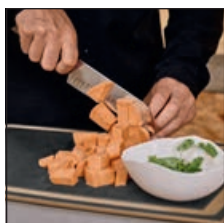
Apto para lavavajillas



SWISS MODERN

CONEXIONES CELESTIALES DE PRECISIÓN Y DISEÑO

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



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

6.9006.1042



CUCHILLO PARA VERDURA

- Con protección de la hoja
- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



16 6.9006.1042



16 6.9003.10

6.9006.10W21



CUCHILLO PARA VERDURA

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



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



16 6.9006.10W21



16 6.9003.10W

6.9006.11W43



CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6 6.9006.11W43



6 6.9006.11W2



6 6.9003.11W

Juego: 2 piezas



10 6.9006.11W43B



10 6.9006.11W2B



10 6.9003.11WB

6.9006.112



CUCHILLO DE MESA

- Con protección de la hoja
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6 6.9006.112



6 6.9003.11

6.9003.12W



CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA

- Con protección de la hoja
- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

6.9006.12W43



6

6.9006.12W2



6

6.9003.12W

Juego: 2 piezas



10

6.9006.12W43B



10

6.9006.12W2B



10

6.9003.12WB

6.9006.122



CUCHILLO PARA BISTEC

- Con protección de la hoja



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

6.9006.122



6

6.9003.12

Estándar

Blíster

Unidad de empaque

Apto para lavavajillas



6.9016.1521B

CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



10

6.9016.1521B



10

6.9013.15B

6.9016.221B

CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



10

6.9016.198B



10

6.9013.19B

22 cm



10

6.9016.221B



10

6.9013.22B

6.9016.2543B

CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm



10

6.9016.2543B



10

6.9013.25B

6.9016.202B

CUCHILLO PARA CHEF



- Extra ancha



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



10

6.9016.202B



10

6.9013.20B

6.9056.17K6B

CUCHILLO SANTOKU



- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



10

6.9056.17K6B



10

6.9053.17KB

6.9076.22W5B



CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

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

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

 Blíster

 Unidad de empaque

 Apto para lavavajillas

SWISS MODERN



6.9096.21G



SET PARA TRINCHAR

2 piezas



1

6.9096.21G



1

6.9093.21G



INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9016.221B

Tenedor para trincar



LONGITUD

15 cm



6.9036.158B

6.9096.22G



SET DE COCINA

2 piezas



1

6.9096.22G



1

6.9093.22G



INCLUIDO

Cuchillo para pan y pastelería



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9076.22W5B

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.9056.17K6B

6.9006.11W43**CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado
- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm   6 **6.9006.11W43** |   6 **6.9006.11W2** |   6 **6.9003.11W**

Juego: 2 piezas   10 **6.9006.11W43B** |   10 **6.9006.11W2B** |   10 **6.9003.11WB**

6.9003.12W**CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA**

- Con protección de la hoja
- Filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **6.9006.12W43** |   6 **6.9006.12W2** |   6 **6.9003.12W**

Juego: 2 piezas   10 **6.9006.12W43B** |   10 **6.9006.12W2B** |   10 **6.9003.12WB**

 Estándar  Blíster  Regalo  Unidad de empaque |  Apto para lavavajillas



6.9036.0943 **TENEDOR DE MESA**



6 6.9036.0943



6 6.9036.092



6 6.9033.09

6.9036.082 **CUCHARA DE MESA**



6 6.9036.0843



6 6.9036.082



6 6.9033.08

6.9033.06 **TENEDOR PARA PASTEL**



6 6.9036.0643



6 6.9036.062



6 6.9033.06

6.9036.0743 **CUCHARILLA PARA TÉ**



6 6.9036.0743



6 6.9036.072



6 6.9033.07

6.9096.11W43.12 CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS

- Filo dentado
- Con cuchillo para tomate y de mesa

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



1

6.9096.11W43.12

1

6.9096.11W2.12

1

6.9093.11W.12**6.9096.11W43.24 CUBIERTOS DE MESA, 24 PIEZAS**

- Filo dentado
- Con cuchillo para tomate y de mesa

**LONGITUD DE LA HOJA**

11 cm



1

6.9096.11W43.24

1

6.9096.11W2.24

1

6.9093.11W.24**6.9096.12W2.12 CUBIERTOS DE MESA, 12 PIEZAS**

- Filo dentado
- Con cuchillo para bistec y pizza

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



1

6.9096.12W2.12

1

6.9093.12W.12**6.9093.12W.24 CUBIERTOS DE MESA, 24 PIEZAS**

- Filo dentado
- Con cuchillo para bistec y pizza

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



1

6.9096.12W2.24

1

6.9093.12W.24

6.9000.12WG

SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC Y PIZZA, 2 PIEZAS

- Filo dentado

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

6.9000.12WG



6.9000.12G

SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC, 2 PIEZAS

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

6.9000.12G



6.9010.15G

CUCHILLO PARA CHEF

LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6

6.9010.15G



6.9010.20G

CUCHILLO PARA CHEF

- Extra ancha

LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

6.9010.20G



6.9010.22G

CUCHILLO PARA CHEF

LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6

6.9010.22G



6.9050.17KG

CUCHILLO SANTOKU

- Filo con alvéolos

LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6

6.9050.17KG



6.9070.22WG

CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada

LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6

6.9070.22WG



6.9091.2

SET PARA TRINCHAR

2 piezas



1

6.9091.2



INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9010.22G

Tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm



6.9030.15G



Regalo



Unidad de empaque



WOOD

CUCHILLOS NATURALMENTE CONVINCENTES Y ELEGANTES

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



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

5.3209 CUCHILLO PARA CASTAÑAS

  6 **5.3209**



5.3100 CUCHILLO DECORADOR

- Curvado

LONGITUD DE LA HOJA

6 cm   6 **5.3100**



5.3000 CUCHILLO PARA VERDURA

- Punta centrada
- Sin protección de la hoja

LONGITUD DE LA HOJA

8 cm   6 **5.3000**



5.3030 CUCHILLO PARA VERDURA

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

LONGITUD DE LA HOJA

8 cm   6 **5.3030**



5.0700 CUCHILLO PARA VERDURA

- Punta centrada
- Sin protección de la hoja

LONGITUD DE LA HOJA

10 cm   6 **5.0700**



5.0730

CUCHILLO PARA VERDURA

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

LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6

5.0730



5.0830.11G

CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

- Filo dentado
- Redondeada

LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



10

5.0830.11G



Estándar SB-funda Regalo Unidad de empaque

WOOD



5.1200.12G

JUEGO DE CUCHILLO PARA BISTEC

- 2 piezas

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



1

5.1200.12G



5.1230.12G

JUEGO DE CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA

- 2 piezas
- Filo dentado

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



1

5.1230.12G



5.1120.2G

JUEGO DE CUCHILLO PARA BISTEC

- 2 x 6.7900.14

LONGITUD DE LA HOJA

14 cm



1

5.1120.2G



5.2000.12**CUCHILLO PARA CHEF****LONGITUD DE LA HOJA**12 cm   6 **5.2000.12**15 cm   6 **5.2000.15G****5.2030.12****CUCHILLO PARA CHEF**

- Filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**12 cm   6 **5.2030.12****6.8500.17G****CUCHILLO SANTOKU****LONGITUD DE LA HOJA**17 cm   6 **6.8500.17G****6.8520.17G****CUCHILLO SANTOKU**

- Filo con alvéolos

**LONGITUD DE LA HOJA**17 cm   6 **6.8520.17G**

5.1800.18

CUCHILLO PARA TRINCHAR



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 **5.1800.18**

5.2000.19G

CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm   6 **5.2000.19G**

22 cm   6 **5.2000.22G**

25 cm   6 **5.2000.25G**

28 cm   6 **5.2000.28**

31 cm   6 **5.2000.31**

5.2030.22

CUCHILLO PARA CHEF

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm   6 **5.2030.19**

22 cm   6 **5.2030.22**

25 cm   6 **5.2030.25**

5.2060.20G

CUCHILLO PARA CHEF

- Extra ancha



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 **5.2060.20G**

5.1630.21G

CUCHILLO PARA PAN

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



6

5.1630.21G

5.2930.26G

CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6

5.2930.22G

26 cm



6

5.2930.26G

5.3700.18

CUCHILLO PARA FILETEAR

- Flexible



LONGITUD DE LA HOJA

16 cm



6

5.3700.16

18 cm



6

5.3700.18



6

5.3700.18G

5.3810.18

CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

- Extra flexible



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm



6

5.3810.18

5.1020.2G

SET PARA TRINCHAR

- 2 piezas   1 **5.1020.2G**

INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



5.2000.19

Tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm



5.2100.15



5.1020.21G

SET DE COCINA

- 2 piezas   1 **5.1020.21G**

INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



5.2000.19

Cuchillo para pan



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



5.1630.21



5.1050.2G

SET PARA CHEF

- 2 piezas



1

5.1050.2G



INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



5.2000.15

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



5.2000.22

5.1050.3G

SET PARA CHEF

- 3 piezas



1

5.1050.3G



INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



5.2000.12

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



5.2000.22

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



5.2000.19



Regalo



Unidad de empaque

WOOD

5.4120.30

CUCHILLO PARA SALMÓN

- Filo con alvéolos
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

30 cm   6 **5.4120.30**

5.4200.25

CUCHILLO PARA JAMÓN

- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 **5.4200.25**

30 cm   6 **5.4200.30**

36 cm   6 **5.4200.36**

5.4230.30

CUCHILLO PARA TOCINO

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 **5.4230.25**

30 cm   6 **5.4230.30**

36 cm   6 **5.4230.36**

5.6006.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Mango americano



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **5.6006.15**

5.6106.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Mango americano



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **5.6106.15**

5.6406.12

CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Mango americano



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 **5.6406.12**

15 cm   6 **5.6406.15**

5.6500.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6

5.6500.15

5.6606.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Mango americano
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

5.6606.12

15 cm



6

5.6606.15

5.6616.15

CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Flexible
- Estrecha
- Mango americano
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

5.6616.12

15 cm



6

5.6616.15

5.5200.16**CUCHILLO PARA CARNICERO****LONGITUD DE LA HOJA**12 cm   6 **5.5200.12**14 cm   6 **5.5200.14**16 cm   6 **5.5200.16**18 cm   6 **5.5200.18**20 cm   6 **5.5200.20**23 cm   6 **5.5200.23**26 cm   6 **5.5200.26**28 cm   6 **5.5200.28**31 cm   6 **5.5200.31**36 cm   6 **5.5200.36****5.5500.20****CUCHILLO PARA PICAR****LONGITUD DE LA HOJA**20 cm   6 **5.5500.20**

5.5600.16

CUCHILLO PARA PICAR

- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   10 **5.5600.12**

14 cm   6 **5.5600.14**

16 cm   6 **5.5600.16**

5.7200.20

CUCHILLO PARA CARNICERO

- Estrecha
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 **5.7200.20**

25 cm   6 **5.7200.25**

5.7300.25

CUCHILLO PARA CARNICERO

- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 **5.7300.25**

31 cm   6 **5.7300.31**

36 cm   6 **5.7300.36**

5.8000.15

CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6

5.8000.15

5.4000.18

HACHA DE COCINA

- 600 g



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm



6

5.4000.18

5.3900.33

CUCHILLO DE GOLPE Y CORTE

- 800 g, madera prensada



LONGITUD DE LA HOJA

33 cm



6

5.3900.33

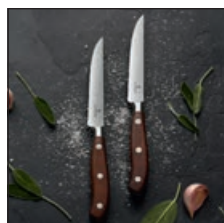
WOOD



GRAND MAÎTRE

CONFIANZA Y PLACER EN EL TRABAJO ARTESANAL

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



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

7.7303.08G



CUCHILLO DECORADOR

- Curvado

LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6

7.7303.08G



7.7203.08G



CUCHILLO PARA VERDURA

- Punta centrada

LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6

7.7203.08G



10 cm



6

7.7203.10G

7.7203.12G



CUCHILLO PARA BISTEC

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7203.12G



7.7203.12WG



CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA

- Filo dentado

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7203.12WG



7.7203.15G



CUCHILLO PARA TRINCHAR



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **7.7203.15G**

20 cm   6 **7.7203.20G**

7.7403.15G



CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 **7.7403.15G**

7.7403.22G



CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 **7.7403.20G**

22 cm   6 **7.7403.22G**

25 cm   6 **7.7403.25G**

7.7303.17G



CUCHILLO SANTOKU



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm   6 **7.7303.17G**

7.7323.17G



CUCHILLO SANTOKU

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6

7.7323.17G

7.7433.23G



CUCHILLO PARA PAN

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

23 cm



6

7.7433.23G

7.7433.26G



CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



6

7.7433.26G

7.7213.20G



CUCHILLO PARA FILETEAR



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

7.7213.20G

7.7223.26G



CUCHILLO PARA JAMÓN

- Filo con alvéolos
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



6

7.7223.26G

7.7242.2



SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC

- 2 x 7.7203.12

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7242.2



7.7242.2W



SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC Y PIZZA

- 2 x 7.7203.12W
- Filo dentado

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7242.2W



Regalo



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas



GRAND MAÎTRE

7.7243.2



SET PARA TRINCHAR

2 piezas   1 7.7243.2



INCLUIDO

Cuchillo para trincar



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm  7.7203.20

Tenedor para trincar



LONGITUD

15 cm  7.7233.15

7.7243.3



SET PARA CHEF

3 piezas   1 7.7243.3



INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm  7.7203.08

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm  7.7403.20

Cuchillo para trincar



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm  7.7203.20



GRAND MAÎTRE

7.7300.08G

CUCHILLO DECORADOR

- Curvado

LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6

7.7300.08G



7.7200.10G

CUCHILLO PARA VERDURA

- Punta centrada

LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6

7.7200.10G



7.7200.12G

CUCHILLO PARA BISTEC

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7200.12G



7.7200.12WG

CUCHILLO PARA BISTEC Y PIZZA

- Filo dentado

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7200.12WG



7.7200.20G

CUCHILLO PARA TRINCHAR

LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

7.7200.20G



7.7400.15G

CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6

7.7400.15G

7.7400.22G

CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

7.7400.20G

22 cm



6

7.7400.22G

7.7320.17G

CUCHILLO SANTOKU

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6

7.7320.17G

7.7430.23G

CUCHILLO PARA PAN

- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

23 cm



6

7.7430.23G

7.7430.26G

CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



6

7.7430.26G

7.7210.20G

CUCHILLO PARA FILETEAR

LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6

7.7210.20G



7.7300.15G

CUCHILLO PARA DESHUESAR

LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6

7.7300.15G



7.7240.4

SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC

- 4 x 7.7200.12

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



1

7.7240.4



7.7240.2W

SET DE CUCHILLOS PARA BISTEC Y PIZZA

- 2 x 7.7200.12W
- Filo dentado

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

7.7240.2W



7.7240.2

SET PARA TRINCHAR

2 piezas



1

7.7240.2

INCLUIDO

Cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



7.7200.20G

Tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm



7.7230.15G



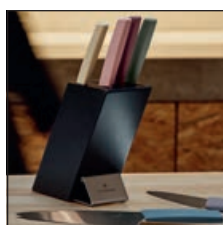
GRAND MAÎTRE



ALMACENAMIENTO

SOLUCIONES DE ALMACENAMIENTO PARA COCINAS DE HOGAR AJETREADAS

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



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

6.7153.11

SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Swiss Classic

12 piezas



1

6.7153.11



INCLUIDO

Pelador de papas



5.0203

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7603

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7433

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7703

Cuchillo para bistec



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7233

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7833

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6.8003.15

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.8523.17

Cuchillo para pan



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



6.8633.21

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.8003.22

Chaira doméstica



LONGITUD DE LA CHAIRA

20 cm



7.8013

Soporte para cuchillos



7.7053.0



Caja plegable



Unidad de empaque



6.7143.5

PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS

- Madera de haya
- Colección Swiss Classic

6 piezas



1

6.7143.5



INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7603

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7833

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.8523.17

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



6.8003.19

Cuchillo para pan



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



6.8633.21

Porta cuchillos para gavetas



7.7065.1

6.7173.8

SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Swiss Classic

9 piezas



1

6.7173.8



INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7603

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7433

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7703

Cuchillo para bistec



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7233

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7833

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.8523.17

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



6.8003.19

Cuchillo para pan



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



6.8633.21

Soporte para cuchillos



7.7043.0

ALMACENAMIENTO



Caja plegable



Unidad de empaque

6.7126.6C1

SOPORTE PARA USO GENERAL

- Sintéticos
- Colección Swiss Classic

7 piezas



1 **6.7126.6C1**



INCLUIDO

Pelador lota



6.0943.1

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7609.C1

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7638.C1

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7705.C1

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7832.C1

Cuchillo para bistec y pizza



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7234.C1

Utility Block



7.7031.07

6.7126.4C1

SOPORTE PARA CUCHILLOS PARA BISTEC Y PIZZA

- Sintéticos
- Colección Swiss Classic

5 piezas



1

6.7126.4C1



INCLUIDO

Cuchillo para bistec y pizza



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7235.C1

Cuchillo para bistec y pizza



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7238.C1

Cuchillo para bistec y pizza



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7234.C1

Cuchillo para bistec y pizza



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7239.C1

Soporte para cuchillos
para bistec y pizza



7.7031.03

X.77031.13

INSERTO DE NYLON

- Incrustación de reemplazo para:
6.7126.6C1, 7.7031.03, 7.7031.07,
6.7126.4C1



X.77031.13

X.51170.13

INSERTO DE NYLON

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



X.51170.13

6.7193.9

SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Swiss Classic

10 piezas



6.7193.9



INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6.7403

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7703

Cuchillo para tomate y de mesa



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



6.7833

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.8523.17

Cuchillo para pan



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



6.8633.21

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.8003.22

Tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm



5.2103.15

Chaira doméstica



LONGITUD DE LA CHAIRA

20 cm



7.8213

Tijeras de cocina universal



LONGITUD TOTAL

20 cm



7.6363.3

Soporte para cuchillos



7.7090.0



ALMACENAMIENTO

6.7186.63

SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Swiss Modern

7 piezas



1

6.7186.63



INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6.9013.15B

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.9053.17KB

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6.9013.20B

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9013.22B

Cuchillo para pan y pastelería



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9073.22WB

Tenedor para trincar



LONGITUD

15 cm



6.9033.15B

Soporte para cuchillos



7.7086.03

6.7186.66

SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Swiss Modern

7 piezas



1

6.7186.66



INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6.9016.1521B

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.9056.17K6B

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6.9016.202B

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9016.221B

Cuchillo para pan y pastelería



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9076.22W5B

Tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm



6.9036.158B

Soporte para cuchillos



7.7086.03



Caja plegable



Unidad de empaque

6.7186.6

SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Swiss Modern

7 piezas



1 **6.7186.6**



INCLUIDO

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6.9010.15G

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



6.9050.17KG

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



6.9010.20G

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9010.22G

Cuchillo para pan y pastelería



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6.9070.22WG

Tenedor para trincar



LONGITUD

15 cm



6.9030.15G

Soporte para cuchillos



7.7086.0

5.1150.11

SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Wood

12 piezas



1

5.1150.11



INCLUIDO

Pelador de papas



5.0109

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



5.3000

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



5.3030

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



5.0700

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



5.0730

Cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm



5.1800.18

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



5.2000.19

Cuchillo para pan



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



5.1630.21

ALMACENAMIENTO



Caja plegable



Unidad de empaque

ALMACENAMIENTO Soportes para cuchillos

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



5.2000.22

Tenedor para trincar



LONGITUD

15 cm



5.2100.15

Chaira doméstica



LONGITUD DE LA CHAIRA

20 cm



7.8210

Soporte para cuchillos



7.7050.0



7.7243.6

SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Grand Maître

7 piezas



1

7.7243.6



INCLUIDO

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



7.7203.08

Cuchillo para bistec



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



7.7203.12

Cuchillo para trincar



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



7.7203.15

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



7.7323.17

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



7.7403.20

Tijeras de cocina universal



LONGITUD TOTAL

20 cm



7.6363.3

Soporte para cuchillos



7.7043.03

X.51170.13

NYLON INLAY

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



X.51170.13

7.7240.6

SOPORTE PARA CUCHILLOS

- Madera de haya
- Colección Grand Maître

7 piezas



1

7.7240.6



INCLUIDO

Cuchillo para bistec



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



7.7200.12G

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



7.7320.17G

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



7.7400.20G

Cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



7.7200.20G

Cuchillo para pan



LONGITUD DE LA HOJA

23 cm



7.7430.23G

Tenedor para trinchar



LONGITUD

15 cm



7.7230.15G

Soporte para cuchillos



7.7040.0

7.7065.1**PORTA CUCHILLOS PARA GAVETAS**

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



1

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

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



1

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

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



1

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

- Sintéticos
- 12.5 cm x 7 cm x 15.9 cm



1

7.7031.07

1

7.7031.03**7.7033.07****SOPORTE PARA CUCHILLOS GRANDE**

- Sintéticos
- 17.9 cm x 9.6 cm x 24.2 cm



1

7.7033.07

1

7.7033.03

7.7090.0

SOPORTE PARA CUCHILLOS

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

  1 **7.7090.0**



7.7086.03

SOPORTE PARA CUCHILLOS

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

  1 **7.7086.03**



7.7086.0

SOPORTE PARA CUCHILLOS

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

  1 **7.7086.0**



7.7050.0

SOPORTE PARA CUCHILLOS

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

  1 **7.7050.0**



7.7043.03

SOPORTE PARA CUCHILLOS

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

  1 **7.7043.03**



7.7040.0**SOPORTE PARA CUCHILLOS**

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



1

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

- Vacío



1

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

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

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

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

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

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



1

7.4011.47

5.4963 SET DE ESTUCHES DE CUCHILLO PARA CHEF

16 piezas   1 **5.4963**

INCLUIDO

Pelador de papas



 **5.0103**



Cuchillo abre ostras



 **7.6394**

Chuchillo decorador



LONGITUD DE LA HOJA

6 cm  **6.7503**

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm  **6.7703**

Cuchillo para deshuesar



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm  **5.6303.15**

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm  **5.2523.17**

Cuchillo para filetear



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm  **5.3703.18**

Espátula



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm  **5.2603.25**

Cuchillo para pan y pastelería



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm  **5.2933.26**

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

28 cm  **5.2003.28**

Cuchillo para carnicero



LONGITUD DE LA HOJA

28 cm



5.5203.28

Cuchillo para salmón



LONGITUD DE LA HOJA

30 cm



5.4623.30

Tenedor para trincar



LONGITUD

18 cm



5.2303.18

Chaira de carnicero



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm



7.8413

Tijeras para pescado



LONGITUD TOTAL

21 cm



8.1056.21

Estuche de cuchillo para chef



5.4963.0

5.4963.0

ESTUCHE DE CUCHILLO PARA CHEF

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



1

5.4963.0



5.4953

SET DE MOCHILA Y ESTUCHE DE CUCHILLOS PARA CHEF

17 piezas



5.4953



INCLUIDO

Pelador de papas



5.0103

Cuchillo abre ostras



7.6394

Chuchillo decorador



LONGITUD DE LA HOJA

6 cm



6.7503

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6.7703

Cuchillo para deshuesar



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



5.6303.15

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



5.2523.17

Cuchillo para filetear



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm



5.3703.18

Espátula



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm



5.2603.25

Cuchillo para pan y pastelería



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



5.2933.26

Cuchillo para carnicero



LONGITUD DE LA HOJA

28 cm



5.5203.28

Tenedor para trincar



LONGITUD

18 cm



5.2303.18

Tijeras para pescado



LONGITUD TOTAL

21 cm



8.1056.21

Estuche de cuchillo para chef



5.4963.0

Cuchillo para chef



LONGITUD DE LA HOJA

28 cm



5.2003.28

Cuchillo para salmón



LONGITUD DE LA HOJA

30 cm



5.4623.30

Chaira de carnicero



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm



7.8413

Mochila para chef



5.4953.0

5.4953.0

MOCHILA PARA CHEF

- Vacío
- 33 cm x 14 cm x 50 cm



1

5.4953.0



7.4012



PROTECCIÓN DE LA HOJA



LONGITUD TOTAL

17 cm		10	7.4012
21,5 cm		10	7.4013
26,5 cm		10	7.4014
31,7 cm		10	7.4015



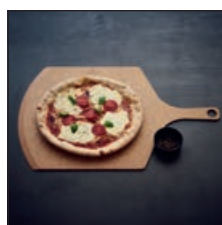
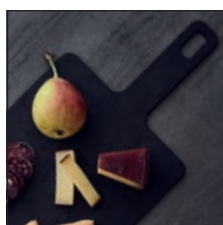




TABLAS DE CORTE

LA MEJOR SUPERFICIE PARA REBANAR

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



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

7.4120



TABLA DE CORTE

- Material de papel



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

7.4120.3



TABLA DE CORTE

- Material de papel



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

7.4124**TABLA DE CORTE**

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



	 6	25,4 x 17,8 x 0,6 cm 7.4124		 6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm 7.4125		 6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm 7.4126
	 6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4127						

7.4124.3**TABLA DE CORTE**

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



	 6	25,4 x 17,8 x 0,6 cm 7.4124.3		 6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm 7.4125.3		 6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm 7.4126.3
	 6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4127.3						

7.4128



TABLA DE CORTE

- Material de papel
- Ranura para líquido



6

36,8 x 28,6 x 0,9 cm
7.4128



6

44,5 x 33 x 0,9 cm
7.4129



6

49,5 x 38,1 x 0,9 cm
7.4130

7.4128.3



TABLA DE CORTE

- Material de papel
- Ranura para líquido



6

36,8 x 28,6 x 0,9 cm
7.4128.3



6

44,5 x 33 x 0,9 cm
7.4129.3



6

49,5 x 38,1 x 0,9 cm
7.4130.3

7.4131



TABLA DE CORTE

- Material de papel



6

22,9 x 19 x 0,6 cm
7.4131



6

35,6 x 19 x 0,6 cm
7.4132

7.4131.3



TABLA DE CORTE

- Material de papel



6

22,9 x 19 x 0,6 cm
7.4131.3



6

35,6 x 19 x 0,6 cm
7.4132.3



Estándar



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas



Certificación NSF/ANSI 2

7.4133



TABLA PARA PIZZA

- Material de papel



6

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



6

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

7.4133.3



TABLA PARA PIZZA

- Material de papel



6

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



6

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

7.4117**SOPORTE DE TABLAS DE CORTE**

- Material de papel
- Ancho de ranura de 6 mm

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

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

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

- 148 ml
- Cera de abeja y aceite mineral

  6 7.4119



PELADOR DIFERENTES ALIMENTOS, MISMA PRECISIÓN

- Hojas profesionales afiladas con distintos tipos de filos
- Mangos ergonómicos y cómodos
- Materiales duraderos y de alta calidad



Renueva tu cocina con la colección de peladores. Cada pieza está especialmente diseñada para lidiar con diferentes alimentos. Estos peladores cuentan con una hoja inoxidable superafilada y bordes que se adaptan a diferentes tareas. Son perfectos para conservar el contenido vitamínico de fruta y verdura o hacer delicadas virutas de chocolate. Combinan mangos ergonómicos y materiales de alta calidad, y vienen en varias formas, para que puedas llevar tu arte culinario a otro nivel.

6.0972.3



PELADOR NOVA-I

- Filo recto
- Doble filo
- Hoja oscilante



20 6.0972.3



6.0982.3



PELADOR NOVA-Y

- Filo recto
- Doble filo
- Hoja oscilante



20 6.0982.3



6.0942.3**PELADOR IOTA**

- Filo recto
- Doble filo
- Hoja oscilante

■ 20 **6.0942.3****6.0943.3****PELADOR IOTA**

- Filo microdentado
- Doble filo
- Hoja oscilante

■ 20 **6.0943.3** | ■ 20 **6.0943.1** | ■ 20 **6.0943.4****6.0963.1****PELADOR YPSO**

- Filo microdentado
- Doble filo
- Hoja oscilante

■ 20 **6.0963.3** | ■ 20 **6.0963.1** | ■ 20 **6.0963.4****6.0950.4****PELADOR RHO**

- Filo recto
- Un solo filo
- Hoja oscilante
- Para uso en la mano derecha

■ 20 **6.0950.3** | ■ 20 **6.0950.1** | ■ 20 **6.0950.4**

6.0900

PELADOR

- Hoja oscilante
- Aluminio

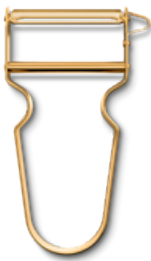


		20		6.0900.1				20		6.0900				20		6.0900.81
		20		6.0900.12				20		6.0900.11				20		6.0900.21

6.0900.88

PELADOR

- Hoja oscilante
- Bañado en oro



		6		6.0900.88
---	---	---	---	-----------



6.0912

PELADOR

- Doble filo
- Hoja oscilante
- Acero inoxidable



■  20 6.0912

6.0913

PELADOR

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



■  20 6.0913

6.0914

PELADOR

- Corta julianas
- Hoja oscilante
- Acero inoxidable



■  20 6.0914

6.0930



PELADOR

- Hoja oscilante



20
6.0930.3

20
6.0930.1

20
6.0930

6.0933.3



PELADOR

- Filo microdentado
- Doble filo
- Hoja oscilante



20
6.0933.3

20
6.0933.1

20
6.0933

6.0934.1



PELADOR

- Corta julianas
- Hoja oscilante



20
6.0934.3

20
6.0934.1

20
6.0934

7.6074



PELADOR DE PAPAS

- Acero inoxidable
- Hoja oscilante



 20 7.6074

5.0103



PELADOR DE PAPAS

- Un solo filo
- Para uso en la mano derecha



  20 5.0103 |   20 5.0101

5.0109

PELADOR DE PAPAS

- Un solo filo
- Para uso en la mano derecha



  20 5.0109

5.0203.S



PELADOR DE PAPAS

- Doble filo



  20 5.0203 |   12 5.0203.S |   20 5.0201

  12 5.0201.S

5.0209

PELADOR DE PAPAS

- Doble filo



  20 5.0209



UTENSILIOS

DISEÑADOS PARA LA EXCELENCIA CULINARIA Y LA CONFIABILIDAD

- Utensilios versátiles y funcionales para una eficiencia sin esfuerzo
- Herramientas especializadas para todas las tareas de la cocina
- Materiales de primera calidad para una durabilidad prolongada



Los utensilios adecuados simplifican la cocina, ya que permiten que profesionales y chefs caseros preparen comidas deliciosas y reúnan a las personas. Nuestra colección de utensilios se destaca con su diseño atemporal y atención meticulosa a los detalles. Diseñada con materiales de alta calidad, esta gama aborda cuidadosamente las necesidades de cocineros a través de herramientas funcionales de nivel profesional para todas las tareas culinarias. De ralladores y acanaladores versátiles a abridores confiables, espátulas resistentes y diferentes herramientas de precisión, estos artículos esenciales mejoran tu cocina con excelencia y confiabilidad.

7.6081.3



RALLADOR

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



10 7.6081.3

7.6082.3



RALLADOR

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



10 7.6082.3

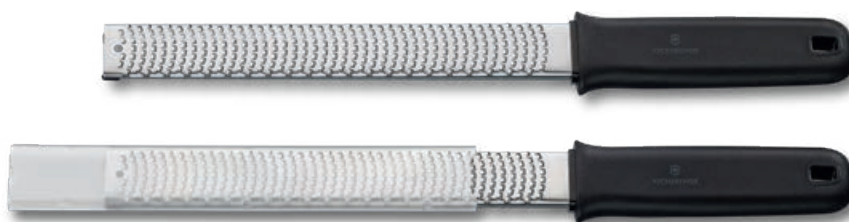
7.6084.3**RALLADOR**

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



 10 7.6084.3
7.6087.3**RALLADOR ZESTER**

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

**LONGITUD DE LA HOJA**
20 cm 
 10 7.6087.3

UTENSILIOS

7.6091.3

CORTADOR DE QUESO



10

7.6091.3



7.6092.3

CUCHILLO DE DECORACIÓN



10

7.6092.3



7.6099.3

CORTADOR DE PIZZA

- Ø 85 mm



10

7.6099.3



7.6076

RALLADOR DE QUESO

- Acero inoxidable



20

7.6076



7.6878.3

ABRELATAS MULTIUSOS

- Herramienta 5 en 1



5

7.6878.3



7.6924

SACACORCHOS

- Con cortador de papel aluminio
- Sacacorchos recubierto de teflón



12

7.6924



Tarjeta de cartón



Caja plegable



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas



UTENSILIOS

5.3403

DECORADOR DE LIMÓN



12

5.3403



5.3400

DECORADOR DE LIMÓN



6

5.3400



5.3503

RALLADOR DE LIMÓN



12

5.3503



5.3500

RALLADOR DE LIMÓN



6

5.3500



5.3603.16

DESCORAZONADOR DE MANZANA

- ø 16 mm



12

5.3603.16



7.6160

SACABOCADOS

- 2 cucharas
- ø 22 mm + ø 25 mm



12

7.6160



7.6394**CUCHILLO ABRE OSTRAS**

10 7.6394

**7.7305****MAZO PARA ABLANDAR CARNE**

- Acero inoxidable
- 1250 g



1 7.7305

**0.7830.11****NAVAJA PANADERO**

10 0.7830.11

**5.2531****HOJA PANADERO**

50 5.2531



UTENSILIOS

7.6120



PINZAS PARA ESPINA DE PESCADO



LONGITUD

12 cm



10

7.6120

7.6121



PINZAS

- Acodada



LONGITUD

16 cm



10

7.6121

7.6122



PINZAS

- Curvas



LONGITUD

16 cm



10

7.6122

7.6123



PINZAS

- Rectas



LONGITUD

16 cm



10

7.6123

7.6124



PINZAS

- Rectas



LONGITUD

30 cm



10

7.6124

5.2603.10



ESPÁTULA DE FARMACÉUTICO

- Estrecha



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



6

5.2603.10

5.2703.10



ESPÁTULA

- Acodada

LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



10

5.2703.10



5.2603.20



ESPÁTULA

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

5.2603.12



15 cm



6

5.2603.15

20 cm



10

5.2603.20B



6

5.2603.20

23 cm



6

5.2603.23

25 cm



6

5.2603.25

31 cm



6

5.2603.31

5.2703.25



ESPÁTULA

- Acodada

LONGITUD DE LA HOJA

25 cm



6

5.2703.25



5.2763.16



ESPÁTULA

- Acodada

LONGITUD DE LA HOJA

16 cm



6

5.2763.16



Blíster



SB-funda



Unidad de empaque



Certificación NSF/ANSI 2

UTENSILIOS

5.2743.27



ESPÁTULA PARA PARRILLA

- Acodada
- Flexible
- Mango: resistente al calor hasta 230 °C



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm  6 5.2743.27

5.2753.16



ESPÁTULA PARA PARRILLA

- Acodada
- Flexible
- Mango: resistente al calor hasta 230 °C



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm  10 5.2753.16

5.2600.20

ESPÁTULA

- Flexible



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 5.2600.20

23 cm   6 5.2600.23

25 cm   6 5.2600.25

5.2700.20

ESPÁTULA

- Acodada



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   6 5.2700.20

23 cm   6 5.2700.23

25 cm   6 5.2700.25

7.6251**ESPÁTULA**

- Acodada
- Flexible
- Hoja 8 cm x 11 cm

LONGITUD DE LA HOJA

11 cm



1

7.6251**5.2103.15B****TENEDOR PARA TRINCHAR**

- Plano
- A juego con la colección Swiss Classic

LONGITUD

15 cm



10

5.2103.15B

6

5.2103.15**5.2303.18****TENEDOR PARA TRINCHAR**

- Forjado

LONGITUD

18 cm



6

5.2303.18**6.9036.158B****TENEDOR PARA TRINCHAR**

- Plano
- A juego con la colección Swiss Modern

LONGITUD

15 cm



10

6.9036.158B

10

6.9033.15B**6.9030.15G****TENEDOR PARA TRINCHAR**

- Plano
- A juego con la colección Swiss Modern Wood

LONGITUD

15 cm



6

6.9030.15G

Blíster



SB-funda



Estándar



Regalo



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas

5.2100.15

TENEDOR PARA TRINCHAR

- Plano
- A juego con la colección Wood

LONGITUD

15 cm



6

5.2100.15



5.2300.15

TENEDOR PARA TRINCHAR

- Forjado
- A juego con la colección Wood

LONGITUD

15 cm



6

5.2300.15



18 cm



6

5.2300.18

7.7233.15G



TENEDOR PARA TRINCHAR

- Forjado
- A juego con la colección Grand Maître

LONGITUD

15 cm



6

7.7233.15G



7.7230.15G

TENEDOR PARA TRINCHAR

- Forjado
- A juego con la colección Grand Maître Wood

LONGITUD

15 cm



6

7.7230.15G







TIJERAS

CORTES SIN ESFUERZO, PRECISIÓN INIGUALABLE

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



Realiza cortes cómodos con la gama de tijeras Victorinox, diseñadas por expertos para lograr cortes limpios y líneas definidas. Con mangos ergonómicos cómodos y hojas superafiladas, nuestras tijeras varían de tijeras domésticas que usas a diario a herramientas especializadas para tareas profesionales. De la cocina a la caja de manualidades, encuentra las tijeras que se adapten a tus necesidades con nuestras colecciones cuidadosamente seleccionadas: Cocina, costura, doméstica y estilista. Cada artículo viene con garantía de por vida.

7.6342



TIJERAS PARA AVES Y MARISCOS

- Acero inoxidable

LONGITUD TOTAL

25 cm



10

7.6342



7.6344



TIJERAS PARA AVES “PROFESSIONAL”

- Acero inoxidable

LONGITUD TOTAL

25 cm



5

7.6344



7.6345



TIJERAS PARA AVES

- Acero inoxidable

LONGITUD TOTAL

25 cm



16

7.6345



7.6345.11.10

RESORTE ESPIRAL DE REEMPLAZO

- Muelle de repuesto para:
7.6345

10

7.6345.11.10

7.6350



TIJERAS PARA AVES PREMIUM

- Acero inoxidable
- Fácil desmontaje

LONGITUD TOTAL

25 cm



16

7.6350



7.6350.11.10

RESORTE ESPIRAL DE REEMPLAZO

- Muelle de repuesto para:
7.6350

10

7.6350.11.10

7.6875.3

TIJERAS MULTIUSO

- Acero inoxidable

19 cm



12

7.6875.3



7.6363.3

TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL

- Acero inoxidable
- Microdentado



LONGITUD TOTAL

20 cm



5

7.6363.3



5

7.6363.4



7.6376

TIJERAS DE COCINA UNIVERSAL PREMIUM

- Acero inoxidable
- Forjado a calor



LONGITUD TOTAL

20 cm



6

7.6376



8.1056.21

TIJERAS PARA PESCADO

- Acero inoxidable (el resorte de disco no es inoxidable)
- Con ojo largo
- Forjado
- Adecuado para cortar cuero



LONGITUD TOTAL

21 cm



10

8.1056.21



8.1017.13

TIJERAS DOMÉSTICAS "ITALY"

- Acero inoxidable
- Hoja con doble afilado



LONGITUD TOTAL

10 cm   12 8.1017.10

13 cm   10 8.1017.13

16 cm   10 8.1017.16

8.1017.23

TIJERAS DOMÉSTICAS "ITALY"

- Acero inoxidable
- Hoja con doble afilado
- Con ojo largo



LONGITUD TOTAL

23 cm   10 8.1017.23

8.1014.15

TIJERAS DOMÉSTICAS "FRANCE"

- Forjado
- Niquelado



LONGITUD TOTAL

13 cm  10 8.1014.13

15 cm  10 8.1014.15

18 cm  10 8.1014.18

8.1040.09**TIJERAS CIGÜEÑA PARA BORDAR**

- Forjado
- Niquelado
- Mango dorado

**LONGITUD TOTAL**9 cm  12 **8.1040.09**12 cm  10 **8.1040.12****8.0906.16****TIJERAS DE COSTURA Y DOMÉSTICAS**

- Acero inoxidable

**LONGITUD TOTAL**16 cm   5 **8.0906.16****8.0908.21****TIJERAS DE COSTURA Y DOMÉSTICAS**

- Acero inoxidable
- Con ojo largo

**LONGITUD TOTAL**21 cm   5 **8.0908.21**23 cm   5 **8.0909.23****8.0908.21L****TIJERAS DE COSTURA Y DOMÉSTICAS**

- Acero inoxidable
- Con ojo largo

**LONGITUD TOTAL**21 cm   5 **8.0908.21L** uso zurdos

8.1119.26

TIJERAS DE COSTURA

- Niquelado
- Pulido fino
- Con ojo largo

LONGITUD TOTAL

26 cm



10 **8.1119.26**



8.1008.15**TIJERAS PARA ESTILISTA**

- Microdentado
- Gran dureza (56 HRC)
- Apoyados

LONGITUD TOTAL15 cm  12 **8.1008.15**17 cm  12 **8.1008.17****8.1003.15****TIJERAS PARA EFILAR**

- De dientes dobles
- Gran dureza (56 HRC)
- Apoyados

LONGITUD TOTAL15 cm  12 **8.1003.15** Tarjeta de cartón  Caja plegable  Unidad de empaque



AFILADO + SEGURIDAD

SOLUCIONES SIMPLES, SEGURAS Y EFECTIVAS

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



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

7.8014

CHAIRA CLASSIC

- Corte medio fino



LONGITUD DE LA CHAIRA

20 cm, redondeada   1 **7.8014**

7.8303

CHAIRA CLASSIC

- Corte medio fino



LONGITUD DE LA CHAIRA

25 cm, redondeada   1 **7.8303**

7.8306

CHAIRA MODERN

- Corte medio fino



LONGITUD DE LA CHAIRA

23 cm, redondeada   1 **7.8306**

7.8308

CHAIRA WOOD

- Corte medio fino
- Madera de nogal



LONGITUD DE LA CHAIRA

23 cm, redondeada   1 **7.8308**

7.8313

CHAIRA PARA AFUAR

- Con recubrimiento de diamante



LONGITUD DE LA CHAIRA

23 cm, oval   20 **7.8313**

26 cm, oval   1 **7.8323**

7.8309

CHAIRA GRAND MAÎTRE, POM

- Levemente abrasivo
- POM
- Carburo de tungsteno



LONGITUD DE LA CHAIRA

25 cm, redondeada   1 **7.8309**

7.8310

CHAIRA GRAND MAÎTRE, WOOD

- Levemente abrasivo
- Madera de nogal
- Carburo de tungsteno



LONGITUD DE LA CHAIRA

25 cm, redondeada   1 **7.8310**

AFILADO + SEGURIDAD

7.8715

AFILADOR DE CUCHILLOS “VICTORINOX”

■  5 **7.8715**



7.8721.3

AFILADOR DE CUCHILLOS

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

■  6 **7.8721.3**

■  6 **7.8721**



7.8521

CHAIRA DUAL GRIP

- Corte microfino



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm, oval   6 **7.8521**

30 cm, redondeada   6 **7.8511**

7.8517

CHAIRA PULIDO

- Pulido



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm, redondeada   6 **7.8517**

7.8515

CHAIRA SWIBO

- Corte fino



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm, redondeada   6 **7.8515**

30 cm, oval   6 **7.8516**

7.8330

ACERO PARA AFILAR PROFESIONAL

- Corte medio fino
- Madera de haya



LONGITUD DE LA CHAIRA

27 cm, redondeada   6 **7.8330**

7.8513

CHAIRA PARA AFILAR PROFESIONAL

- Corte fino



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm, redondeada   6 **7.8513**

30 cm, oval   6 **7.8523**

7.8623

CHAIRA PARA AFILAR PROFESIONAL

- Corte microfino



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm, oval   6 **7.8623**



7.9036.M

GUANTE DE PROTECCIÓN A CORTES SUAVES

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

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

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



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

7.9038.M

GUANTE DE PROTECCIÓN A CORTES LIGEROS

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

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

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



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



PARA PROFESIONALES **SEGURIDAD ALIMENTICIA EN** **CADA CUCHILLO**

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

NSF/ANSI 2

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



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

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

La gama de colores de los mangos resulta especialmente útil para usuarios profesionales, ya que los cuchillos se pueden clasificar por colores según su uso. Por ejemplo, los mangos rojos para carne, los mangos verdes para verduras, etc. Los mangos en color también se pueden usar para identificar entre, por ejemplo, el turno de la mañana y el turno de la noche en un entorno de trabajo ajetreado.



Rojo



Azul



Negro

UNIVERSAL



Verde



Blanco



Amarillo



Morado



ACTUALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE EMPAQUES

Con el fin de optimizar los procesos logísticos, se está modificando progresivamente la cantidad de piezas por unidad de empaque (PU) en determinados cuchillos comerciales, de 6 a 10 piezas. Los artículos afectados también se suministrarán con protección de cartón para la hoja.

Los EAN actualizados se aplican a nivel de unidad de empaque y de caja. Estos cambios se reflejan en la confirmación del pedido, el documento de entrega y la factura. Parte de la información sobre PU en este catálogo podría no estar actualizada y ya no ser válida.



DUAL GRIP

MANGOS DE PRIMERA CLASE PARA CORTES PRECISOS

- Hojas profesionales y afiladas de acero inoxidable para tareas exigentes
- Mangos antideslizantes de doble componente cómodos para la muñeca y la mano
- De fabricación suiza, duraderos y con certificación NSF



Prepárate con profesionalismo con la colección Dual Grip. Diseñada con maestría para brindar precisión y comodidad en cualquier situación. Los mangos de doble componente proporcionan un manejo seguro y un agarre mejorado, incluso en condiciones húmedas. La fabricación exclusiva ofrece un agarre firme para un uso cómodo sin absorber líquidos ni aceite. Estos cuchillos ofrecen un rendimiento confiable y comodidad para las muñecas y las manos durante su uso.



DUAL GRIP

5.5103.10D



CUCHILLO PARA VERDURA



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm



10

5.5103.10D

5.2063.20D



CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm



10

5.2063.20D

5.2003.25D



CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm



10

5.2003.25D

5.2523.17D



CUCHILLO SANTOKU

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm



10

5.2523.17D

5.2933.26D



CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



10

5.2933.26D

5.4723.30D



CUCHILLO PARA JAMÓN

- Filo con alvéolos
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

30 cm   6 **5.4723.30D**

36 cm   6 **5.4723.36D**

5.6603.15D



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   10 **5.6603.15D**

5.6413.15D



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Flexible
- Estrecha



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   10 **5.6413.15D**

 Estándar  Unidad de empaque |  Apto para lavavajillas



5.6003.15D



CUCHILLO PARA DESHUESAR

LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6

5.6003.15D



5.6503.15D



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Curvado

LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6

5.6503.15D



5.6613.12D



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Flexible
- Curvado

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

5.6613.12D

15 cm



6

5.6613.15D



5.6663.15D



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Súper flexible
- Curvado

LONGITUD DE LA HOJA

12 cm



6

5.6663.12D

15 cm



6

5.6663.15D



5.6523.15D



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Filo con alvéolos

LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



10

5.6523.15D



5.5203.20D**CUCHILLO PARA CARNICERO****LONGITUD DE LA HOJA**20 cm   6 **5.5203.20D****5.7223.20D****CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Filo con alvéolos
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**20 cm   6 **5.7223.20D**25 cm   6 **5.7223.25D****5.5603.16D****CUCHILLO PARA PICAR****LONGITUD DE LA HOJA**12 cm   10 **5.5603.12D**14 cm   10 **5.5603.14D**16 cm   10 **5.5603.16D**18 cm   10 **5.5603.18D****5.5503.20D****CUCHILLO PARA PICAR****LONGITUD DE LA HOJA**18 cm   10 **5.5503.18D**20 cm   10 **5.5503.20D**25 cm   10 **5.5503.25D**



FIBROX **DISEÑADA POR PROFESIONALES, PARA PROFESIONALES**

- Afilado profesional de excepcional duración
- El mango antideslizante garantiza un trabajo seguro y estabilidad
- Producto hecho en Suiza, con certificación NSF y apto para lavavajillas



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



5.2803.18



CUCHILLO PARA TRINCHAR

- Estrecha



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 5.2803.15

18 cm   6 5.2803.18

5.2003.12



CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   6 5.2003.12

  6 5.2003.15 |   6 5.2001.15 |   6 5.2002.15

15 cm   6 5.2004.15

5.2003.19



CUCHILLO PARA CHEF



LONGITUD DE LA HOJA

  6 5.2003.19 |   6 5.2001.19 |   6 5.2002.19

19 cm   6 5.2004.19 |   6 5.2008.19

22 cm   6 5.2003.22

  6 5.2003.25 |   6 5.2001.25 |   6 5.2002.25

  6 5.2004.25 |   10 5.2005.25  |   6 5.2007.25

25 cm   6 5.2008.25

28 cm   6 5.2003.28

31 cm   6 5.2003.31

5.2033.19**CUCHILLO PARA CHEF**

- Filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

19 cm   6 **5.2033.19**

22 cm   6 **5.2033.22**

25 cm   6 **5.2033.25**

5.2063.20**CUCHILLO PARA CHEF**

- Extra ancha

**LONGITUD DE LA HOJA**

  6 **5.2063.20** |   10 **5.2061.20**  |   10 **5.2062.20** 

  10 **5.2064.20**  |   10 **5.2065.20**  |   10 **5.2067.20** 

20 cm   10 **5.2068.20** 

5.2533.21**CUCHILLO PARA PAN**

- Filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

21 cm   6 **5.2533.21**

5.2933.26**CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA**

- Filo dentado
- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**

  6 **5.2933.26** |   6 **5.2931.26**  |   6 **5.2932.26** 

  6 **5.2934.26**  |   6 **5.2935.26**  |   6 **5.2937.26** 

26 cm   6 **5.2938.26** 

5.2523.17



CUCHILLO SANTOKU

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

		6	5.2523.17			6	5.2521.17				6	5.2522.17		
		6	5.2524.17				6	5.2525.17				6	5.2527.17	
17 cm		6	5.2528.17											

5.4063.18



CUCHILLO PARA CHEF

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



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm		6	5.4063.18
-------	--	---	-----------

5.4003.18



HACHA DE COCINA

- Peso: 291 g



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm		6	5.4003.18
-------	--	---	-----------

5.3703.18



CUCHILLO PARA FILETEAR

- Flexible
- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

16 cm		6	5.3703.16										
18 cm		6	5.3703.18										
20 cm		6	5.3703.20			6	5.3702.20						

5.3763.20**CUCHILLO PARA FILETEAR**

- Estrecha
- Flexible

**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

5.3763.20



6

5.3762.20



MOD 300

5.3813.18**CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

- Estrecha
- Súper flexible
- Punta centrada

**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm



6

5.3813.18

5.4623.30**CUCHILLO PARA SALMÓN**

- Filo con alvéolos
- Flexible

**LONGITUD DE LA HOJA**

30 cm



6

5.4623.30

5.5232.36**CUCHILLO PARA ATÚN**

- Filo dentado

**LONGITUD DE LA HOJA**

36 cm



6

5.5232.36



SB-funda



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas

5.4403.25



CUCHILLO PARA JAMÓN

- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm



6

5.4403.25

5.4433.25



CUCHILLO PARA JAMÓN

- Filo dentado
- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm



6

5.4433.25

5.4503.30



CUCHILLO PARA JAMÓN

- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

30 cm



6

5.4503.30

5.4203.25**CUCHILLO PARA JAMÓN**

- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   6 **5.4203.25**

30 cm   6 **5.4203.30**

36 cm   6 **5.4203.36**

5.4723.30**CUCHILLO PARA JAMÓN**

- Filo con alvéolos
- Redondeada
- Ancha

**LONGITUD DE LA HOJA**

  6 **5.4723.30** |   6 **5.4721.30**    6 **5.4722.30** 

  6 **5.4724.30**  |   6 **5.4725.30**  |   6 **5.4727.30** 

30 cm   6 **5.4728.30** 

  6 **5.4723.36** |   6 **5.4721.36**  |   6 **5.4722.36** 

  6 **5.4724.36**  |   6 **5.4725.36**  |   6 **5.4727.36** 

36 cm   6 **5.4728.36** 

5.4233.25**CUCHILLO PARA TOCINO**

- Filo dentado
- Redondeada

**LONGITUD DE LA HOJA**

25 cm   6 **5.4233.25**

30 cm   6 **5.4233.30**

36 cm   6 **5.4233.36**

5.6003.15



CUCHILLO PARA DESHUESAR



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   10 5.6003.12

  10 5.6003.15 |   10 5.6001.15 |   10 5.6002.15

15 cm   10 5.6004.15 |   10 5.6007.15 |   10 5.6008.15

5.6003.15M



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Safety grip



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 5.6003.15M |   6 5.6008.15M

5.6103.15



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   10 5.6103.12

15 cm   10 5.6103.15

5.6203.12



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Extra estrecha



LONGITUD DE LA HOJA

9 cm   10 5.6203.09

12 cm   10 5.6203.12

15 cm   10 5.6203.15

5.6303.15**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   10 **5.6303.12** |   10 **5.6308.12** 

15 cm   6 **5.6303.15** |   10 **5.6308.15** 

5.6403.15**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   10 **5.6403.12**

15 cm   10 **5.6403.15**

5.6413.15**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Extra estrecha
- Flexible

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   6 **5.6413.12**

  10 **5.6413.15** |   10 **5.6411.15**  |   10 **5.6412.15** 

  10 **5.6414.15**  |   10 **5.6415.15**  |   10 **5.6417.15** 

15 cm   10 **5.6418.15** 

5.6503.15**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

  10 **5.6503.15** |   10 **5.6501.15** |   10 **5.6502.15**

15 cm   10 **5.6504.15**  |   10 **5.6507.15**  |   10 **5.6508.15**

5.6523.15



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Filo con alvéolos
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   10 5.6523.15

5.6603.15



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

		 10	5.6603.12			 10	5.6601.12			 10	5.6602.12
12 cm		 10	5.6604.12 			 6	5.6607.12 			 10	5.6608.12
		 10	5.6603.15			 10	5.6601.15			 10	5.6602.15
		 10	5.6604.15			 10	5.6605.15 			 10	5.6607.15
15 cm		 10	5.6608.15			 10	5.6609.15 				

5.6603.12M



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Safety grip
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

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

5.6613.15**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Flexible
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

		 10	5.6613.12			 10	5.6611.12			 10	5.6612.12	
		 10	5.6614.12				 6	5.6617.12			 10	5.6618.12
12 cm		 10	5.6619.12									
		 6	5.6613.15			 10	5.6611.15			 10	5.6612.15	
		 10	5.6614.15			 10	5.6617.15			 10	5.6618.15	
15 cm		 10	5.6619.15									

5.6613.12M**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Flexible
- Safety grip
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

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

5.6663.15**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Súper flexible
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm			10	5.6663.15				10	5.6669.15		MOD 3000
-------	--	--	----	-----------	--	--	--	----	-----------	--	----------

5.5903.08



CUCHILLO PARA AVES

- Extra estrecha
- Punta centrada
- Mango pequeño

LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



10

5.5903.08



5.5903.08M



CUCHILLO PARA AVES

- Extra estrecha
- Punta centrada
- Mango mediano

LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



6

5.5903.08M



5.5903.09



CUCHILLO PARA AVES

- Extra estrecha
- Mango pequeño

LONGITUD DE LA HOJA

9 cm



10

5.5903.09



11 cm



6

5.5903.11

5.5903.11M



CUCHILLO PARA AVES

- Extra estrecha
- Mango mediano

LONGITUD DE LA HOJA

9 cm



10

5.5903.09M



11 cm



10

5.5903.11M

5.5902.08S**CUCHILLO PARA AVES**

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

**LONGITUD DE LA HOJA**

8 cm



6

5.5903.08S**5.5902.08S****5.5909.08S****5.5909.09S****CUCHILLO PARA AVES**

- Extra estrecha
- Mango pequeño
- Safety grip

**LONGITUD DE LA HOJA**

9 cm



6

5.5903.09S**5.5902.09S****5.5909.09S**

Estándar



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas



5.5103.10



CUCHILLO PARA ANIMALES PEQUEÑOS



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm   10 5.5103.10 |   10 5.5108.10

5.6903.15



CRISSOR

- Punta roma reforzada



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 5.6903.15



5.7203.20**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

			10	5.7203.20				10	5.7201.20				10	5.7202.20	
			10	5.7204.20				10	5.7205.20				10	5.7207.20	
20 cm			10	5.7208.20											
25 cm			6	5.7203.25				6	5.7208.25						

5.7223.20**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Filo con alvéolos
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm			10	5.7223.20
25 cm			6	5.7223.25

5.7303.25**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

			6	5.7303.25				10	5.7301.25					10	5.7302.25		
			10	5.7304.25					10	5.7305.25					10	5.7307.25	
25 cm			10	5.7308.25													
31 cm			6	5.7303.31													
36 cm			6	5.7303.36													

5.7323.25



CUCHILLO PARA CARNICERO

- Filo con alvéolos
- Curvado



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 5.7323.25

31 cm   6 5.7323.31

5.5503.18L



CUCHILLO PARA PICAR

- Safety nose



LONGITUD DE LA HOJA

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

20 cm   6 5.5503.20L |   6 5.5501.20L

22 cm   6 5.5503.22L

5.5523.20



CUCHILLO PARA PICAR

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

20 cm   10 5.5523.20

  6 5.5523.25 |   6 5.5521.25 |   6 5.5522.25

25 cm   6 5.5528.25

5.5603.16**CUCHILLO PARA PICAR**

- Punta centrada

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm   10 **5.5603.12**

14 cm   10 **5.5603.14**

  10 **5.5601.14**  MOD 300   10 **5.5602.14**  MOD 300

  6 **5.5603.16**

  6 **5.5601.16**  MOD 300   6 **5.5602.16**  MOD 300

16 cm   6 **5.5608.16**  MOD 300

18 cm   6 **5.5603.18**

  6 **5.5608.18**  MOD 300

20 cm   6 **5.5603.20**

5.5603.16M**CUCHILLO PARA PICAR**

- Punta centrada
- Safety grip

**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm   6 **5.5603.16M**

5.5203.18L**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Safety nose

**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm   6 **5.5203.18L**

5.5503.20



CUCHILLO PARA CARNICERO



LONGITUD DE LA HOJA

		 6	5.5503.18			 6	5.5501.18			 6	5.5502.18
18 cm		 6	5.5504.18 			 6	5.5507.18 			 6	5.5508.18
20 cm		 6	5.5503.20			 10	5.5501.20 			 6	5.5502.20 
		 10	5.5504.20 			 10	5.5507.20 			 6	5.5508.20 
22 cm		 6	5.5503.22			 6	5.5501.22 			 6	5.5502.22 
		 6	5.5504.22 			 6	5.5507.22 			 6	5.5508.22
25 cm		 6	5.5503.25								

5.5503.30



CUCHILLO PARA CARNICERO



LONGITUD DE LA HOJA

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

5.5203.26**CUCHILLO PARA CARNICERO****LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm			6	5.5203.16				6	5.5208.16						
18 cm			6	5.5203.18				6	5.5201.18				6	5.5202.18	
			6	5.5204.18					6	5.5207.18				6	5.5208.18
20 cm			6	5.5203.20				6	5.5201.20				6	5.5202.20	
			6	5.5204.20					6	5.5207.20				6	5.5208.20
23 cm			6	5.5203.23				6	5.5201.23				6	5.5202.23	
			6	5.5204.23					6	5.5207.23				6	5.5208.23
26 cm			6	5.5203.26				6	5.5201.26				6	5.5202.26	
			6	5.5204.26					6	5.5207.26				6	5.5208.26
28 cm			6	5.5203.28				6	5.5201.28				6	5.5202.28	
			6	5.5204.28					6	5.5207.28				6	5.5208.28
31 cm			6	5.5203.31											
36 cm			6	5.5203.36											

5.7403.20



CUCHILLO PARA CARNICERO

- Punta ancha



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 5.7403.18

20 cm   6 5.7403.20

  6 5.7403.25 |   6 5.7401.25 |   6 5.7402.25 

25 cm   6 5.7404.25  |   6 5.7407.25  |   6 5.7408.25

31 cm   6 5.7403.31

36 cm   6 5.7403.36

5.7403.18L



CUCHILLO PARA CARNICERO

- Punta ancha
- Safety nose



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 5.7403.18L

20 cm   6 5.7403.20L

5.7603.18



CUCHILLO PARA CARNICERO

- Punta ancha



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm   6 5.7603.15

18 cm   10 5.7603.18 |   6 5.7602.18  |   10 5.7608.18

20 cm   10 5.7603.20

5.7603.18L**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Punta ancha
- Safety nose

**LONGITUD DE LA HOJA**

18 cm



6

5.7603.18L



6

5.7608.18L

5.7703.15**CUCHILLO PARA DESPELLEJAR**

- Punta ancha
- Estilo alemán

**LONGITUD DE LA HOJA**

15 cm



6

5.7703.15

18 cm



6

5.7703.18

5.7803.12**CUCHILLO PARA DESPELLEJAR**

- Punta ancha
- Forma americana

**LONGITUD DE LA HOJA**

12 cm



6

5.7803.12

15 cm



6

5.7803.15

5.7903.12**CUCHILLO PARA DESPELLEJAR CORDEROS****LONGITUD DE LA HOJA**

10

5.7903.12



10

5.7904.12



10



10

5.7908.12



10

12 cm



10

5.7909.12



10



Estándar



Unidad de empaque



Apto para lavavajillas

6.1103.09

CUCHILLO PARA QUESO



ALTURA DE LA HOJA

9 cm   150 **6.1103.09**

22 cm   110 **6.1103.22**

6.1203.30

CUCHILLO PARA QUESO



LONGITUD DE LA HOJA

30 cm   60 **6.1203.30**

36 cm   60 **6.1203.36**

6.1323.21

CUCHILLO PARA MANTEQUILLA Y QUESO CREMA

- Filo con alvéolos



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm   140 **6.1323.21**





SWIBO

MANGOS ESPECIALES PARA MÁXIMA SEGURIDAD

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



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

5.8451.26



CUCHILLO PARA CHEF

- Extra ancha
- Hoja rígida y gruesa



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm   6 **5.8451.21**

26 cm   6 **5.8451.26**

5.8441.25



CUCHILLO PARA JAMÓN

- Redondo



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 **5.8441.25**

30 cm   6 **5.8441.30**

5.8443.25



CUCHILLO PARA TOCINO

- Filo dentado
- Redondeada



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm   6 **5.8443.25**

30 cm   6 **5.8443.30**

35 cm   6 **5.8443.35**

5.8448.16**CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO**

- Extra estrecho
- Flexible
- Quita escamas
- Mango estrecho

**LONGITUD DE LA HOJA**

16 cm



6

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

- Estrecha
- Flexible
- Mango estrecho

**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

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

- Estrecha
- Flexible

**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

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

- Estrecha
- Flexible
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

20 cm



6

5.8452.20

5.8401.14



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha



LONGITUD DE LA HOJA

14 cm   6 **5.8401.14**

16 cm   6 **5.8401.16**

18 cm   6 **5.8401.18**

5.8407.16



CUCHILLO PARA DESHUESAR



LONGITUD DE LA HOJA

16 cm   6 **5.8407.16**

5.8408.10



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm   6 **5.8408.10**

13 cm   6 **5.8408.13**

16 cm   6 **5.8408.16**

5.8409.13



CUCHILLO PARA DESHUESAR

- Estrecha
- Flexible



LONGITUD DE LA HOJA

13 cm   6 **5.8409.13**

16 cm   6 **5.8409.16**

5.8406.13**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Flexible
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

13 cm   6 **5.8406.13**

16 cm   6 **5.8406.16**

5.8404.13**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Semiflexible
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

13 cm   6 **5.8404.13**

16 cm   6 **5.8404.16**

5.8405.13**CUCHILLO PARA DESHUESAR**

- Estrecha
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**

13 cm   6 **5.8405.13**

16 cm   6 **5.8405.16**



5.8411.18



CUCHILLO PARA PICAR



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm   6 **5.8411.18**

20 cm   6 **5.8411.20**

22 cm   6 **5.8411.22**

25 cm   6 **5.8411.25**

5.8412.13



CUCHILLO PARA PICAR

- Punta centrada



LONGITUD DE LA HOJA

13 cm   6 **5.8412.13**

15 cm   6 **5.8412.15**

18 cm   6 **5.8412.18**

5.8421.14



CUCHILLO PARA CARNICERO



LONGITUD DE LA HOJA

14 cm   6 **5.8421.14**

16 cm   6 **5.8421.16**

18 cm   6 **5.8421.18**

5.8431.21**CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Hoja rígida y gruesa

**LONGITUD DE LA HOJA**21 cm   6 **5.8431.21**24 cm   6 **5.8431.24**26 cm   6 **5.8431.26**29 cm   6 **5.8431.29**31 cm   6 **5.8431.31****5.8433.31****CUCHILLO PARA CARNICERO****LONGITUD DE LA HOJA**31 cm   6 **5.8433.31****5.8435.22****CUCHILLO PARA CARNICERO**

- Hoja rígida y gruesa
- Curvado

**LONGITUD DE LA HOJA**22 cm   6 **5.8435.22**26 cm   6 **5.8435.26**

5.8426.21



CUCHILLO PARA CARNICERO

- punta ancha



LONGITUD DE LA HOJA

21 cm



6

5.8426.21

5.8436.25



CUCHILLO PARA CARNICERO

- punta ancha



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm



6

5.8436.25

5.8427.15



CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

- punta ancha



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm



6

5.8427.15

18 cm



6

5.8427.18

5.8429.13



CUCHILLO PARA DESPELLEJAR CORDEROS



LONGITUD DE LA HOJA

13 cm



6

5.8429.13





NUESTRO EMBAJADOR ALEMÁN MARCO MÜLLER

Desde su primera navaja de bolsillo hasta los cuchillos que hoy utiliza en su cocina galardonada con tres Estrellas Michelin en Rutz, Berlín, el chef Marco Müller ha confiado en Victorinox por más de tres décadas. “Un cuchillo para chef es la herramienta que hace de la cocina una forma de arte. Necesito una herramienta de confianza: versátil, duradera y confiable, para todas las comidas, todos los días”. Para Marco, la precisión y la calidad duradera no son opcionales; son esenciales. Su enfoque artesanal refleja los valores que definen a Victorinox.



NUESTRO EMBAJADOR EN SUIZA NENAD MLINAREVIC

Tenía solo 16 años cuando Nenad Mlinarevic recibió su primer set de cuchillos Victorinox. Desde entonces, han sido compañeros fieles en una trayectoria de más de 25 años. Hoy, como jurado de MasterChef y emprendedor gastronómico, sigue confiando en Victorinox en todas sus cocinas. “Para un chef, simplemente es imposible preparar platos perfectos sin un cuchillo preciso”, afirma. Su trabajo fusiona lo tradicional con lo innovador, lo que refleja el espíritu de Victorinox: una marca en la que la funcionalidad consagrada se encuentra con la visión moderna. El enfoque de Nenad en los detalles, la precisión y el progreso refleja la mentalidad de profesionales en todo el mundo.

FORMA DEL MANGO Y COLORES

SWISS CLASSIC

Forma curva | ergonómica

	negro		rojo		azul
	verde		morado		amarillo
	naranja				



SWISS MODERN

Forma recta | diseño puro

	negro		cornflower		arona
	aqua		grape		lavender
	olive		apricot		almond
	honey		sage		moss



WOOD

Forma clásica | recta



Forma americana | recta

GRAND MAÎTRE

POM

Forma curva | ergonómica



Wood

Forma curva | ergonómica

FIBROX

Forma clásica | recta

Safety Grip | para mayor seguridad

Safety Nose | para máxima seguridad



negro



rojo



azul



verde



amarillo



blanco



morado



DUAL GRIP

Forma clásica | suave al tacto



SWIBO

Forma básica | para mayor seguridad



GARANTÍA Y SERVICIO

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

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



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

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



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

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



NEGOCIOS CORPORATIVOS

DISEÑO ICÓNICO PARA LA COCINA

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

Sus clientes se lo agradecerán al instante.



GRABADO ELECTROLÍTICO

6.7833, Swiss Classic

Cuchillo para tomate y de mesa



GRABADO LÁSER

6.9050.17KG, Swiss Modern

Cuchillo santoku



GRABADO ELECTROLÍTICO

5.2930.22G, Wood

Cuchillo para pan y pastelería



TAMPOGRAFÍA
0.7100.T, Swiss Card Classic



IMPRESIÓN 3D TÁCTIL DIGITAL
1.3703, Climber



TAMPOGRAFÍA
242040, Swiss Army Quartz



GRABADO LÁSER
241975, Journey 1884



BORDADO
653543, Altmont Modern,
City Daypack



**ESTAMPADO POR
TERMOTRANSFERENCIA**
653372, Travel Organizer



Victorinox AG

Schmiedgasse 57

6438 Ibach-Schwyz

Switzerland

T +41 41 81 81 211

info@victorinox.com

www.victorinox.com



© Victorinox AG 2026

Protegemos nuestros derechos de propiedad intelectual.

Nos reservamos los derechos a realizar modificaciones técnicas.

La información del producto que se incluye en este catálogo estaba actualizada al momento de la impresión. Victorinox AG se reserva el derecho a cambiar las especificaciones y los diseños sin aviso previo y sin responsabilidad por dicho cambio.

“Victorinox”, el famoso Cross and Shield de Victorinox, y “Swiss Army” son marcas registradas de propiedad de Victorinox AG y sus filiales.



FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



XI.25 / W0000798 ES