



VICTORINOX



COUTEAUX DE CUISINE
ET PROFESSIONNELS
2017



MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884



**COUTEAUX DE CUISINE
ET PROFESSIONNELS
2017**



VICTORINOX 1884-2017 PLUS DE 130 ANNÉES D'EXPÉRIENCE DANS L'ESPRIT DES TRADITIONS SUISSES

Le petit couteau suisse avec son emblème composé de la croix et de l'écusson sur ses côtes rouges est aujourd'hui un symbole très fort pour notre entreprise. Il est la démonstration de ce que 2000 employés, à travers le monde, sont capables de réaliser en combinant de manière talentueuse l'excellence de l'artisanat suisse et un savoir-faire de pointe.

Les valeurs qui dirigent chacun de nos projets d'entreprise: Fonctionnalité, Innovation, Design iconique et un niveau de Qualité sans aucun compromis, sont aujourd'hui encore tout aussi actuelles qu'elles l'étaient en 1897, lorsque Karl Elsener a conçu le couteau suisse original. Ainsi, plus de 130 ans plus tard, les produits Victorinox, dotés de ces valeurs intrinsèques sont devenus pour chacun, des compagnons indispensables et fiables pour les aventures de la vie quotidienne.

Aujourd'hui, la gamme de couteaux Victorinox se compose de plus de 1200 modèles que vous trouverez dans deux catalogues distincts «Couteaux Suisses» et «Couteaux de cuisine et professionnels». Nous nous réjouissons de pouvoir vous présenter une gamme actualisée et organisée en deux parties comprenant des modèles ayant déjà prouvé leur succès et d'autres modèles plus récents qui sauront peut-être s'imposer comme des classiques de demain.

Carl Elsener

Carl Elsener
CEO Victorinox

24

SWISS CLASSIC

- Couteaux d'office 26
- Couteaux à steak et à pizza 30
- Couteaux de cuisine 32
- Sets de cuisine 36
- Couverts 38
- Fourchettes et spatules 42



44

STANDARD

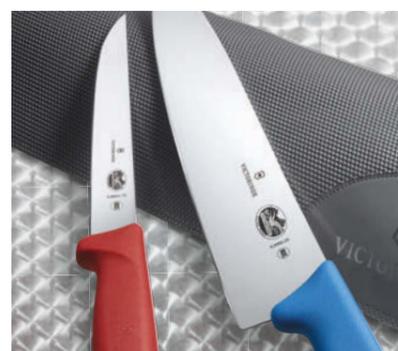
- Couteaux d'office 46
- Couteaux à steak et de table 48
- Couteaux de cuisine et de chef 49
- Sets de cuisine 51



112

RANGEMENT + PLANCHES À DÉCOUPER

- Blocs porte-couteaux 114
- Mallettes de chef 126
- Trousses à enrouler 132
- Planches à découper 133



54

FIBROX

- Couteaux de chef 56
- Couteaux à jambon 60
- Couteaux à désosser 62
- Couteaux de boucher 66
- Couteaux à fromage 72



134

ACCESSOIRES DE CUISINE

74

ROSEWOOD

- Couteaux de chef 76
- Sets de cuisine 82
- Couteaux à jambon 84
- Couteaux à désosser 86
- Couteaux de boucher 88



90

SWIBO

- Couteaux de chef 92
- Couteaux à jambon 94
- Couteaux à désosser 95
- Couteaux de boucher 97



100

GRAND MAÎTRE

- POM 104
- Rosewood 109



146

AIGUISAGE + SÉCURITÉ

- Fusils à aiguiser 148
- Aiguiseurs et gants anti-coupures 152



154

SCHEREN

- Ciseaux ménagers et professionnels, inox 156
- Ciseaux ménagers et professionnels, forgés 159



Généralités	8
Ambassadeur	162
Matériel promotionnel	164
Service	168
Forme et couleur des manches	172



INFORMATIONS RELATIVES A CE CATALOGUE

Les informations relatives aux produits (notamment la référence de l'article et la longueur de la lame) présentés en tête de paragraphe se réfèrent à l'article illustré à droite uniquement.

Toutes les variantes disponibles en terme de couleur ou longueur de lame sont listées avec icône couleur, référence, code EAN. En cas de besoin, un commentaire complémentaire est ajouté.

6.7863



COUTEAU À FROMAGE ET SAUCISSON

double pointe
tranchant denté
11 cm
avec protection de lame

NEW

Informations produit

Référence,
nom du produit,
spécificités,
longueur de la lame,
symbole «nouveau»



6.7863

S
20



Variante

Icône couleur,
référence,
code EAN,
type d'emballage / unité d'emballage



6.7861

S
20



ABBREVIATIONS EN FIN DE REFERENCE

5.2603.20 **B**

B Blister	M Safety Grip (pour une sécurité renforcée)
CH Suisse	M Taille M (gants anti-coupures)
G Boîte cadeau	S Taille S (gants anti-coupures)
L Pour gauchers (ciseaux)	S Étui-SB
L Safety Nose (pour une sécurité maximum)	W Tranchant denté
L Taille L (gants anti-coupures)	XL Taille XL (gants anti-coupures)
M Manche de taille moyenne (couteaux à volailles)	

LONGUEUR DES LAMES

6.8520.17G

Lorsqu'un couteau est disponible avec lames de plusieurs tailles, la longueur de la lame est définie en cm par le chiffre suivant les 5 premiers chiffres de la référence.



17 cm

LONGUEUR TOTALE

La longueur totale d'un article est au besoin indiquée de façon spécifique.



25 cm

COUPE-VOLAILLE «VICTORINOX»

inox

longueur totale 25 cm

facile à démonter

ACIER INOXYDABLE

Toutes nos lames en acier sont découpées dans un acier martensitique inoxydable. La composition de l'acier utilisé pour la fabrication des lames est un élément décisif à l'obtention de la fonctionnalité voulue,

d'une tenue de coupe et d'une résistance à l'oxydation optimales. Les lames doivent néanmoins rester suffisamment élastiques pour ne pas se casser lors de leur utilisation.

Alliages utilisés pour la fabrication des couteaux de cuisine et professionnels :

N° matière	Abréviation DIN	Abréviation AISI	C (%)	CR (%)	MO (%)	V (%)
1.4419	X 38 Cr Mo 14	420	0.38	14	0.8	
1.4034	X 46 Cr 13	420	0.43 - 0.50	12.5 - 14.5		
1.4116	X 50 Cr Mo V 15	440A	0.45 - 0.55	14.0 - 15.0	0.50 - 0.80	0.1 - 0.2
1.4110	X 55 Cr Mo 14	440A	0.48 - 0.60	13.0 - 15.0	0.50 - 0.80	≤ 0.15

**Tous les alliages utilisés par Victorinox respectent la directive (EG) No 1935/2004 sur les articles en contact avec les denrées alimentaires.*

RECYCLAGE

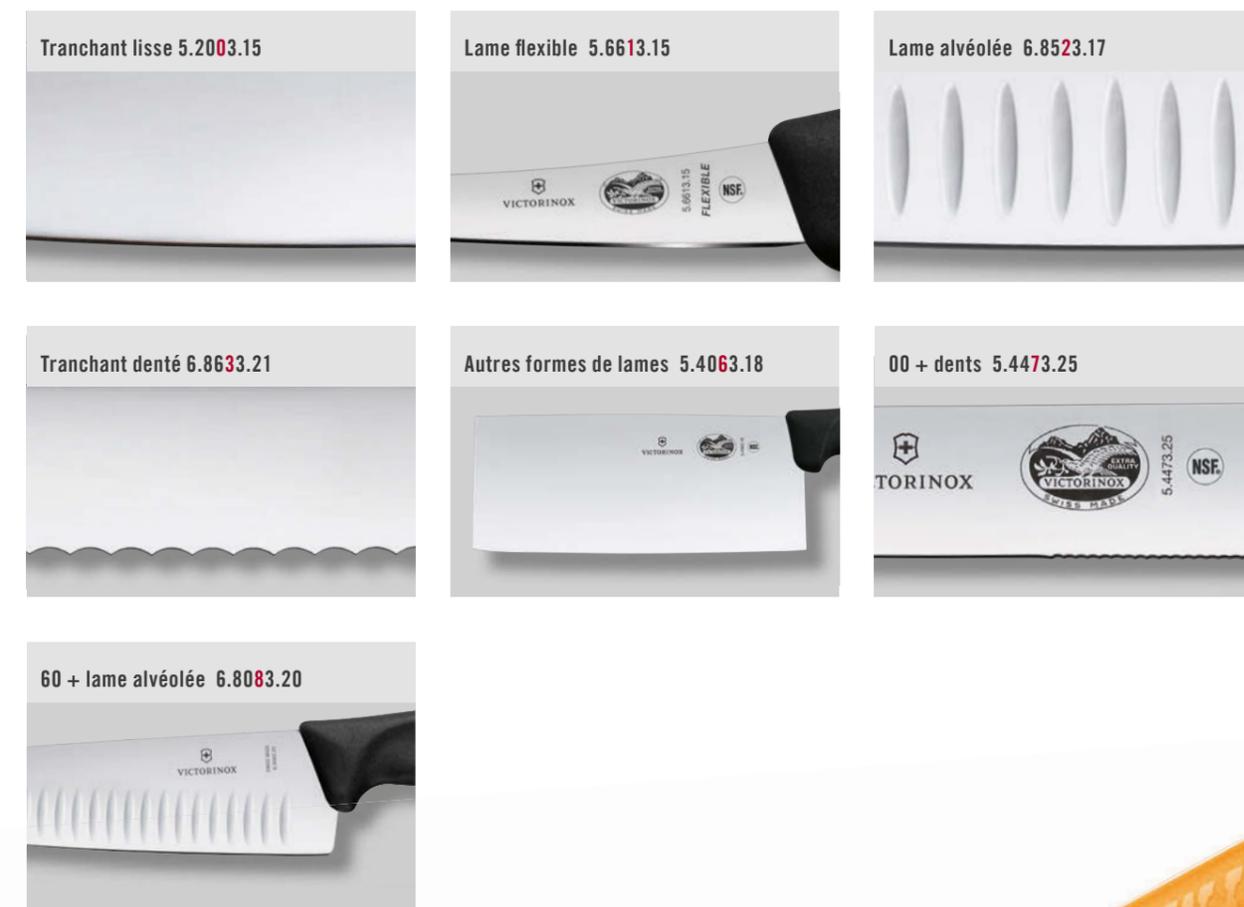
Depuis de très nombreuses années, Victorinox accorde une importance particulière aux questions liées à l'environnement et au développement durable.



100% ACIER RECYCLÉ

TYPES DE LAMES ET AIGUISAGES 6.8500.17G

Vous trouverez ci-après la codification définissant (excepté pour la ligne Swibo), le type de lame et d'aiguisage pour les couteaux.



FORME ET FONCTION



01 Couteau bec d'oiseau

Lame courbe
Pour décorer et garnir fruits et légumes



02 Couteau de cuisine

Tranchant lisse
Pour couper petits fruits et légumes



03 Couteau à steak

Tranchant lisse
Pour couper viande cuite ou grillée



04 Couteau à fileter le poisson

Lame super flexible
Pour lever les filets de poisson



05 Couteau Santoku

Lame alvéolée
Couteau multiusage pour une coupe précise



06 Couteau à découper

Tranchant lisse
Pour couper viande cuite ou grillée



07 Couteau à découper

Lame extra large
Pour couper des produits plus épais



08 Couteau à pain

Tranchant denté
Pour la coupe de divers pains et gâteaux avec croûte



09 Couteau pour pâtisseries

Tranchant denté
Pour couper gâteaux, viennoiseries et pains



10 Couteau à saumon

Lame alvéolée
Idéal pour lever des filets de saumon



COULEURS

6.7831

La couleur du manche de chaque couteau (hors Swibo, hêtre et métal/gris) est définie par le 5ème chiffre de la référence de l'article ou par le chiffre final.



ROUGE

■ 6.7831



BLEU

■ 6.7832



NOIR

■ 6.7833



VERT

■ 6.7836.4/L4/L114



ROSE

■ 6.7836.5/L5/L115



JAUNE

■ 6.7836.8/L8/L118



ORANGE

■ 6.7836.9/L9/L119



SWIBO

■ 5.8409.16



PALISSANDRE

■ 7.7200.20G



BUBINGA

■ 5.0109



HÊTRE

■ 5.1193.9



MÉTAL/GRIS

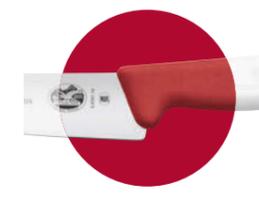
■ 7.6074

CONCEPT HACCP 5.2001.19

(Hazard Analysis Critical Control Points)

Les manches Fibrox sont en élastomère thermoplastique (TPE) et se caractérisent par des qualités antidérapantes élevées. Ces propriétés sont idéales pour une utilisation professionnelle en toute sécurité. Ils résistent à des températures maximales comprises entre 80°C à 110°C. Afin de définir

clairement le domaine d'utilisation de chaque couteau, nous proposons de nombreux modèles Fibrox déclinés en 6 couleurs. Cette gestion des risques correspond au standard international HACCP et garantit la meilleure sécurité sanitaire dans l'agroalimentaire.



FIBROX ROUGE

■ 5.2001.19



FIBROX BLEU

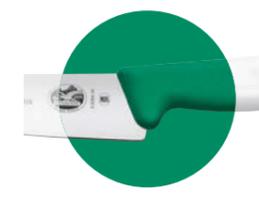
■ 5.2002.19



FIBROX NOIR

■ 5.2003.19

UNIVERSEL



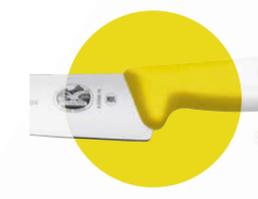
FIBROX VERT

■ 5.2004.19



FIBROX BLANC

■ 5.2007.19



FIBROX JAUNE

■ 5.2008.19



MATÉRIAUX

POLYAMIDE

PA

Le polyamide fait preuve d'une grande résistance mécanique, d'une grande rigidité et d'une grande résistance aux chocs. Il présente une bonne résistance à l'abrasion, de bonnes propriétés antiglisse et il est stérilisable. Il résiste à des températures maximales comprises entre 80°C à 110°C.

SWIBO

POLYPROPYLÈNE

PP

Le polypropylène possède une bonne résistance mécanique, rigidité et dureté. Il peut être stérilisé. Il résiste à des températures maximales comprises entre 80°C à 100°C.

SWISS CLASSIC, STANDARD

POLYOXYMÉTHYLÈNE

POM

Le POM se caractérise par sa résistance mécanique élevée, sa dureté et son excellente stabilité dans une large plage de températures. Il possède une bonne résistance à l'abrasion, et est stérilisable. Il résiste à une température de stérilisation maximale de 130°C.

GRAND MAÎTRE

ELASTOMÈRE THERMO-PLASTIQUE

TPE

Les élastomères thermoplastiques (ou TPE) associent les propriétés des plastiques à celles des élastomères. Ils possèdent une flexibilité élevée sur une large plage de températures, une grande résistance mécanique, ainsi qu'une haute résistance aux chocs même à basses températures. Ils résistent à des températures maximales comprises entre 80°C à 110°C.

FIBROX, SWISS CLASSIC

PALISSANDRE*

Le bois de palissandre de haute qualité provient d'Inde. Il est certifié FSC (Bois Contrôlé). C'est un bois très dur, résistant et durable, qui se rétracte peu. En outre, il fait preuve d'une bonne résistance à l'humidité.

ROSEWOOD, GRAND MAÎTRE

BUBINGA*

Le bubinga, bois d'origine gabonaise (Afrique) est extrêmement dur et résistant à l'humidité. Il bénéficie de la certification FSC (100%).

ACCESSOIRES DE CUISINE

HÊTRE*

Originaire d'Europe, le hêtre est un bois dur, idéal pour la fabrication des blocs porte-couteaux. Le bois est certifié FSC (100%).

RANGEMENT + PLANCHES À DÉCOUPER

* Les articles avec manches en bois ne sont pas résistants au lave-vaisselle.



SWIBO



PA

SWISS CLASSIC



PP

GRAND MAÎTRE POM



POM

FIBROX



TPE

ROSEWOOD



EMBALLAGES

SYMBOLE



— Type d'emballage
— Unité d'emballage
(nombre de pièces*)

* Nous vous sommes reconnaissants d'éviter de commander des quantités inférieures au conditionnement. Dans la plupart des cas, il s'agit de 6, 10 ou 12 pièces. Plus rarement, 1 ou 20 pièces.

Emballage standard (S) / Blister (B) / Boîte cadeau (G)



BOÎTE CADEAU

6.7133.2 **G**

Un « G » est ajouté à la fin de la référence des articles emballés en boîte cadeau.



EMBALLAGE STANDARD

Nous entendons par emballage standard: étui-S protégeant la lame, étui-SB pour libre service, boîte pliante en carton, vrac.

BLISTER

6.8713.20 **B**

Un « B » est ajouté à la fin de la référence des articles emballés sous blister.



PROTECTION DE LA LAME

La grande majorité des couteaux d'office des lignes Swiss Classic et Standard sont pourvus d'une étiquette plastic protégeant la lame et contre les risques de coupure. La plupart du temps, les couteaux sont emballés par boîtes de 20 unités.

NSF/ ANSI 2

NSF international est une organisation indépendante reconnue, spécialisée dans le développement et la mise en place de normes et programmes de certification dans le domaine de la sécurité et de la santé publique. Seuls les produits répondant aux normes NSF sont certifiés par cet organisme et peuvent porter le symbole correspondante.

Tous les produits de ce catalogue qui ont été testés par NSF et répondent aux réglementations NSF / ANSI 2 et leurs corolaires portent le symbole NSF.

QUALITÉ SUISSE

Sont considérés comme « Swiss Made » tous les produits dont au moins 60% des coûts de fabrication incombent à la Suisse. Les couteaux et outils fabriqués par Victorinox sont entièrement fabriqués à Ibach-Schwyz et Delémont. Ils sont donc marqués « Swiss Made » sur la lame ou sur l'emballage.



Marquage «Swiss Made»;
gravure électrolytique



«Swiss Made» sur emblème de l'aigle;
gravure électrolytique



NSF gravure électrolytique



Certification selon NSF / ANSI 2



VICTORINOX

L'ENTRETIEN ADÉQUAT

La lame

Une lame de bonne qualité nécessite un entretien régulier. Pour prolonger la durée de vie de vos couteaux, nous vous recommandons de les rincer sous l'eau courante avec un détergent doux, immédiatement après utilisation. Si les couteaux restent sales pendant une période prolongée, les résidus alimentaires salés ou acides peuvent tacher la lame.

Les couteaux résistants au lave-vaisselle sont identifiés par les symboles correspondant sur l'emballage.

Des couteaux finement aiguisés doivent être exclusivement utilisés pour couper et non pour hacher ou faire levier.

Pour les os ou autres parties dures, utiliser des produits Victorinox plus robustes (par ex. couperet).

Le fusil à aiguiser

Nettoyer le fusil à aiguiser régulièrement pour garantir son hygiène et sa fonctionnalité. Le nettoyer avec un détergent doux sous l'eau courante et bien le sécher. Si possible, stocker le fusil à aiguiser dans un bloc à couteaux.

Manches en bois

(par ex. Rosewood)

Le palissandre est un bois très dur qui présente peu d'usure à l'utilisation et est très résistant à l'humidité, grâce à sa haute teneur en huile. Afin de préserver leurs caractéristiques et pouvoir profiter longtemps de vos couteaux à manche en bois, ne jamais les passer au lave-vaisselle.

Manches synthétiques

(par ex. Swiss Classic)

Les manches en matière synthétique des couteaux de cuisine sont en principe résistants au lave-vaisselle. Nous recommandons néanmoins leur nettoyage à la main, pour ne pas altérer leurs tranchants.

RÉSISTANT AU LAVE-VAISSELLE

Ce symbole est apposé à tous les produits résistants au lave-vaisselle et pouvant y être nettoyés. Faire également attention à ce que les couteaux placés dans le panier à couverts ne soient pas en contact avec d'autres ustensiles métalliques. Néanmoins, au fil du temps, il est possible que les manches des

couteaux perdent l'intensité de leur couleur et que des traces d'oxydation apparaissent en surface. Même si les couteaux forgés avec manche POM résistent au lave-vaisselle, nous recommandons de nettoyer ces derniers à la main.



Symbole

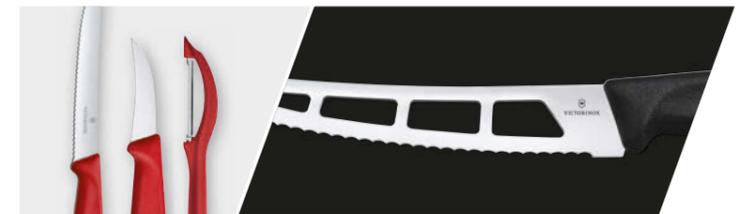




SWISS CLASSIC

LE COUTEAU UTILE EN TOUTE SITUATION

DES COUTEAUX LÉGERS
100% SWISS MADE
RÉSISTANTS AU LAVE-VAISSELLE



Pour découper, sculpter, émincer, décorer...

Notre ligne Swiss Classic a fait ses preuves et offre pour quasiment chaque application le couteau ou l'outil adapté. Elle comprend aussi une large gamme de coffrets cadeaux et ménagères. Quand la fonctionnalité rencontre la couleur, cela donne envie de cuisiner!

Couteaux d'office / Couteaux à steak et à pizza / Couteaux de cuisine /
Sets de cuisine / Couverts / Fourchettes et spatules ►►



6.7403

COUPEAU D'OFFICE

lame droite
8 cm
avec protection de lame



6.7433

COUPEAU D'OFFICE

tranchant denté
lame droite
8 cm
avec protection de lame



6.7503

COUPEAU BEC D'OISEAU

lame courbe
6 cm
avec protection de lame



6.7603

COUPEAU D'OFFICE

pointe milieu
8 cm
avec protection de lame



Blister 2 pièces
(sans protection de lame)



6.7633

COUPEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
8 cm
avec protection de lame



Blister 2 pièces
(sans protection de lame)



6.7703

COUPEAU D'OFFICE

pointe milieu
10 cm
avec protection de lame



6.7733

COUPEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
10 cm
avec protection de lame



B BLISTER (B)
Blister 2 pièces
sans protection de lame



6.7793.B



SET COUTEAUX D'OFFICE,
2 PIECES

pointe milieu
10 cm
sans protection de lame

comprenant:
1x 6.7703 (tranchant lisse)
1x 6.7733 (tranchant denté)



6.7793.B



B 10

6.7796.L4B



B 10

6.7796.L5B



B 10

6.7796.L8B



B 10

6.7796.L9B



B 10

6.7833



COUTEAU À TOMATES ET DE TABLE

tranchant denté
11 cm
avec protection de lame



Blister 2 pièces
(sans protection de lame)

6.7833



S 20

6.7832



S 20

6.7836.L115



S 20

6.7836.L118B



B 10

6.7833.B



B 10

6.7836.L114



S 20

6.7836.L115B



B 10

6.7836.L119



S 20

6.7831



S 20

6.7836.L114B



B 10

6.7836.L118



S 20

6.7836.L119B



B 10

6.7863



COUTEAU À FROMAGE ET SAUCISSON

double pointe
tranchant denté
11 cm
avec protection de lame

NEW



6.7863



S 20

6.7861



S 20

6.7863.13B



COUTEAU À BEURRE ET À FROMAGE À PÂTE MOLLE

double pointe
tranchant denté
lame perforée
13 cm

NEW



6.7863.13B



B 10





SWISS CLASSIC

Couteaux à steak et à pizza

6.7233.20

COUTEAU À STEAK

tranchant denté
11 cm
avec protection de lame



6.7233.20



S 20

6.7232.20



S 20

NEW

6.7903.12

COUTEAU À STEAK « GOURMET »

12 cm
avec protection de lame



Blister 2 pièces
(avec protection de lame)

6.7903.12



S 6

6.7903.12B



B 10

6.7933.12

COUTEAU À STEAK ET À PIZZA « GOURMET »

tranchant denté
12 cm
avec protection de lame



Blister 2 pièces
(avec protection de lame)

6.7933.12



S 6

6.7933.12B



B 10

6.7936.12L4



S 6

6.7936.12L4B



B 10

6.7936.12L5



S 6

6.7936.12L5B



B 10

6.7936.12L8



S 6

6.7936.12L8B



B 10

6.7936.12L9



S 6

6.7936.12L9B



B 10

6.7903.14

GRAND COUTEAU À STEAK

14 cm
sans protection de lame



6.7903.14



S 6



SWISS CLASSIC



6.8003.12B COUTEAU DE CUISINE
12 cm



6.8003.12G
7 611160 037138 G 6

6.8003.12B
7 611160 051233 B 10

15 cm

6.8003.15G
7 611160 003294 G 6

6.8003.15B
7 611160 019790 B 10

6.8003.19B COUTEAU À DÉCOUPER
19 cm



6.8003.19G
7 611160 003300 G 6

6.8003.19B
7 611160 019806 B 10

6.8006.19L4B
7 611160 038265 B 10

6.8006.19L5B
7 611160 038272 B 10

6.8006.19L8B
7 611160 038289 B 10

6.8006.19L9B
7 611160 038296 B 10

22 cm

6.8003.22G
7 611160 003331 G 6

6.8003.22B
7 611160 019813 B 10

25 cm

6.8003.25G
7 611160 003348 G 6

6.8003.25B
7 611160 051240 B 10

6.8023.25B COUTEAU À DÉCOUPER
lame alvéolée
25 cm



6.8023.25G
7 611160 037145 G 6

6.8023.25B
7 611160 051257 B 10

6.8063.20B COUTEAU À DÉCOUPER
lame très large
20 cm



6.8063.20G
7 611160 037152 G 6

6.8063.20B
7 611160 051264 B 10

6.8083.20B COUTEAU À DÉCOUPER
lame alvéolée, très large
20 cm



6.8083.20G
7 611160 037169 G 6

6.8083.20B
7 611160 051271 B 10



B BLISTER (B)



G BOÎTE CADEAU (G)



6.8223.25B COUTEAU À JAMBON

lame alvéolée, bout arrondi, largeur de la lame 30 mm
25 cm



6.8223.25G



G 6

6.8223.25B



B 10

NEW

6.8413.15B COUTEAU À DÉOSSER

lame cambrée, flexible
15 cm



6.8413.15G



G 6

6.8413.15B



B 10

NEW

6.8503.17B COUTEAU SANTOKU

17 cm



6.8503.17G



G 6

6.8503.17B



B 10

6.8523.17B COUTEAU SANTOKU

lame alvéolée
17 cm



6.8523.17G



G 6

6.8523.17B



B 10

6.8521.17G



G 6

NEW

6.8526.17L4B



B 10

6.8526.17L5B



B 10

6.8526.17L8B



B 10

6.8526.17L9B



B 10

6.8633.21B COUTEAU À PAIN

tranchant denté
21 cm



6.8633.21G



G 6

6.8633.21B



B 10

6.8636.21L4B



B 10

6.8636.21L5B



B 10

6.8636.21L8B



B 10

6.8636.21L9B



B 10

6.8633.22B COUTEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS

tranchant denté
22 cm



NEW



6.8633.22G



G 6

6.8633.22B



B 10

6.8633.26B COUTEAU POUR PÂTISSIERS

tranchant denté
26 cm



6.8633.26G



G 6

6.8633.26B



B 10

6.8713.20B COUTEAU À FILETER

lame flexible
20 cm



6.8713.20G



G 6

6.8713.20B



B 10



6.7113.3

SET COUTEAUX D'OFFICE, 3 PIÈCES

avec protection de lame



comprenant:

- Couteau d'office 6.7603
- Couteau à tomates et de table 6.7833
- Couteau d'office 6.7433



6.7113.3G

SET COUTEAUX D'OFFICE, 3 PIÈCES



comprenant:

- Couteau d'office 6.7603
- Couteau à tomates et de table 6.7833
- Couteau d'office 6.7433



6.7116.31G

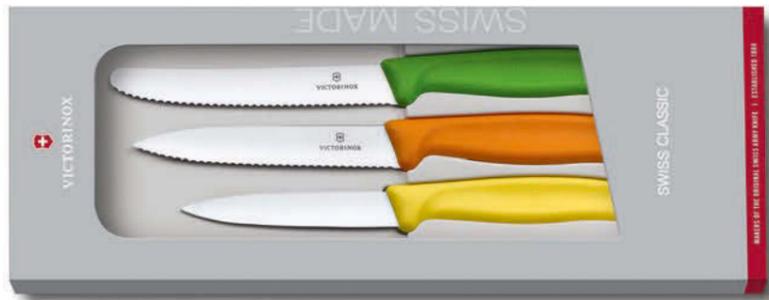
SET COUTEAUX D'OFFICE, 3 PIÈCES



comprenant:

- Couteau d'office 6.7606.L118
- Couteau d'office 6.7736.L9
- Couteau à tomates et de table 6.7836.L114

NEW



6.7116.32

SET COUTEAUX D'OFFICE, 3 PIÈCES

avec protection de lame



comprenant:

- Couteau d'office 6.7401
- Couteau d'office 6.7636.L119
- Couteau à tomates et de table 6.7836.L114

NEW



6.7113.31

SET COUTEAUX D'OFFICE AVEC ÉPLUCHEUR, 3 PIÈCES

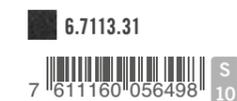
avec protection de lame



comprenant:

- Éplucheur universel 7.6075
- Couteau d'office 6.7603
- Couteau à tomates et de table 6.7833

NEW



6.7133.2G

SERVICE À DÉCOUPER, 2 PIÈCES



comprenant:

- Couteau à découper 6.8003.19
- Fourchette à viande et rôti 5.2103.15

NEW



5.1543 FOURCHETTE



5.1553 CUILÈRE À SOUPE



5.1573 CUILÈRE À CAFÉ



5.1583 FOURCHETTE À DESSERT



6.7233.6 SET COUTEAUX À STEAK, 6 PIÈCES



tranchant denté
11 cm
avec protection de lame

comprenant:
6 x Couteau à steak 6.7233
NEW



6.7833.6 SET COUTEAUX À TOMATES ET DE TABLE, 6 PIÈCES



tranchant denté
11 cm
avec protection de lame

comprenant:
6 x Couteau à tomates
et de table 6.7833
NEW





6.7233.12 MÉNAGÈRE, 12 PIÈCES



comprenant:
6 x Couteau à steak 6.7233
6 x Fourchette 5.1543

NEW

6.7233.12



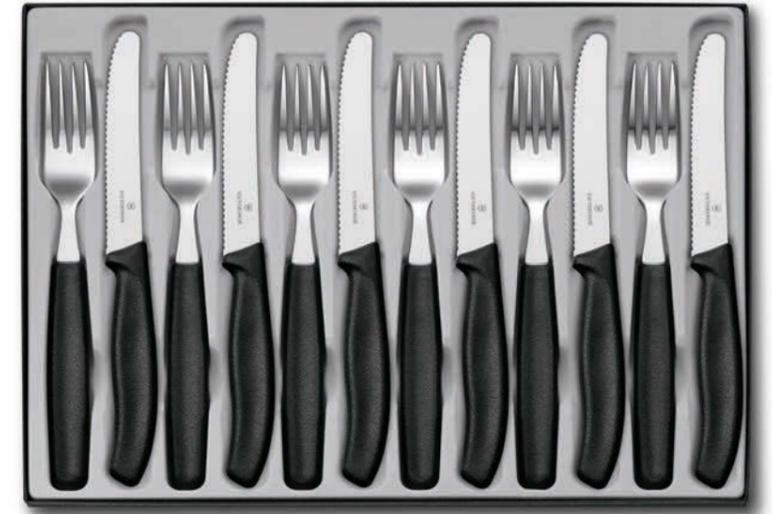
6.7833.12 MÉNAGÈRE, 12 PIÈCES



comprenant:
6 x Couteau à tomates
et de table 6.7833
6 x Fourchette 5.1543

NEW

6.7833.12



6.7233.24 MÉNAGÈRE, 24 PIÈCES



comprenant:
6 x Couteau à steak 6.7233
6 x Fourchette 5.1543
6 x Cuillère à soupe 5.1553
6 x Cuillère à café 5.1573

NEW

6.7233.24



6.7833.24 MÉNAGÈRE, 24 PIÈCES



comprenant:
6 x Couteau à tomates et
de table 6.7833
6 x Fourchette 5.1543
6 x Cuillère à soupe 5.1553
6 x Cuillère à café 5.1573

NEW

6.7833.24





5.2103.15

FOURCHETTE À VIANDE ET RÔTI

plate
15 cm



5.2103.15



S 6

5.2103.15B



B 10

5.2106.15L4B



B 10

5.2106.15L5B



B 10

5.2106.15L8B



B 10

5.2106.15L9B



B 10

5.2303.18

FOURCHETTE À VIANDE

forgée
18 cm



5.2303.18



S 6

5.2603.10

SPATULE POUR PHARMACIEN

étroite
10 cm



5.2603.10



S 6

5.2603.20

SPATULE

flexible
longueur utile 20 cm



longueur utile 12 cm

5.2603.12



S 6

longueur utile 15 cm

5.2603.15



S 6

longueur utile 20 cm

5.2603.20



S 6

longueur utile 20 cm

5.2603.20B



B 10

longueur utile 23 cm

5.2603.23



S 6

longueur utile 25 cm

5.2603.25



S 6

longueur utile 31 cm

5.2603.31



S 6

5.2703.25

SPATULE

coudée
longueur utile 20 cm



5.2703.25



S 6

5.2763.16

SPATULE

coudée
longueur utile 12 cm



5.2763.16



S 6





STANDARD

DES CLASSIQUES

NOMBREUX MODÈLES
100 % SWISS MADE
RÉSISTANTS AU LAVE-VAISSELLE



Traditionnels. Fonctionnels. Fiables.

Le grand choix de couteaux d'office et couteau de cuisine rend la gamme Standard très polyvalente. Les sets sont également de bonnes idées cadeau.

Couteaux d'office / Couteaux à steak et de table / Couteaux de cuisine et de chef / Sets de cuisine ►►



5.0303

COUPEAU D'OFFICE

lame droite
6 cm
avec protection de lame



5.0403

COUPEAU D'OFFICE

lame droite
8 cm
avec protection de lame



sans protection de lame



5.0433

COUPEAU D'OFFICE

tranchant denté
lame droite
8 cm



5.0503

COUPEAU BEC D'OISEAU

lame courbe
6 cm
avec protection de lame



5.0603

COUPEAU D'OFFICE

pointe milieu
8 cm



avec protection de lame



sans protection de lame

5.0633

COUPEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
8 cm



avec protection de lame



sans protection de lame

5.0703

COUPEAU D'OFFICE

pointe milieu
10 cm



avec protection de lame



sans protection de lame

5.0733

COUPEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
10 cm
avec protection de lame



avec protection de lame

5.0833

COUPEAU À TOMATES ET DE TABLE

tranchant denté
11 cm



avec protection de lame



sans protection de lame



STANDARD

Couteaux à steak et de table

5.1203

COUTEAU À STEAK

11 cm
avec protection de lame



5.1233.20

COUTEAU À STEAK

tranchant denté
11 cm
avec protection de lame



5.1303

COUTEAU DE TABLE

11 cm
avec protection de lame



STANDARD

Couteaux de cuisine et de chef



5.1633.21

COUTEAU À PAIN

tranchant denté
21 cm



5.1733.21

COUTEAU DUX

tranchant denté, 21 cm, avec dispositif réglable pour tranches de 1 à 15 mm d'épaisseur



5.1803.15

COUTEAU À DÉCOUPER

lame dos droite, étroite
15 cm



5.1903.19B

COUTEAU À DÉCOUPER

19 cm



STANDARD



STANDARD

Couteaux de cuisine et de chef

5.3003

COUPEAU D'OFFICE

pointe milieu
8 cm
avec protection de lame



S 20



S 12



5.3033

COUPEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
8 cm
avec protection de lame



S 20



S 12



5.3103

COUPEAU BEC D'OISEAU

lame courbe
6 cm
avec protection de lame



S 6



S 12



5.3803.16B

COUPEAU À FILETER

lame flexible
16 cm



B 10



STANDARD

Sets pour la cuisine



5.1113.3

SET COUPEAUX D'OFFICE, 3 PIÈCES

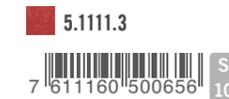
avec protection de lame



comprenant:
Couteau d'office 5.0603
Couteau à tomates
et de table 5.0833
Couteau d'office 5.0433



S 10



S 10

5.1113.6

SET COUPEAUX D'OFFICE, 6 PIÈCES

comprenant:
Éplucheur 5.0103
Couteau d'office 5.0433
Couteau d'office 5.0403
Couteau d'office 5.0633
Couteau d'office 5.0603
Couteau à tomates
et de table 5.0833



S 1



S 1

B BLISTER (B)





5.1163.5 SET POUR LA CUISINE, 5 PIÈCES



- comprenant:
- Couteau d'office 5.0433
 - Couteau d'office 5.0603
 - Couteau à tomates et de table 5.0833
 - Couteau à découper 5.1903.19
 - Couteau à pain 5.1633.21



5.1163.5



7 611160 505200 S 1

5.1103.7 SET POUR LA CUISINE, 7 PIÈCES



- comprenant:
- Fourchette à viande et rôti 5.2103.15
 - Couteau d'office 5.0603
 - Couteau à pain 5.1633.18
 - Couteau à tomates et de table 5.0833
 - Spatule, flexible 5.2603.20
 - Éplucheur 5.0103
 - Couteau à découper 5.1903.19



5.1103.7



7 611160 500649 S 1





Certification selon
NSF / ANSI 2

FIBROX

PAR DES PROFESSIONNELS POUR DES PROFESSIONNELS

ERGONOMIQUES. ANTIDÉRAPANTS.
SÉCURITÉ RENFORCÉE.

TRÈS LONGUE DURÉE DE VIE
AIGUISAGE FACILE



Les couteaux Fibrox réunissent toutes les caractéristiques essentielles pour un usage professionnel. Les cuisiniers amateurs, toujours plus nombreux à ne pas transiger sur l'équipement idéal, adoptent les couteaux de cette ligne.

Couteaux de chef / Couteaux à jambon / Couteaux à désosser
Couteaux de boucher / Couteaux à fromage ►►

5.2003.12 COUTEAU DE CUISINE

12 cm



5.2003.12
7 611160 506054 S 6

15 cm

5.2003.15
7 611160 506061 S 6

5.2001.15
7 611160 023537 S 6

5.2002.15
7 611160 023544 S 6

5.2004.15
7 611160 023551 S 6

5.2007.15
7 611160 011176 S 6

5.2008.15
7 611160 023575 S 6

5.2003.19 COUTEAU À DÉCOUPER

19 cm



5.2003.19
7 611160 501301 S 6

5.2001.19
7 611160 023582 S 6

5.2002.19
7 611160 023599 S 6

5.2004.19
7 611160 007681 S 6

5.2007.19
7 611160 023612 S 6

5.2008.19
7 611160 023629 S 6

22 cm

5.2003.22
7 611160 501318 S 6

25 cm

5.2003.25
7 611160 501325 S 6

5.2001.25
7 611160 511737 S 6

5.2002.25
7 611160 511744 S 6

5.2004.25
7 611160 003423 S 6

5.2007.25
7 611160 011015 S 6

5.2008.25
7 611160 511751 S 6

28/31 cm

5.2003.28
7 611160 501332 S 6

5.2003.31
7 611160 501349 S 6

5.2033.22 COUTEAU À DÉCOUPER

tranchant denté
22 cm



5.2033.19
7 611160 501462 S 6

5.2033.22
7 611160 501479 S 6

5.2033.25
7 611160 506153 S 6

5.2063.20 COUTEAU À DÉCOUPER

lame extra large
20 cm



5.2063.20
7 611160 501493 S 6

5.2533.21 COUTEAU À PAIN

tranchant denté
21 cm



5.2533.21
7 611160 506016 S 6

5.2803.18 COUTEAU À DÉCOUPER

lame étroite, dos droite
18 cm



5.2803.15
7 611160 506023 S 6

5.2803.18
7 611160 506030 S 6

5.2933.26 COUTEAU POUR PÂTISSIERS

tranchant denté
26 cm



5.2933.26
7 611160 501905 S 6

5.3703.18 **COUPEAU À FILETER**

lame flexible
18 cm



5.3703.16



S 6

5.3703.18



S 6

5.3703.20



S 6

5.3763.20 **COUPEAU À FILETER**

lame cambrée, flexible
20 cm



5.3763.20



S 6

5.3813.18 **COUPEAU À FILETER LE POISSON**

lame super flexible
18 cm



5.3813.18



S 6

4.0898 **ÉTUI**
pour couteaux à fileter
le poisson



4.0898



S 1

5.4003.18 **COUPERET DE CUISINE**

18 cm



320 gr
5.4003.18



S 6

600 gr
5.4003.19



S 6

5.4063.18 **COUPERET**

forme chinoise
18 cm



5.4063.18



S 6



5.4203.25 **COUPEAU À JAMBON**
bout arrondi, largeur de la lame 30 mm
25 cm



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

5.4233.25 **COUPEAU À LARD**
tranchant denté, bout arrondi, largeur de la lame 30 mm
25 cm



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

5.4403.25 **COUPEAU À JAMBON**
lame pointue, largeur de la lame 30 mm
25 cm



5.4403.25
7 611160 502483 S 6

5.4433.25 **COUPEAU À JAMBON**
tranchant denté, lame pointue, largeur de la lame 30 mm
25 cm



5.4433.25
7 611160 502520 S 6

5.4473.25 **COUPEAU À SAUCISSES**
tranchant denté (à l'arrière), lame pointue
25 cm



5.4473.25
7 611160 505958 S 6

5.4503.30 **COUPEAU À JAMBON**
lame pointue, extra large, largeur 40 mm
30 cm



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

5.4623.30 **COUPEAU À SAUMON**
lame alvéolée, flexible
30 cm



5.4623.30
7 611160 502612 S 6

5.4723.30 **COUPEAU À JAMBON**
lame alvéolée, extra large, bout arrondi, largeur 40 mm
30 cm



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

5.6003.15 **COUPEAU À DÉOSSER**

lame dos droit
15 cm



12 cm



15 cm



5.6003.15M **COUPEAU À DÉOSSER SAFETY GRIP**

lame dos droit
15 cm



5.6103.15 **COUPEAU À DÉOSSER**

lame étroite, dos droit
15 cm



5.6203.12 **COUPEAU À DÉOSSER**

lame très étroite, dos droit
12 cm



5.6303.15 **COUPEAU À DÉOSSER**

lame cambrée
12 cm



5.6403.15 **COUPEAU À DÉOSSER**

lame cambrée, étroite
12 cm



5.6413.15 **COUPEAU À DÉOSSER**

lame cambrée, étroite, flexible
12 cm



5.6503.15 **COUPEAU À DÉOSSER**

lame dos renversé
15 cm



5.6523.15 **COUPEAU À DESOSSER**
lame alvéolée, dos renversé
15 cm



5.6523.15
7 611160 509659 S 6

5.6603.15 **COUPEAU À DESOSSER**
lame dos renversé, étroite
15 cm



12 cm

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

15 cm

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

5.6603.12M **COUPEAU À DESOSSER**
SAFETY GRIP
lame dos renversé, étroite
12 cm



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

5.6613.15 **COUPEAU À DESOSSER**
lame dos renversé, étroite, flexible
15 cm



12 cm

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

15 cm

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

5.6613.15M **COUPEAU À DESOSSER**
SAFETY GRIP
lame dos renversé, étroite flexible
15 cm



12 cm

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

5.6663.15 **COUPEAU À DESOSSER**
lame dos renversé, étroite, super flexible
15 cm
NEW



5.6663.15
7 611160 056092 S 6

5.6903.15 **COUPEAU TRIPIER**
pointe acier, renflée, arrondie
lame courbe
15 cm
NEW



5.6903.15
7 611160 056900 S 6

5.5103.10 **COUPEAU À LAPIN**
10 cm



5.5103.10
7 611160 502704 S 6

5.5108.10
7 611160 502711 S 6

5.5203.26 **COUPEAU DE BOUCHER**
26 cm



5.5203.16
7 611160 502834 S 6

5.5203.18
7 611160 502841 S 6

5.5203.20
7 611160 502858 S 6

5.5203.23
7 611160 502865 S 6

5.5203.26
7 611160 502872 S 6

5.5203.28
7 611160 502889 S 6

5.5203.31
7 611160 502896 S 6

5.5203.36
7 611160 504791 S 6

5.5208.16
7 611160 502919 S 6

5.5208.18
7 611160 502926 S 6

5.5208.20
7 611160 502933 S 6

5.5208.23
7 611160 502940 S 6

5.5208.26
7 611160 502957 S 6

5.5208.28
7 611160 502964 S 6

5.5203.18L **COUPEAU DE BOUCHER SAFETY NOSE**
18 cm



5.5203.18L
7 611160 047298 S 6

5.5503.18 **COUPEAU À SAIGNER**
lame dos droit
18 cm



5.5503.18
7 611160 503084 S 6

5.5501.18
7 611160 509512 S 6

5.5502.18
7 611160 509024 S 6

5.5508.18
7 611160 503138 S 6

20 cm

5.5503.20
7 611160 503091 S 6

5.5501.20
7 611160 509529 S 6

5.5502.20
7 611160 509031 S 6

5.5508.20
7 611160 503145 S 6

22 cm

5.5503.22
7 611160 503107 S 6

5.5501.22
7 611160 509536 S 6

5.5502.22
7 611160 509604 S 6

5.5508.22
7 611160 503152 S 6

25 cm

5.5503.25
7 611160 503114 S 6

5.5503.30 **COUPEAU À TRANCHER**
lame dos droit
30 cm



5.5503.30
7 611160 505637 S 6

5.5503.18L **COUPEAU À SAIGNER**
SAFETY NOSE
lame dos droit
18 cm



- 5.5503.18L S 6
- 5.5503.20L S 6
- 5.5503.22L S 6
- 5.5508.18L S 6

5.5603.16 **COUPEAU À SAIGNER**
pointe milieu
16 cm



- 5.5603.12 S 6
- 5.5603.14 S 6
- 5.5603.16 S 6
- 5.5603.18 S 6
- 5.5603.20 S 6
- 5.5601.16 S 6
- 5.5602.14 S 6
- 5.5602.16 S 6

5.5603.16M **COUPEAU À SAIGNER**
SAFETY GRIP
pointe milieu
16 cm



- 5.5603.16M S 6

5.5903.08 **COUPEAU À VOLAILLES**
petit manche
8 cm



- 5.5903.08 S 6

5.5903.08M **COUPEAU À VOLAILLES**
manche moyen
8 cm



- 5.5903.08M S 6

5.5903.09 **COUPEAU À VOLAILLES**
petit manche
9 cm



- 5.5903.09 S 6
- 5.5903.11 S 6

5.5903.11M **COUPEAU À VOLAILLES**
manche moyen
11 cm



- 5.5903.09M S 6
- 5.5903.11M S 6

5.7203.20 **COUPEAU DE BOUCHER**
lame dos renversé, étroite
20 cm



- 5.7203.20 S 6
- 5.7203.25 S 6

5.7303.25 **COUPEAU DE BOUCHER**
lame dos renversé
25 cm



- 5.7303.25 S 6
- 5.7303.31 S 6
- 5.7303.36 S 6



5.7403.20 COUTEAU DE BOUCHER

pointe large
20 cm



18 cm

5.7403.18
7 611160 504166 S 6

20 cm **5.7403.20**
7 611160 504173 S 6

25 cm

5.7403.25
7 611160 504197 S 6

5.7401.25
7 611160 509598 S 6

5.7402.25
7 611160 509079 S 6

5.7404.25
7 611160 023964 S 6

5.7407.25
7 611160 023971 S 6

5.7408.25
7 611160 505750 S 6

31 cm

5.7403.31
7 611160 504210 S 6

36 cm **5.7403.36**
7 611160 504821 S 6

5.7403.18L COUTEAU DE BOUCHER SAFETY NOSE

pointe large
18 cm



5.7403.18L
7 611160 047311 S 6

5.7403.20L
7 611160 044204 S 6

5.7603.18 COUTEAU DE BOUCHER

lame rigide, épaisse
20 cm



5.7603.15
7 611160 504289 S 6

5.7603.18
7 611160 504296 S 6

5.7603.20
7 611160 504302 S 6

5.7608.18
7 611160 504326 S 6

5.7603.18L COUTEAU DE BOUCHER SAFETY NOSE

lame rigide, épaisse
18 cm



5.7603.18L
7 611160 047328 S 6

5.7608.18L
7 611160 047335 S 6

5.7703.18 COUTEAU À DÉPOUILLER

type allemand
18 cm



5.7703.15
7 611160 504371 S 6

5.7703.18
7 611160 504388 S 6

5.7803.15 COUTEAU À DÉPOUILLER

type américain
15 cm



5.7803.12
7 611160 504418 S 6

5.7803.15
7 611160 504425 S 6

5.7903.12 COUTEAU À DÉPOUILLER LES AGNEAUX

12 cm



5.7903.12
7 611160 504845 S 6

6.1103.16 **COUTEAU À FROMAGE**
lame 18 x 16 cm



lame 15 x 9 cm
6.1103.09
7 611160 600554 S 1

lame 18 x 16 cm
6.1103.16
7 611160 600523 S 1

lame 19 x 22 cm
6.1103.22
7 611160 600530 S 1

6.1203.30 **COUTEAU À FROMAGE**
30 cm



6.1203.30
7 611160 600486 S 1

6.1203.36
7 611160 600493 S 1

6.1323.21 **COUTEAU À BEURRE ET À FROMAGE À PÂTE MOLLE**
lame alvéolée
21 cm



6.1323.21
7 611160 600509 S 1



FIBROX



ROSEWOOD

CONVAINCANT NATURELLEMENT

MANCHE AVEC VEINURES UNIQUES
FORME ERGONOMIQUE ET DESIGN ÉPURÉ
PRISE EN MAIN FACILE ET AGRÉABLE



Fonctionnel. Naturel. Esthétique.

Le bois de palissandre est généralement très résistant et donc parfaitement adapté à la fabrication de manches de couteaux. Les manches de notre ligne Rosewood sont soigneusement polis à la main. La surface ainsi obtenue, très lisse, permet une prise en main agréable du couteau et lui confère une élégance naturelle

Couteaux de chef / Sets de cuisine / Couteaux à jambon / Couteaux à désosser / Couteaux de boucher ►►

5.0700 **COUPEAU D'OFFICE**
 pointe milieu
 10 cm
 sans protection de lame



5.0730 **COUPEAU D'OFFICE**
 tranchant denté
 pointe milieu
 10 cm
 sans protection de lame



5.1630.21G **COUPEAU À PAIN**
 tranchant denté
 21 cm
NEW



5.1800.18 **COUPEAU À DÉCOUPER**
 lame étroite, dos droit
 18 cm



5.1930.18 **COUPEAU À DÉCOUPER**
 tranchant denté
 18 cm



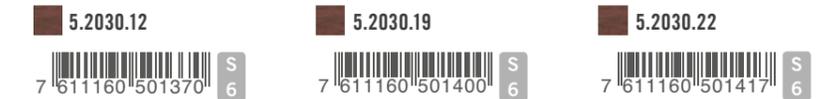
5.2000.12 **COUPEAU DE CUISINE**
 pointe milieu
 12 cm



5.2000.19G **COUPEAU À DÉCOUPER**
 19 cm



5.2030.12 **COUPEAU DE CUISINE**
 tranchant denté
 12 cm



7 cm tranchant lisse
 (à l'arrière)



5.2060.20G **COUPEAU À DÉCOUPER**
 lame extra large
 20 cm
NEW



G BOÎTE CADEAU **(G)**



5.2100.15 **FOURCHETTE À VIANDE ET RÔTI**
plate
15 cm



5.2100.15
7 611160 501509 S 6

5.2300.18 **FOURCHETTE À VIANDE**
forgée
18 cm



5.2300.15
7 611160 501561 S 6

5.2300.18
7 611160 501578 S 6

5.2600.23 **SPATULE**
flexible
longueur utile
23 cm



longueur utile 20 cm
5.2600.20
7 611160 501660 S 6

longueur utile 23 cm
5.2600.23
7 611160 501677 S 6

longueur utile 25 cm
5.2600.25
7 611160 501684 S 6

5.2700.25 **SPATULE**
coudée
longueur utile 20 cm



longueur utile 15 cm
5.2700.20
7 611160 501813 S 6

longueur utile 18 cm
5.2700.23
7 611160 501820 S 6

longueur utile 20 cm
5.2700.25
7 611160 501837 S 6

5.2930.26G **COUTEAU POUR PÂTISSIERS**
tranchant denté
26 cm
NEW



5.2930.26G
7 611160 058294 G 6

5.3000 **COUTEAU D'OFFICE**
pointe milieu
8 cm



5.3000
7 611160 501912 S 6

5.3030 **COUTEAU D'OFFICE**
tranchant denté
pointe milieu
8 cm



5.3030
7 611160 501936 S 6

5.3100 **COUTEAU BEC D'OISEAU**
lame courbe
6 cm



5.3100
7 611160 501950 S 6

5.3209 **COUTEAU À MARRONS**



5.3209
7 611160 502001 S 6





5.3700.18 **COUPEAU À FILETER**
lame flexible
18 cm



5.3700.16
7 611160 502087 S 6

5.3700.18
7 611160 502094 S 6

5.3810.18 **COUPEAU À FILETER LE POISSON**
lame super flexible
18 cm



5.3810.18
7 611160 507044 S 6

4.0898 **ÉTUI**
pour couteau à fileter le poisson



4.0898
7 611160 415622 S 1



5.3900.33 **COUPEAU À BATTRE**
800 gr, bois pressé, 33 cm



5.3900.33
7 611160 502193 S 6

5.4000.18 **COUPERET DE CUISINE**
600 gr
18 cm



5.4000.18
7 611160 502216 S 6

6.8500.17G **COUPEAU SANTOKU**
17 cm



6.8500.17G
7 611160 600684 G 6

6.8520.17G **COUPEAU SANTOKU**
lame alvéolée
17 cm



6.8520.17G
7 611160 600714 G 6

5.1020.2G SERVICE À DÉCOUPER, 2 PIÈCES

NEW



comprenant:
 Couteau à découper 5.2000.19
 Fourchette à viande et rôti 5.2100.15



5.1020.21G SET DE CUISINE, 2 PIÈCES

NEW



comprenant:
 Couteau à découper 5.2000.19
 Couteau à pain 5.1630.21



5.1120.2G SET COUTEAUX À STEAK, 2 PIÈCES

14 cm

NEW



comprenant:
 2 x Couteau à steak 6.7900.14



5.1050.2G SERVICE À DÉCOUPER, 2 PIÈCES

NEW



comprenant:
 Couteau de cuisine 5.2000.15
 Couteau à découper 5.2000.22



5.1050.3G SERVICE À DÉCOUPER, 3 PIÈCES

NEW



comprenant:
 Couteau de cuisine 5.2000.12
 Couteau à découper 5.2000.19
 Couteau à découper 5.2000.22





5.4120.30 **COUPEAU À SAUMON**
lame alvéolée, bout arrondi
30 cm



5.4120.30
7 611160 502261 S 6

5.4200.25 **COUPEAU À JAMBON**
lame bout arrondi, largeur 30 mm
25 cm



5.4200.25
7 611160 502285 S 6

5.4200.30
7 611160 502308 S 6

5.4200.36
7 611160 502315 S 6

5.4230.30 **COUPEAU À LARD**
lame tranchant denté, bout arrondi, largeur 30 mm
30 cm



5.4230.25
7 611160 502384 S 6

5.4230.30
7 611160 502407 S 6

5.4230.36
7 611160 502414 S 6

5.4500.30 **COUPEAU À JAMBON**
lame pointue, extra large, largeur 40 mm
30 cm



5.4500.30
7 611160 502544 S 6





5.6006.15 **COUPEAU À DÉOSSER**
manche américain
lame dos droit
15 cm



5.6006.15
7 611160 503428 S 6

5.6106.15 **COUPEAU À DÉOSSER**
manche américain
lame étroite, dos droit
15 cm



5.6106.15
7 611160 503534 S 6

5.6406.12 **COUPEAU À DÉOSSER**
manche américain
lame cambrée, étroite
12 cm



5.6406.12
7 611160 503695 S 6

5.6406.15
7 611160 503701 S 6

5.6416.12 **COUPEAU À DÉOSSER**
manche américain
lame cambrée, étroite, flexible
12 cm



5.6416.12
7 611160 503732 S 6

5.6416.15
7 611160 503749 S 6

5.6500.15 **COUPEAU À DÉOSSER**
lame dos renversé
15 cm



5.6500.15
7 611160 503756 S 6

5.6606.15 **COUPEAU À DÉOSSER**
manche américain
lame dos renversé, étroite
15 cm



5.6606.12
7 611160 503824 S 6

5.6606.15
7 611160 503831 S 6

5.6616.15 **COUPEAU À DÉOSSER**
manche américain
lame dos renversé, étroite, flexible
15 cm



5.6616.12
7 611160 503886 S 6

5.6616.15
7 611160 503893 S 6





5.5200.16 COUTEAU DE BOUCHER
16 cm



- 5.5200.12**
 S 6
- 5.5200.14**
 S 6
- 5.5200.16**
 S 6
- 5.5200.18**
 S 6
- 5.5200.20**
 S 6
- 5.5200.23**
 S 6
- 5.5200.26**
 S 6
- 5.5200.28**
 S 6
- 5.5200.31**
 S 6
- 5.5200.36**
 S 6

5.5500.20 COUTEAU À SAIGNER
lame dos droit
20 cm



- 5.5500.20**
 S 6
- 5.5500.25**
 S 6

5.5600.16 COUTEAU À SAIGNER
pointe milieu
16 cm



- 5.5600.12**
 S 6
- 5.5600.14**
 S 6
- 5.5600.16**
 S 6

5.7200.20 COUTEAU DE BOUCHER
lame dos renversé, étroite
20 cm



- 5.7200.20**
 S 6
- 5.7200.25**
 S 6

5.7300.31 COUTEAU DE BOUCHER
lame dos renversé
31 cm



- 5.7300.25**
 S 6
- 5.7300.31**
 S 6
- 5.7300.36**
 S 6

5.7600.18 COUTEAU DE BOUCHER
lame rigide, épaisse
18 cm



- 5.7600.18**
 S 6

5.8000.15 COUTEAU À DÉPOUILLER
15 cm



- 5.8000.15**
 S 6



SWIBO

LE COUTEAU À MANCHE JAUNE

MANCHES DE COULEUR JAUNE VIF
SÉCURITÉ D'UTILISATION ÉLEVÉE
RÉSISTANTS AU LAVE-VAISSELLE



La sécurité au travail est notre priorité. La couleur de sécurité jaune permet d'identifier rapidement les couteaux, même dans un environnement de travail sensible. Le manche ergonomique augmente la sécurité lors de l'utilisation.

Couteaux de chef / Couteaux à jambon / Couteaux à désosser /
Couteaux de boucher ►►

5.8448.16 **COUPEAU À FILETER LE POISSON**

manche étroit
lame flexible
avec écaillleur au dos
16 cm



5.8448.16
7 611160 045614 S 6

5.8449.20 **COUPEAU À FILETER LE POISSON**

manche étroit
lame flexible
20 cm



5.8449.20
7 611160 045621 S 6

5.8450.20 **COUPEAU À FILETER LE POISSON**

lame flexible
20 cm



5.8450.20
7 611160 045638 S 6

5.8451.26 **COUPEAU À DÉCOUPER**

lame rigide, épaisse
26 cm



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

5.8452.20 **COUPEAU À FILETER LE POISSON**

lame dos renversé, flexible
20 cm



5.8452.20
7 611160 045676 S 6



S ÉTUI-SB (S)



5.8441.25 **COUTEAU À JAMBON**
bout arrondi, largeur de la lame 30 mm
25 cm



5.8441.25
7 611160 045546 S 6

5.8441.30
7 611160 045553 S 6

5.8443.30 **COUTEAU À LARD**
tranchant denté
bout arrondi, largeur de la lame 30 mm
30 cm



5.8443.25
7 611160 045560 S 6

5.8443.30
7 611160 045577 S 6

5.8443.35
7 611160 045584 S 6

5.8444.25 **COUTEAU À SAUMON**
lame alvéolée
bout arrondi, lame flexible
25 cm



5.8444.25
7 611160 045591 S 6

5.8444.30
7 611160 045607 S 6



5.8401.16 **COUTEAU À DÉOSSER**
lame dos droit
16 cm



5.8401.14
7 611160 044242 S 6

5.8401.16
7 611160 044259 S 6

5.8401.18
7 611160 044266 S 6

5.8404.16 **COUTEAU À DÉOSSER**
lame dos renversé, étroite, semi-flexible
16 cm



5.8404.13
7 611160 045096 S 6

5.8404.16
7 611160 045102 S 6

5.8405.16 **COUTEAU À DÉOSSER**
lame dos renversé
16 cm



5.8405.13
7 611160 045119 S 6

5.8405.16
7 611160 045126 S 6

5.8406.16 **COUTEAU À DÉOSSER**
lame dos renversé, flexible
16 cm



5.8406.13
7 611160 045133 S 6

5.8406.16
7 611160 045140 S 6

5.8407.16 **COUPEAU À DÉOSSER**

lame dos renversé
16 cm



5.8407.16
7 611160 045157 S 6

5.8408.13 **COUPEAU À DÉOSSER**

lame cambrée, étroite
13 cm



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

5.8409.16 **COUPEAU À DÉOSSER**

lame cambrée, étroite, flexible
16 cm



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



5.8411.20 **COUPEAU À SAIGNER**

lame dos droit
20 cm



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

5.8412.15 **COUPEAU À SAIGNER**

15 cm



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

5.8421.16 **COUPEAU DE BOUCHER**

16 cm



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

5.8426.21 COUTEAU DE BOUCHER

pointe large
21 cm



5.8426.17



5.8426.21



5.8426.24



5.8427.18 COUTEAU À DÉPOUILLER

pointe large
18 cm



5.8427.15



5.8427.18



5.8429.13 COUTEAU À DÉPOUILLER LES AGNEAUX

13 cm



5.8429.13



5.8431.26 COUTEAU DE BOUCHER

26 cm



5.8431.21



5.8431.24



5.8431.26



5.8431.29



5.8431.31



5.8431.34



5.8433.31 COUTEAU À TRANCHER

lame dos droit
31 cm



5.8433.31



5.8434.20 COUTEAU DE BOUCHER

lame dos renversé
20 cm



5.8434.20



5.8434.26



5.8435.26 COUTEAU DE BOUCHER

lame rigide, épaisse, dos renversé
26 cm



5.8435.22



5.8435.26



5.8436.25 COUTEAU DE BOUCHER

lame rigide, épaisse avec pointe large
25 cm



5.8436.22



5.8436.25



5.8436.31





GRAND MAÎTRE

LE PLAISIR DE CUISINER

UN ÉQUILIBRE PARFAIT
FORGÉ D'UNE SEULE PIÈCE
LONGUE DURÉE DE VIE



Les cuisiniers amateurs comme les professionnels en sont convaincus. Ces couteaux trouvent un parfait équilibre dans leur conception. Tous les modèles sont forgés d'une seule pièce, avec transition homogène entre la lame et le manche. Ce gage de qualité, associé à une élégance intemporelle font des couteaux forgés Victorinox des produits d'exception.

Grand Maître POM / Grand Maître Rosewood ►►

CHAQUE DÉTAIL EST IMPORTANT POUR NOUS

LE TRANCHANT

avec une durabilité particulièrement élevée

LE PLAT DE LA LAME

Uniformément biseauté vers le tranchant.

LE MITRE

Renflement évitant un glissement de la main depuis le manche vers la lame et la pénétration de saletés dans les rainures.

LE MANCHE

est de forme ergonomique.

LES RIVETS

à travers l'acier et le manche ils assurent un assemblage solide.



LE DOS DE LA LAME

L'ÉQUILIBRE

parfait. Il permet une bonne prise en main du couteau et facilite l'utilisation même lors de travaux prolongés.

LA LAME

Forgée d'une seule pièce et trempée de manière uniforme.

7.7203.08G COUPEAU DE CUISINE

8 cm



7.7203.12G COUPEAU À STEAK

12 cm



7.7203.12WG COUPEAU À TOMATES ET À STEAK

tranchant denté
12 cm



7.7203.15G COUPEAU À DÉCOUPER

15 cm



G BOÎTE
CADEAU (G)

7.7213.20G COUPEAU À FILETER

lame flexible
20 cm



7.7223.26G COUPEAU À JAMBON

lame alvéolée, bout arrondi, largeur 30 mm
26 cm



7.7233.15G FOURCHETTE À VIANDE

15 cm

NEW



7.7303.08G COUPEAU BEC D'OISEAU

lame courbe
8 cm



7.7303.15G COUPEAU À DÉSOSSER

15 cm



7.7303.17G COUTEAU SANTOKU
17 cm



7.7323.17G COUTEAU SANTOKU
lame alvéolée
17 cm



7.7403.20G COUTEAU DE CHEF
20 cm



7.7433.23G COUTEAU À PAIN
tranchant denté
23 cm



7.7242.2 SET COUTEAUX À STEAK, 2 PIÈCES
12 cm



comprenant:
2 x Couteau à steak 7.7203.12



7.7242.2W SET COUTEAUX À STEAK, 2 PIÈCES
tranchant denté
12 cm



comprenant
2 x Couteau à steak 7.7203.12W



7.7243.2 SERVICE À DÉCOUPER, 2 PIÈCES



comprenant:
 Couteau à découper 7.7203.20
 Fourchette à viande 7.7233.15



7.7243.2


7.7243.3 SET DE CUISINE, 3 PIÈCES



comprenant:
 Couteau de cuisine 7.7203.08
 Couteau à découper 7.7203.20
 Couteau de chef 7.7403.20



7.7243.3




7.7200.12G COUTEAU À STEAK

12 cm
 NEW



7.7200.12G


7.7200.20G COUTEAU À DÉCOUPER

20 cm
 NEW



7.7200.20G


7.7230.15G FOURCHETTE À VIANDE

15 cm
 NEW



7.7230.15G


7.7320.17G COUTEAU SANTOKU

lame alvéolée
 17 cm
 NEW



7.7320.17G


7.7400.20G COUTEAU DE CHEF

20 cm
 NEW



7.7400.20G




7.7430.23G

COUTEAU À PAIN

tranchant denté
23 cm

NEW



7.7430.23G



7.7240.2

SERVICE À DÉCOUPER, 2 PIÈCES

comprenant:

Couteau à découper 7.7200.20

Fourchette à viande 7.7230.15

NEW



7.7240.2



7.7240.4

SET COUTEAUX À STEAK, 4 PIÈCES

12 cm

comprenant:

4 x Couteau à steak 7.7200.12

NEW



7.7240.4



NEW



**RANGEMENT +
PLANCHES À DÉCOUPER**

TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN

ENTRETIEN FACILE
LONGUE DURÉE DE VIE
MATÉRIAUX ROBUSTES ET FIABLES



Associant une fonctionnalité hors pair et une ergonomie ingénieuse, ces solutions de rangement gain de place jouent un rôle important dans la cuisine. Facilitez-vous le rangement: avec le range-couteaux pour tiroir et les blocs porte-couteaux pratiques, vos couteaux seront rangés de façon sûre et compacte. Réalisée en fibres de bois durables, la planche à découper préserve le tranchant de vos couteaux pendant longtemps et passe de surcroît au lave-vaisselle.

**Blocs porte-couteaux / Mallettes de chef / Trousses à enrouler /
Planches à découper ►►**



RANGEMENT + PLANCHES À DÉCOUPER

Blocs porte-couteaux

6.7143.5

SWISS CLASSIC RANGE-COUTEAUX POUR TIROIR, 5 PIÈCES

en bois de hêtre

Longueur x Largeur x Hauteur: 43 x 14,5 x 6,5 cm

NEW

6.7143.5



S
1



REMARQUE:

PRIX AVANTAGEUX
DU SET COMPLET!



comprenant:

Couteau d'office	6.7603
Couteau à tomates et de table	6.7833
Couteau à découper	6.8003.19
Couteau Santoku	6.8523.17
Couteau à pain	6.8633.21



7.7065.0

RANGE-COUTEAUX POUR TIROIR, VIDE

en bois de hêtre

Longueur x Largeur x Hauteur: 43 x 14,5 x 5,4 cm

NEW

7.7065.0



S
1



RANGEMENT



6.7153.11

SWISS CLASSIC
BLOC PORTE-COUTEAUX, 11 PIÈCES

en bois de hêtre
Hauteur: 35,5 cm



REMARQUE:

PRIX AVANTAGEUX
DU SET COMPLET!



6.7173.8

SWISS CLASSIC
BLOC PORTE-COUTEAUX, 8 PIÈCES

en bois de hêtre
avec intérieur Nylon
Hauteur: 38,2 cm



REMARQUE:

PRIX AVANTAGEUX
DU SET COMPLET!



comprenant:

- Éplucheur 5.0203
- Couteau à steak 6.7233
- Couteau d'office 6.7433
- Couteau d'office 6.7603
- Couteau d'office 6.7703
- Couteau à tomates et de table 6.7833
- Couteau de cuisine 6.8003.15
- Couteau à découper 6.8003.22
- Couteau Santoku 6.8523.17
- Couteau à pain 6.8633.21
- Fusil de cuisine 7.8013



comprenant:

- Couteau à steak 6.7233
- Couteau d'office 6.7433
- Couteau d'office 6.7603
- Couteau d'office 6.7703
- Couteau à tomates et de table 6.7833
- Couteau à découper 6.8003.19
- Couteau Santoku 6.8523.17
- Couteau à pain 6.8633.21



7.7053.0

BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

en bois de hêtre
Hauteur: 22,8 cm



7.7043.0

BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

en bois de hêtre
avec intérieur Nylon
Hauteur: 25,7 cm



(intérieur Nylon X.51170.13 voir page 120)



6.7127.6L14 SWISS CLASSIC UTILITY BLOCK, 6 PIÈCES

matière synthétique avec intérieur Nylon
Hauteur: 27,4 cm

NEW

6.7127.6L14



- comprenant:
- Éplucheur universel 7.6075.8
 - Couteau d'office 6.7606.L119
 - Couteau d'office 6.7631
 - Couteau d'office 6.7706.L115
 - Couteau à tomates et de table 6.7832
 - Couteau à steak et à pizza 6.7936.12L4

6.7126.4 SWISS CLASSIC BLOC PORTE-COUTEAUX À STEAK ET À PIZZA, 4 PIÈCES

matière synthétique avec intérieur Nylon
Hauteur: 27,4 cm

NEW

6.7126.4



- comprenant:
- Couteau à steak et à pizza 6.7936.12L4
 - Couteau à steak et à pizza 6.7936.12L5
 - Couteau à steak et à pizza 6.7936.12L8
 - Couteau à steak et à pizza 6.7936.12L9

7.7031.03 PETIT BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

matière synthétique avec intérieur Nylon
Hauteur: 15,9 cm

7.7031.03



7.7031.07



X.77031.13 INTÉRIEUR NYLON

X.77031.13





7.7033.03

GRAND BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

matière synthétique
avec intérieur Nylon
Hauteur: 24,2 cm



X.51170.13

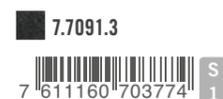
INTÉRIEUR NYLON



7.7091.3

BARRE MAGNÉTIQUE «MAJOR»

3 trous pour fixation, sans couteaux
noir
Longueur: 35 cm



5.1153.11

STANDARD
BLOC PORTE-COUTEAUX, 11 PIÈCES

en bois de hêtre
Hauteur: 34,7 cm



- comprenant:
- Éplucheur 5.0103
- Couteau d'office 5.0433
- Couteau d'office 5.0603
- Couteau d'office 5.0703
- Couteau à tomates et de table 5.0833
- Couteau à pain 5.1633.21
- Couteau à découper 5.1833.20
- Couteau à découper 5.1903.19
- Couteau à découper 5.1903.22
- Fourchette à viande et rôti 5.2103.15
- Fusil de cuisine 7.8213



7.7053.0

BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

en bois de hêtre
Hauteur: 22,8 cm



RANGEMENT



5.1193.9

**STANDARD
BLOC PORTE-COUTEAUX, 9 PIÈCES**

en bois de hêtre
Hauteur: 28 cm

5.1193.9



S 1



comprenant:

- Couteau d'office 5.0403
- Couteau d'office 5.0703
- Couteau à tomates et de table 5.0833
- Couteau à pain 5.1633.21
- Couteau à découper 5.1803.15
- Couteau à découper 5.1903.22
- Fourchette à viande et rôti 5.2103.15
- Ciseaux de cuisine 7.6363.3
- Fusil de cuisine 7.8213



7.7093.0

BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

en bois de hêtre
Hauteur: 19,5 cm

7.7093.0



S 1

5.1183.51

**STANDARD
PETIT BLOC PORTE-COUTEAUX, 5 PIÈCES**

en bois de hêtre
Hauteur: 24,2 cm

5.1183.51



S 1



comprenant:

- Couteau d'office 5.0603
- Couteau à tomates et de table 5.0833
- Couteau à pain 5.1633.18
- Couteau à découper 5.1803.12
- Couteau à découper 5.1803.18



7.7083.0

BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

en bois de hêtre
Hauteur: 16 cm

7.7083.0



S 1



5.1150.11

**ROSEWOOD
BLOC PORTE-COUTEAUX, 11 PIÈCES**

en bois de hêtre
Hauteur: 34,7 cm

5.1150.11



S 1



comprenant:

- Éplucheur 5.0109
- Couteau d'office 5.0700
- Couteau d'office 5.0730
- Couteau à pain 5.1630.21
- Couteau à découper 5.1800.18
- Couteau à découper 5.2000.19
- Couteau à découper 5.2000.22
- Fourchette à viande et rôti 5.2100.15
- Couteau d'office 5.3000
- Couteau d'office 5.3030
- Fusil de cuisine 7.8210



7.7050.0

BLOC PORTE - COUTEAUX, VIDE

en bois de hêtre
Hauteur: 22,8 cm

7.7050.0



S 1

7.7243.6

**GRAND MAÎTRE
BLOC PORTE-COUTEAUX, 6 PIÈCES**

en bois de hêtre, laqué anthracite
avec intérieur Nylon
Hauteur: 38,5 cm

7.7243.6



S 1



comprenant:

- Couteau de cuisine 7.7203.08
- Couteau à steak 7.7203.12
- Couteau à découper 7.7203.15
- Couteau Santoku 7.7323.17
- Couteau de chef 7.7403.20
- Ciseaux de cuisine 7.6363.3



7.7043.03

BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

en bois de hêtre, laqué anthracite
avec intérieur Nylon
Hauteur: 25,7 cm

7.7043.03



S 1

X.51170.13

INTÉRIEUR NYLON

noir

X.51170.13



S 1



5.4903

FIBROX PETITE MALLETTE DE CHEF, 14 PIÈCES

grise, 46 x 32 cm
avec 1 plateau rigide
avec torchon (7.6769), 100% coton

5.4903



S 1



comprenant:

Éplucheur à 1 tranchant	5.0103	Couteau bec d'oiseau	5.3103
Couteau d'office	5.0703	Canneleur à citrons	5.3403
Couteau à découper	5.2003.19	Zesteur à citrons	5.3503
Couteau à découper	5.2003.28	Couteau à fileter, flexible	5.3703.18
Fourchette à viande, forgée	5.2303.18	Couteau à désosser	5.6003.15
Spatule, flexible	5.2603.23	Moule à pommes de terre, double (Ø 22+25 mm)	7.6163
Couteau pour pâtisseries, tranchant denté	5.2933.26	Fusil de cuisine, rond, 27 cm	7.8403

5.4903.0

PETITE MALLETTE DE CHEF, VIDE

grise, 46 x 32 cm
avec plateau rigide

5.4903.0



S 1

5.4903.1

PLATEAU

5.4903.1



S 1

5.4913

FIBROX PETITE MALLETTE DE CHEF, 14 PIÈCES

noire, 49 x 31 cm
avec 2 plateaux thermoformés

5.4913



S 1



comprenant:
même contenu que 5.4903 (sans torchon)
voir page 126



5.4914.0

PETITE MALLETTE DE CHEF, VIDE

noire, 49 x 31 cm
sans plateaux

5.4914.0



S 1

5.4913.1

PLATEAU SUPÉRIEUR

5.4913.1



S 1

5.4913.2

PLATEAU INFÉRIEUR

5.4913.2



S 1



RANGEMENT + PLANCHES À DÉCOUPER

Mallettes de chef

5.4923

FIBROX GRANDE MALLETTE DE CHEF, 23 PIÈCES

noire, 51 x 38 cm
avec 2 plateaux thermoformés

5.4923



S 1



comprenant:

Éplucheur à 1 tranchant	5.0103	Couteau à saumon, lame alvéolée	5.4623.30
Couteau d'office	5.0703	Couteau de boucher	5.5203.28
Couteau à découper	5.2003.22	Couteau à désosser	5.6303.15
Couteau à découper	5.2003.28	Couteau à décorer, lame forgée, sans rivets	7.6053.3
Fourchette à viande, forgée	5.2303.18	Moule à pommes de terre, double (Ø 22 + 25 mm)	7.6163
Spatule, flexible	5.2603.25	Couteau à huîtres	7.6393
Couteau pour pâtisseries, tranchant denté	5.2933.26	Jeu de 10 douilles à décorer rondes, inox, assorties	7.6700
Couteau bec d'oiseau	5.3103	Jeu de 10 douilles à bec dentelé, inox, assorties	7.6750
Canneleur à citrons	5.3403	Set de 3 aiguilles à brider et 2 aiguilles à larder	7.7350
Zesteur à citrons	5.3503	Fusil de cuisine, rond, 27 cm	7.8403
Vide-pommes, Ø 16 mm	5.3603.16	Ciseaux à poisson, inox	8.1056.21
Couteau à fileter, flexible	5.3703.18		

5.4924.0

GRANDE MALLETTE DE CHEF, VIDE

noire, 51 x 38 cm
sans plateaux

5.4924.0



S 1

5.4923.1

PLATEAU SUPÉRIEUR

5.4923.1



S 1

5.4923.2

PLATEAU INFÉRIEUR

avec barre magnétique

5.4923.2



S 1

Disponible en complément: 7.6760 (poche à douilles), voir illustration page 145





5.4914

**ROSEWOOD
PETITE MALLETTE DE CHEF, 14 PIÈCES**

noire, 49 x 31 cm
avec 2 plateaux thermoformés

5.4914



S 1



comprenant:			
Éplucheur à 1 tranchant	5.0109	Couteau bec d'oiseau	5.3100
Couteau de cuisine	5.2000.10	Canneleur à citrons	5.3400
Couteau à découper	5.2000.19	Zesteur à citrons	5.3500
Couteau à découper	5.2000.28	Couteau à fileter, flexible	5.3700.18
Fourchette à viande, forgée	5.2300.18	Couteau à désosser	5.6000.15
Spatule, flexible	5.2600.23	Moule à pommes de terre, double (Ø 22 + 25 mm)	7.6160
Couteau pour pâtisseries, tranchant denté	5.2930.26	Fusil de cuisine, rond, 27 cm	7.8330

5.4914.0 PETITE MALLETTE DE CHEF, VIDE

noire, 49 x 31 cm
sans plateaux

5.4914.0



S 1

5.4913.1 PLATEAU SUPÉRIEUR

5.4913.1



S 1

5.4913.2 PLATEAU INFÉRIEUR

5.4913.2



S 1

5.4924

**ROSEWOOD
GRANDE MALLETTE DE CHEF, 23 PIÈCES**

noire, 51 x 38 cm
avec 2 plateaux thermoformés

5.4924



S 1



comprenant:			
Éplucheur à 1 tranchant	5.0109	Couteau à saumon, lame alvéolée	5.4120.30
Couteau de cuisine	5.2000.10	Couteau de boucher	5.5200.28
Couteau à découper	5.2000.19	Couteau à décorer, lame forgée	7.6052
Couteau à découper	5.2000.28	Moule à pommes de terre, double (Ø 22 + 25 mm)	7.6160
Fourchette à viande, forgée	5.2300.18	Couteau à désosser	5.6300.15
Spatule, flexible	5.2600.25	Couteau à huîtres	7.6391
Couteau pour pâtisseries, tranchant denté	5.2930.26	Jeu de 10 douilles à décorer, rondes, inox, assorties	7.6700
Couteau bec d'oiseau	5.3100	Jeu de 10 douilles à bec dentelé, inox, assorties	7.6750
Canneleur à citrons	5.3400	Set de 3 aiguilles à brider et 2 aiguilles à larder	7.7350
Zesteur à citrons	5.3500	Fusil de cuisine, rond, 27 cm	7.8330
Vide-pommes, Ø 16 mm	5.3609.16	Ciseaux à poisson, inox	8.1056.21
Couteau à fileter, flexible	5.3700.18		

5.4924.0 GRANDE MALLETTE DE CHEF, VIDE

noire, 51 x 38 cm
sans plateaux

5.4924.0



S 1

5.4924.1 PLATEAU SUPÉRIEUR

5.4924.1



S 1

5.4924.2 PLATEAU INFÉRIEUR

5.4924.2



S 1

Disponible en complément: **7.6760** (poche à douilles), voir illustration page 145



RANGEMENT + PLANCHES À DÉCOUPER

Trousses à enrouler

7.4010.56

PETITE TROUSSE À ENROULER, VIDE

gris foncé

Longueur (fermée): 48 cm
Longueur (ouverte): 56 cm
Hauteur (ouverte): 48 cm
Poids net: 448 g



7.4010.56



S 1

7.4010.82

GRANDE TROUSSE À ENROULER, VIDE

gris foncé

Longueur (fermée): 48 cm
Longueur (ouverte): 82 cm
Hauteur (ouverte): 48 cm
Poids net: 658 g



7.4010.82



S 1



Suggestion pour le rangement des couteaux dans la grande trousse à enrouler, 8 pièces

RANGEMENT + PLANCHES À DÉCOUPER

Planches à découper



7.4011.47

TROUSSE À ENROULER, 8 PIÈCES, VIDE

noire

Longueur (fermée): 48 cm
Longueur (ouverte): 47 cm
Hauteur (ouverte): 48 cm
Poids net: 490 g

NEW



7.4011.47



S 1

6.7191.CH

SET DE CUISINE, SWISS MAP, 2 PIÈCES

Longeur x Largeur x Hauteur: 40 x 25 x 0,6 cm



comprenant:

Swiss Classic couteau à fromage et saucisson 6.7861

Planche à découper Swiss Map, Epicurean

NEW

6.7191.CH



S 1





ACCESSOIRES DE CUISINE

MULTIFONCTIONS

USAGE POLYVALENT
HAUTE FONCTIONNALITÉ
ROBUSTE ET DURABLE



Couper, éplucher, râper, sculpter, ...

Victorinox propose des accessoires de cuisine divers. Les éplucheurs aux couleurs vives, râpes, ouvre-bouteilles, ciseaux à volaille ou attendrisseurs à viande constituent les classiques indispensables de notre gamme.

5.0103 **ÉPLUCHEUR**
un tranchant
pour droitiers



5.0103 5.0101

7 611160 500038 S 20 7 611160 500021 S 20

5.0203 **ÉPLUCHEUR**
deux tranchants



5.0203 5.0201

7 611160 500069 S 20 7 611160 500052 S 20

5.0203.S 5.0201.S

7 611160 506450 S 12 7 611160 506351 S 12

5.0109 **ÉPLUCHEUR**
1 tranchant
pour droitiers



5.0109

7 611160 500045 S 20

5.0209 **ÉPLUCHEUR**
2 tranchants



5.0209 5.0209.S

7 611160 500076 S 20 7 611160 506474 S 12

7.6070 **ÉPLUCHEUR «REX»**
lame pivotante



7.6070

7 610652 001114 S 10

lame de rechange 7.6071

7.6070.7 **ÉPLUCHEUR «RAPID»**
lame pivotante



7.6070.7

7 610652 001312 S 10

lame de rechange 7.6071

7.6072 **COUPE JULIENNE «J-STAR»**
lame pivotante



7.6072

7 610652 010048 S 10

7.6073.3 **ÉPLUCHEUR**
lame pivotante inox



7.6073.3 7.6073 7.6073.7

7 611160 705143 S 20 7 611160 705136 S 20 7 611160 705150 S 20

lame de rechange 7.6073.03

7.6075 **ÉPLUCHEUR UNIVERSEL**
lame pivotante inox dentelée
double tranchant



7.6075 7.6075.1 7.6075.4

7 611160 001481 S 20 7 611160 043719 S 20 7 611160 043726 S 20

7.6075.5 7.6075.8 7.6075.9

7 611160 043733 S 20 7 611160 043740 S 20 7 611160 043757 S 20

lame de rechange 7.6075.03

7.6077 **ÉPLUCHEUR**
lame inox dentelée
double tranchant



7.6077 7.6077.1 7.6077.4

7 611160 039552 S 20 7 611160 050250 S 20 7 611160 050267 S 20

7.6077.5 7.6077.8 7.6077.9

7 611160 050243 S 20 7 611160 050229 S 20 7 611160 050212 S 20

7.6079 ÉPLUCHEUR À TOMATES ET KIWIS

lame pivotante inox dentelée
double tranchant



lame de rechange

7.6075.03

7.6074 ÉPLUCHEUR

inox
les épluchures tombent
directement vers le bas



7.6076 RÂPE À FROMAGE

inox



7.6078 SET À RÂPER

avec 3 grilles en inox
– Éminceur, double tranchant
– Julienne
– Râpe
et poignée de sécurité



7.6081.1 RÂPE

inox, grosses lames
avec pattes antidérapantes
NEW



avec protection de la râpe



7.6082.4 RÂPE

inox, petites lames
avec pattes antidérapantes
NEW



avec protection de la râpe



5.3403 CANNELEUR À CITRONS



5.3403
7 611160 502025 



5.3503 ZESTEUR À CITRONS



5.3503
7 611160 502049 



5.3603.16 VIDE-POMMES
Ø 16 mm



5.3603.16
7 611160 502056 



5.3400 CANNELEUR À CITRONS

5.3400
7 611160 502018 



5.3500 ZESTEUR À CITRONS

5.3500
7 611160 502032 



5.3609.16 VIDE-POMMES
Ø 16 mm
manche bois vernis

5.3609.16
7 611160 502070 



7.6153.22 MOULE À POMME DE TERRE
inox
avec 1 moule (Ø 22 mm)



7.6153.22
7 611160 703262 



7.6163 MOULE À POMME DE TERRE
inox
avec 2 moules (Ø 22 + 25 mm)

manche bois
7.6160
7 611160 703293 

manche synthétique
7.6163
7 611160 703309 



7.6230 PELLE UNIVERSELLE
flexible
pelle 8 x 16 cm

manche bois
7.6230
7 611160 703354 

manche synthétique
7.6233
7 611160 001474 



7.6251 SPATULE
coudée
flexible
pelle 8 x 11 cm

7.6251
7 611160 703361 



7.7305 BATTOIR À CÔTELETTE
inox
1250 gr



7.7305
7 611160 050953 



7.6054.3

COUPEAU À DECORER

denture courte 4 mm
8,5 cm

7.6054.3



S 10



7.6053.3

COUPEAU À DECORER, FORGÉ

denture profonde 5 mm
11 cm

manche en bois pressé
7.6052



S 10



sans rivets
7.6053.3



S 10

7.6343

COUPE-VOLAILLE «VICTORINOX»

inox
longueur totale 25 cm

7.6343



S 5



ressort de rechange

7.6343.11

7.6344

COUPE-VOLAILLE «PROFESSIONAL»

inox
longueur totale 25 cm

7.6344



S 5



ressort de rechange

7.6343.11

7.6345

COUPE-VOLAILLE

avec ressort comtois
inox
longueur totale 25 cm

7.6345



S 1



ressort de rechange

7.6345.11

7.6350

COUPE-VOLAILLE «VICTORINOX»

inox
longueur totale 25 cm
facile à démonter

7.6350



S 1



ressort de rechange

7.6350.11

7.6363.3

CISEAUX DE CUISINE UNIVERSELS «VICTORINOX»

inox
longueur totale 20 cm

7.6363



S 5

7.6363.3



S 5



7.6376

CISEAUX DE CUISINE UNIVERSELS «PROFESSIONAL»

inox, forgés à chaud
longueur totale 19,5 cm

7.6376



S 6



7.6380

MASTICATEUR

inox, courbe
longueur totale 18 cm

7.6380



S 1



vis et écrou de rechange
ressort de rechange

7.6380.08

7.6380.11

7.6391

COUPEAU À HUÎTRES

avec garde
bois pressé

7.6391



S 1

7.6392



S 1



7.6393

COUPEAU À HUÎTRES

avec garde

7.6393



S 1



7.6857.3 OUVRE-BOÎTES UNIVERSEL



7.6857
7 611160 705167 S 10

7.6857.3
7 611160 705174 S 10

7.6871.3 SÉCATEUR MULTI-USAGES
longueur totale 15 cm



longueur totale 15 cm
7.6871.3
7 611160 705624 S 12

longueur totale 19 cm
7.6875.3
7 611160 705648 S 12

ressort de rechange

8.7203.11

8.7210.11

7.6912.3 OUVRE-BOUTEILLES PET



7.6912
7 611160 705198 S 20

7.6912.3
7 611160 705204 S 20

7.6924 TIRE-BOUCHONS
avec coupe-capsules
mèche Teflon



7.6924
7 611160 041883 S 12

7.7340 AIGUILLE À BRIDER
droite
18 cm



droite, 18 cm
7.7340
7 611160 037602 S 1

droite, 24 cm
7.7342
7 611160 704108 S 1

courbe, 20 cm
7.7343
7 611160 704115 S 1

7.7347 AIGUILLE À LARDER
courbe
16 cm



courbe, 16 cm
7.7347
7 611160 704122 S 1

courbe, 24 cm
7.7348
7 611160 704139 S 1

7.6700 JEU DE DOUILLES À DÉCORER
10 pièces
assorties, inox

7.6700
7 611160 703637 S 1



7.6750 JEU DE DOUILLES À BEC DENTELÉ
10 pièces
assorties, inox

7.6750
7 611160 703644 S 1



7.6760 POCHE À DOUILLES
longueur 43 cm
matière:
100% coton,
recouvert de polyuréthane
(PU; tissu spécial pouvant bouillir)

7.6760
7 611160 703651 S 1





Pour obtenir plus
d'informations sur l'aiguisage
correct des couteaux.



AIGUISAGE + SÉCURITÉ

SIMPLE. EFFICACE. SÉCURITÉ RENFORCÉE.

RÉSISTANT À LA CORROSION
TRÈS LONGUE DURÉE DE VIE
MANIPULATION FACILE ET EFFICACE



Seuls des couteaux bien aiguisés procurent le plaisir de cuisiner. La performance de coupe dépend aussi de la qualité du réaiguisage régulier. Tous nos fusils et aiguseurs sont de production européenne et ont, par expérience, une très longue durée de vie. Les manches ergonomiques permettent une bonne prise en main des outils.

Fusils à aiguiser / Aiguseurs et gants anti-coupures ►►



7.8003

FUSIL DE MÉNAGE

rond
taillage standard
18 cm



rond, 18 cm
■ **7.8003**
7 611160 704160 S 6

rond, 20 cm
■ **7.8013**
7 611160 704191 S 6

rond, 23 cm
■ **7.8033**
7 611160 704221 S 6

7.8020

FUSIL DE MÉNAGE

oval, avec manche en bois de hêtre
taillage standard
20 cm



■ **7.8020**
7 611160 704214 S 6

7.8210

FUSIL DE MÉNAGE

rond, avec manche en bois de palissandre
taillage standard
20 cm



■ **7.8210**
7 611160 704252 S 6

7.8213

FUSIL DE MÉNAGE

rond
taillage standard
20 cm



■ **7.8213**
7 611160 704276 S 6

7.8303

FUSIL DE CUISINE

rond
taillage standard
25 cm



■ **7.8303**
7 611160 704290 S 6



7.8323

FUSIL DE CUISINE

oval, revêtement diamant
26 cm



oval, 23 cm
■ **7.8313**
7 611160 705051 S 1

oval, 26 cm
■ **7.8323**
7 611160 705044 S 1

7.8327

FUSIL DE CUISINE

oval, revêtement diamant
27 cm



■ **7.8327**
7 611160 705969 S 1

7.8330

FUSIL DE CUISINE

rond, avec manche en bois de hêtre
taillage standard
27 cm



rond, 27 cm
■ **7.8330**
7 611160 704313 S 6

oval, 27 cm
■ **7.8340**
7 611160 704337 S 6

7.8333

FUSIL DE CUISINE

rond
taillage standard
27 cm



rond, 27 cm
■ **7.8333**
7 611160 704320 S 6

oval, 27 cm
■ **7.8343**
7 611160 704344 S 6



7.8403

FUSIL DE CUISINE

rond
taillage standard
27 cm



7.8413

FUSIL DE BOUCHER

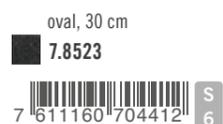
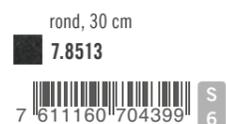
rond
taillage standard
30 cm



7.8513

FUSIL DE BOUCHER

rond
taillage-fin
30 cm



7.8553

FUSIL DUO CÉRAMIQUE

bleu: gros grain 360
blanc: grain fin 1000
rond
26 cm



7.8620

FUSIL DE BOUCHER

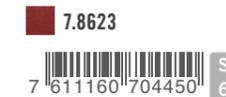
oval, avec manche en bois de hêtre
taillage extra-fin
30 cm



7.8623

FUSIL DE BOUCHER

oval
taillage extra-fin
30 cm

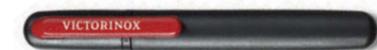




4.3311 AIGUISEUR DE COUTEAUX revêtement diamant



4.3323 AIGUISEUR DE COUTEAUX DUAL



7.8714 PETIT AIGUISEUR DE COUTEAUX «VICTORINOX SHARPY» pour tranchant denté et couteaux de poche



lames de rechange (1 paire) 7.8714.03

7.8715 AIGUISEUR DE COUTEAUX «VICTORINOX»



lames de rechange (1 paire) 7.8715.03

7.8721.3 AIGUISEUR DE COUTEAUX avec roulettes en céramique 2 niveaux: I. aiguisage grossier II. aiguisage fin



7.9036.M GANT ANTI-COUPURE SOFT spécial pour la main tenant le couteau



Les gants anti-coupures sont vendus à la pièce et non par paire. Ils vont aussi bien à la main droite qu'à la gauche.

Gants de travail tricotés au Brinix® (0,05 mm), A8C, polyester et acier inox.

Spécialement conçus pour les abattoirs et boucheries.



7.9037.M GANT ANTI-COUPURE HEAVY



Les gants anti-coupures sont vendus à la pièce et non par paire. Ils vont aussi bien à la main droite qu'à la gauche.

Gants de travail tricotés au Brinix® (0,08 mm), A8C, polyester et acier inox.

Spécialement conçus pour les abattoirs et boucheries.





CISEAUX

DEPUIS 1930

CISEAUX À USAGES SPÉCIFIQUES
FONCTIONNALITÉ
SOLIDES ET DURABLES



Depuis 1930, Victorinox propose une sélection de ciseaux en complément de sa gamme. Depuis toujours, ces ciseaux sont fabriqués dans des forges renommées en Europe et répondent naturellement aux exigences élevées de la qualité Victorinox

Ciseaux ménagers et professionnels, inox / Ciseaux ménagers et professionnels, forgés ►►



CISEAUX

Ciseaux ménagers et professionnels, inox

8.0904.10 CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS
longueur totale 10 cm



8.0905.13 CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS
longueur totale 13 cm



8.0906.16 CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS
longueur totale 16 cm



8.0907.19 CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS
longueur totale 19 cm



8.0919.24 CISEAUX DE TAILLEUR
longueur totale 24 cm



8.0961.10 CISEAUX DE POCHE
longueur totale 10 cm



8.0973.23 CISEAUX À PAPIER
longueur totale 23 cm



8.0986.16 CISEAUX DE MÉNAGE ET BRICOLAGE
longueur totale 16 cm



8.0995.13 CISEAUX DE POCHE
longueur totale 13 cm





CISEAUX

Ciseaux ménagers et professionnels, inox

8.0999.23 CISEAUX UNIVERSELS
longueur totale 23 cm



8.0999.23
7 611160 804679 S 5

8.1002.15 CISEAUX DE COIFFEURS
micro denté
longueur totale 15 cm



longueur totale 15 cm
8.1002.15
7 611160 804952 S 12

longueur totale 17 cm
8.1002.17
7 611160 804334 S 12

8.1004.16 CISEAUX À EFFILER
longueur totale 16 cm



8.1004.16
7 611160 804327 S 12

8.1005.16 CISEAUX À SCULPTER
longueur totale 16 cm



8.1005.16
7 611160 050441 S 12

8.1007.21 CISEAUX À CRANTER
longueur totale 21 cm



8.1007.21
7 611160 804990 S 12

CISEAUX

Ciseaux ménagers et professionnels, forgés



8.1014.15 CISEAUX MÉNAGERS « FRANCE »
longueur totale 15 cm



longueur totale 13 cm
8.1014.13
7 611160 800749 S 12

longueur totale 15 cm
8.1014.15
7 611160 800763 S 12

longueur totale 18 cm
8.1014.18
7 611160 800787 S 12

8.1016.15 CISEAUX MÉNAGERS « SWEDEN »
longueur totale 15 cm



longueur totale 13 cm
8.1016.13
7 611160 050458 S 12

longueur totale 15 cm
8.1016.15
7 611160 050472 S 12

longueur totale 18 cm
8.1016.18
7 611160 050489 S 12

8.1021.18 CISEAUX MÉNAGERS « SWEDEN »
avec un grand anneau
longueur totale 18 cm



8.1021.18
7 611160 050465 S 12

8.1034.10 CISEAUX DE POCHE
pliants, en étui cuir
longueur totale 10 cm



8.1034.10
7 611160 800886 S 6



CISEAUX

Ciseaux ménagers et professionnels, forgés

8.1039.09 CISEAUX À BRODER

dorés
longueur totale 9 cm

8.1039.09



S 12



8.1040.09 CISEAUX À BRODER, CIGOGNE

dorés
longueur totale 9 cm

longueur totale 9 cm
 8.1040.09



S 12

longueur totale 12 cm
 8.1040.12



S 12

longueur totale 16 cm
 8.1040.16



S 12



8.1056.21 CISEAUX À POISSON

inox
longueur totale 21 cm

8.1056.21



S 10



8.1119.26 CISEAUX DE TAILLEUR

polis fin
anneaux vernis noirs
longueur totale 26 cm

8.1119.26



S 12



NENAD MLINAREVIC



VICTORINOX

AMBASSADEUR

DES ŒUVRES CULINAIRES CRÉATIVES AVEC LES COUTEAUX VICTORINOX

Le degré élevé d'exigence qu'un grand chef a envers lui-même et pour ses créations culinaires, s'applique également à son équipement. Outre les ingrédients soigneusement sélectionnés et les idées de recettes exceptionnelles, un couteau de grande qualité est déterminant pour la mise en œuvre de son art culinaire.

Des chefs de renommée mondiale défendent la marque Victorinox et travaillent avec nos collections de coutellerie par conviction :

Nenad Mlinarevic

18 points au Gault et Millau. Elu «Chef Suisse de l'année 2016».
Chef de Cuisine dans le restaurant deux étoiles «Focus» du Park Hotel Vitznau, Schweiz



*Découvrir, pourquoi
les professionnels
choisissent Victorinox*



9.6016... MODÈLES SPÉCIAUX

déplié 600 x 210 mm
plié 100 x 210 mm

anglais	9.6016.1
allemand	9.6016.2
français	9.6016.3
espagnol	9.6016.4
chinois	9.6016.6



9.6018... MODÈLES STANDARDS

déplié 600 x 210 mm
plié 100 x 210 mm

anglais	9.6018.1
allemand	9.6018.2
français	9.6018.3
espagnol	9.6018.4
chinois	9.6018.6



9.6026... OUTILS DE JARDIN

déplié 600 x 210 mm
plié 100 x 210 mm

anglais	9.6026.1
allemand	9.6026.2
français	9.6026.3
espagnol	9.6026.4



9.7015... SWISS CLASSIC

Les couteaux de qualité dans votre cuisine

déplié 600 x 210 mm
plié 100 x 210 mm

anglais	9.7015.1
allemand	9.7015.2
français	9.7015.3
espagnol	9.7015.4



9.7016... MODÈLES STANDARDS

Les couteaux de qualité dans votre cuisine

déplié 600 x 210 mm
plié 100 x 210 mm

anglais	9.7016.1
allemand	9.7016.2
français	9.7016.3
espagnol	9.7016.4



9.7017... LE CHOIX DU PROFESSIONNEL

pour hôtel, restaurant et Catering

déplié 600 x 210 mm
plié 100 x 210 mm

anglais	9.7017.1
allemand	9.7017.2
français	9.7017.3
espagnol	9.7017.4



9.7018... COUTEAUX PROFESSIONNELS

pour l'industrie agroalimentaire

déplié 600 x 210 mm
plié 100 x 210 mm

anglais	9.7018.1
allemand	9.7018.2
français	9.7018.3
espagnol	9.7018.4



9.7020... GRAND MAÎTRE

forgé de main de maître

déplié 300 x 210 mm
plié 100 x 210 mm

anglais	9.7020.1
allemand	9.7020.2
français	9.7020.3
espagnol	9.7020.4



9.7058... COUTEAUX DE CUISINE ET PROFESSIONNELS

Brochure

plié 220 x 148 mm

anglais	9.7058.1
allemand	9.7058.2
français	9.7058.3
espagnol	9.7058.4



FACTURATION DU MATÉRIEL PROMOTIONNEL

Les prix indiqués correspondent au prix de revient Victorinox.

Nous facturons les articles marqués avec * pour un montant correspondant à 50% de leur prix.

Les articles marqués avec ** seront facturés intégralement.

Pour tous les articles, sans mention particulière, Victorinox prend à sa charge 75% du prix de revient et l'importateur les 25% restant. (distribution gratuite aux détaillants)

9.6027 **GUIDE SWISSCHAMP**
 Mode d'emploi de tous les outils

en huit langues (anglais, allemand, français, espagnol, italien, chinois, japonais, russe)

plié 40 x 100 mm 9.6027



9.6037... **UN COMPANION POUR LA VIE**
 Histoires vraies du monde entier

anglais 9.6037.1
 allemand 9.6037.2
 français 9.6037.3
 espagnol 9.6037.4



9.6070 **AUTOCOLLANT**
 SwissChamp 9.6070



9.6076... **SAC, MATIÈRE BIO**
 Matériau recyclable, imprimé sur les 2 faces

petit 220 x 300 mm 9.6076.01*
 grand 365 x 480 mm 9.6076.02*



9.6079 **PARAPLUIE**
 bleu, avec emblème Victorinox imprimé
 Ø 120 cm 9.6079*



9.6085.22 **CASQUETTE**
 avec emblème Victorinox brodé
 taille réglable

bleu 9.6085.22*
 noir 9.6085.32*



9.6082.22 **T-SHIRT**
 anthrazite
 avec emblème Victorinox brodé

taille S 9.6082.22S*
 taille M 9.6082.22M*
 taille L 9.6082.22L*
 taille XL 9.6082.22XL*
 taille XXL 9.6082.22XXL*



9.2101... **COUTEAUX SUISSES**
 Catalogue 2017

NEW

anglais, sans prix 9.2101.1
 allemand, sans prix 9.2101.2
 français, sans prix 9.2101.3
 espagnol, sans prix 9.2101.4
 allemand, PPMC CHF 9.2331.2
 français, PPMC CHF 9.2331.3



9.2102... **COUTEAUX DE CUISINE ET PROFESSIONNELS**
 Catalogue 2017

NEW

anglais, sans prix 9.2102.1
 allemand, sans prix 9.2102.2
 français, sans prix 9.2102.3
 espagnol, sans prix 9.2102.4
 allemand, PPMC CHF 9.2332.2
 français, PPMC CHF 9.2332.3





COUTEAUX DE POCHE

Pour nettoyer un couteau de poche dont les lames peuvent être légèrement collées, nous recommandons de passer le couteau sous l'eau tiède en actionnant les différents outils jusqu'à ce qu'ils retrouvent leur mobilité. Laisser ensuite sécher le couteau et mettre quelques gouttes d'huile entre le talon des différents outils et les ressorts intérieurs.

Les couteaux et outils de poche ne doivent en aucun cas passer au lave-vaisselle.



Notre recommandation:
Huile Multi-Tool (référence 4.3301)

Les principales caractéristiques de cette huile sont:

- Odeur et goût neutre
- Pas d'altération
- Efficacité contre l'usure et propriétés anticorrosion
- Certifiée NSF et compatible avec les denrées alimentaires



COUTEAUX DE CUISINE ET PROFESSIONNELS

Pour l'entretien des couteaux Victorinox, nous recommandons de nettoyer ces derniers aussitôt après usage en les rinçant sous l'eau. Si des couteaux restent un certain temps avant d'être nettoyés, il est possible que les résidus alimentaires salés ou acides provoquent des taches sur la lame.



B BLISTER (B)



LA GARANTIE DE VICTORINOX

La garantie de Victorinox AG couvre tout défaut de matériel et de fabrication sans limite dans le temps (sauf pour les pièces électroniques 2 ans).

Les dommages résultant d'une usure normale ou d'une utilisation inappropriée de l'objet ne sont pas couverts par la garantie.

- Pour une réparation ou pour une révision non couvertes par la garantie, nous vous prions de bien vouloir prendre contact avec l'un de nos revendeurs. Une participation aux frais de remise en état pourra être demandée.
- Pour les réparations standard toutes les pièces défectueuses, endommagées, cassées ou fortement usées ainsi que les côtes seront remplacées. Les autres pièces seront nettoyées et polies.
- Pour les couteaux de poche avec une valeur sentimentale particulière nous vous prions de bien vouloir préciser de façon explicite si certaines pièces doivent être conservées ou si les pièces échangées doivent être retournées au client.
- Les particuliers résidant en Suisse peuvent s'adresser au revendeur le plus proche de leur domicile ou adresser leur couteau à réparer directement à l'adresse suivante :
- Les particuliers résidant en Allemagne, Autriche, Belgique et au Luxembourg peuvent s'adresser au revendeur le plus proche de leur domicile ou adresser leur couteau à réparer directement à l'adresse suivante:
- Les particuliers résidant hors Suisse, Allemagne, Autriche, Belgique et Luxembourg doivent s'adresser à un revendeur proche de leur domicile ou à notre importateur dans leur pays. Ce dernier pourra les conseiller et acheminer le couteau à réparer vers la Suisse. L'envoi en retour sera également effectué par le distributeur local.

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



VICTORINOX



 **FORME DES MANCHES**

SWISS CLASSIC

Forme élancée ergonomique



STANDARD

Forme classique droite



FIBROX

Forme classique



Safety Grip
sécurité renforcée



Safety Nose
sécurité maximum



ROSEWOOD

Forme classique droite



Forme américaine



SWIBO

Forme de base



GRAND MAÎTRE

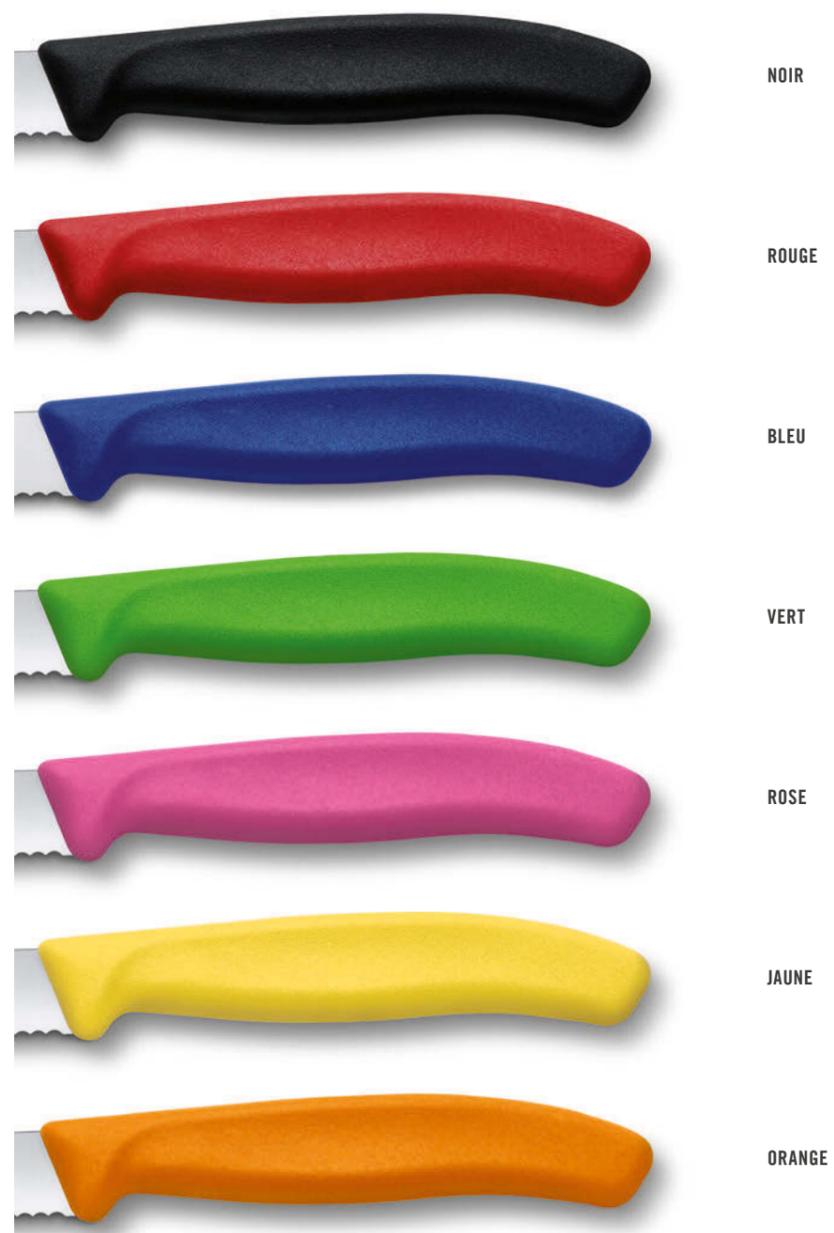
POM



Rosewood



COULEUR DES MANCHES



FIBROX LIGNE HACCP

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) est un système préventif de gestion des risques qui garantit la sécurité sanitaire des aliments et des consommateurs. Avec sa gamme de couteaux aux manches Fibrox en couleurs, Victorinox propose une gamme de produits conforme à la législation internationale sur les denrées alimentaires en vigueur.

Ces manches de couleur permettent de définir clairement le domaine d'utilisation de chaque couteau.





VICTORINOX

Switzerland

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



Printed in Switzerland

©Victorinox 2017

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