



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
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.

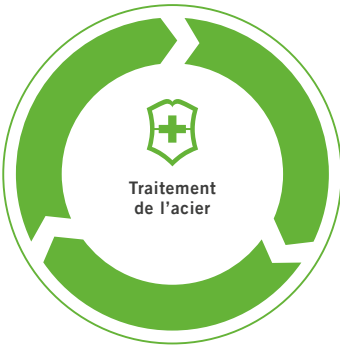
Alliages utilisés pour la fabrication des couteaux de cuisine et professionnels :

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

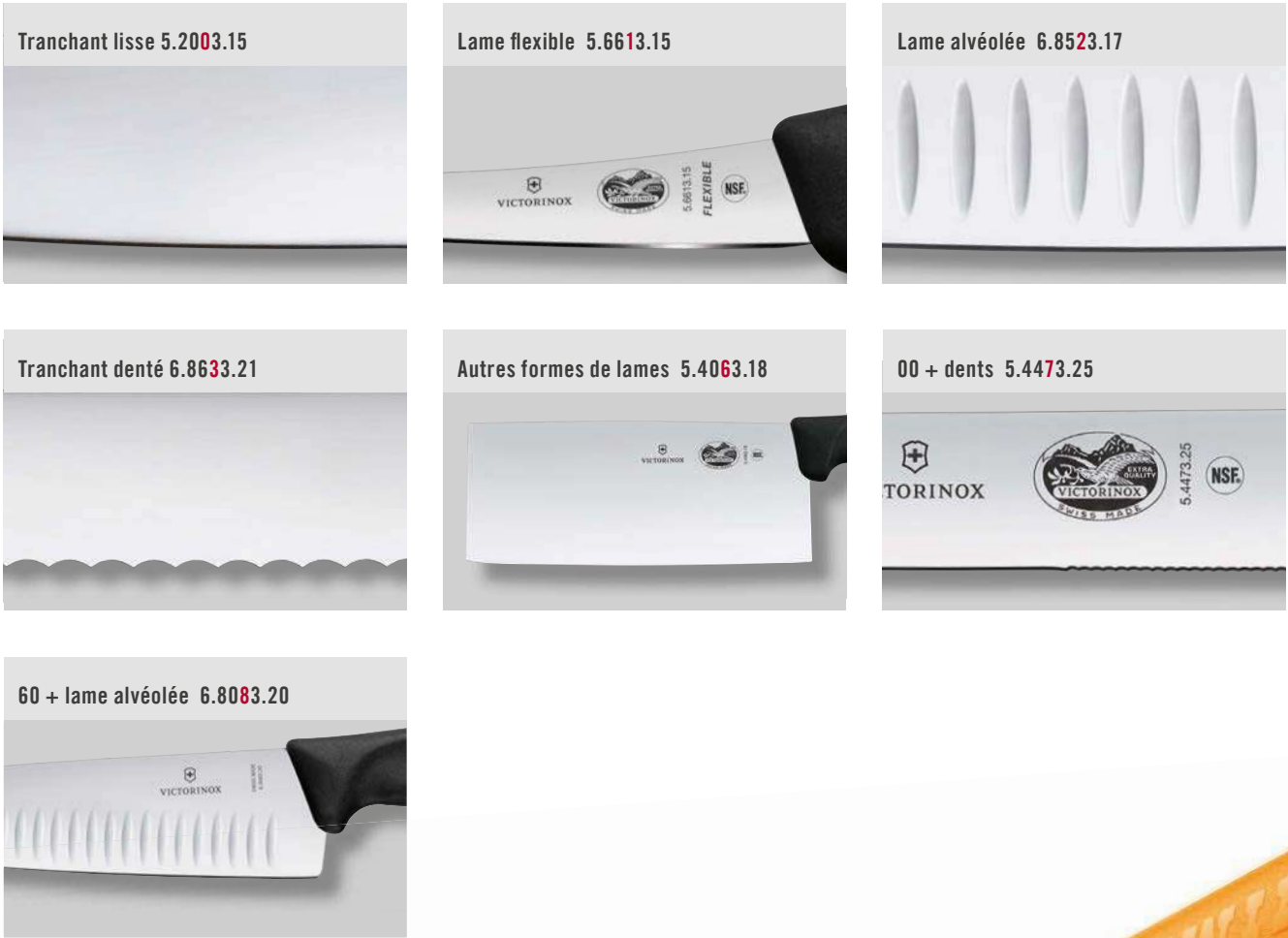
Depuis de très nombreuses années, Victorinox accorde une importance particulière aux questions liées à l'environnement et au développement durable.



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

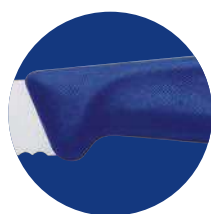
6.7831

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



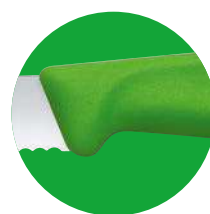
BLEU

■ 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



METAL/GRIS

■ 7.6074

CONCEPT HACCP 5.2001.19

(Hazard Analysis Critical Control Points)

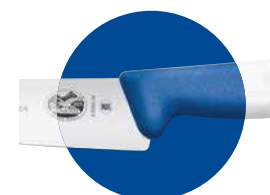
Les manches Fibrox sont en élastomère thermoplastique (TPE) et se caractérisent par des qualités antidérapantes élevées. Ces propriétés sont idéales pour une utilisation professionnelle en toute sécurité. Ils résistent à des températures maximales comprises entre 80°C à 110°C. Afin de définir

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.

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.

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.

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.

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.

BUBINGA*

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

HÊTRE*

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

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

SWIBO

**SWISS CLASSIC,
STANDARD**

GRAND MAÎTRE

**FIBROX,
SWISS CLASSIC**

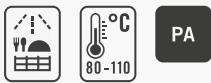
**ROSEWOOD,
GRAND MAÎTRE**

**ACCESSOIRES DE
CUISINE**

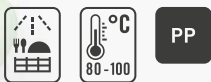
**RANGEMENT +
PLANCHES À DÉCOUPER**



SWIBO



SWISS CLASSIC



GRAND MAÎTRE POM



FIBROX



ROSEWOOD



EMBALLAGES

SYMBOLE

S

B

G

6

10

1

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 corresponda

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.



NSF gravure électrolytique



Certification selon NSF / ANSI 2

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



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

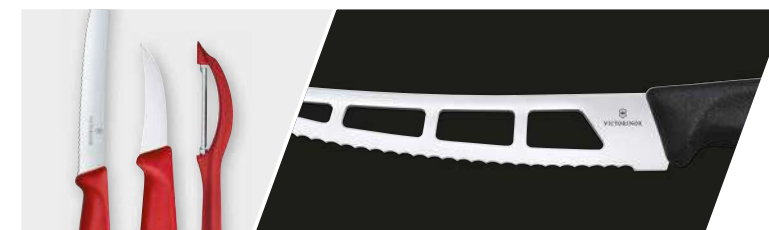




SWISS CLASSIC

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!

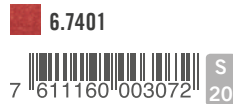
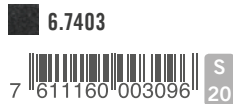
Couteaux d'office / Couteaux à steak et à pizza / Couteaux de cuisine /
Sets de cuisine / Couverts / Fourchettes et spatules ►►



6.7403

COUTEAU D'OFFICE

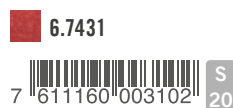
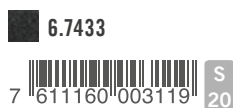
lame droite
8 cm
avec protection de lame



6.7433

COUTEAU D'OFFICE

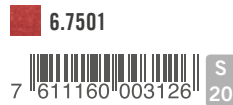
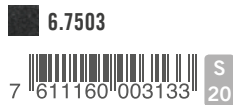
tranchant denté
lame droite
8 cm
avec protection de lame



6.7503

COUTEAU BEC D'OISEAU

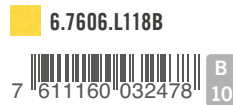
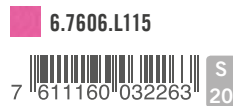
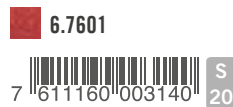
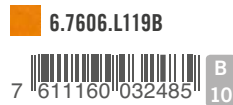
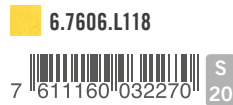
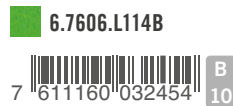
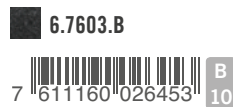
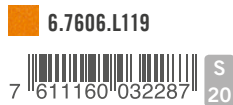
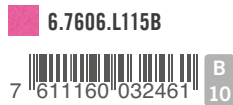
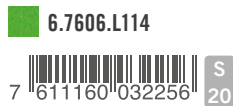
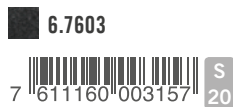
lame courbe
6 cm
avec protection de lame



6.7603

COUTEAU D'OFFICE

pointe milieu
8 cm
avec protection de lame



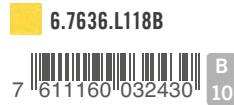
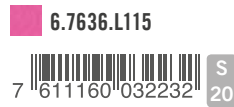
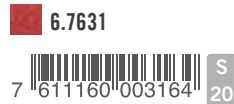
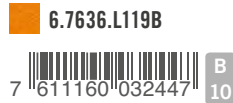
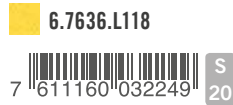
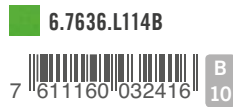
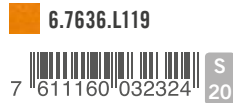
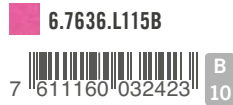
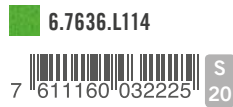
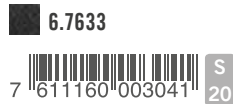
6.7633

COUTEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
8 cm
avec protection de lame



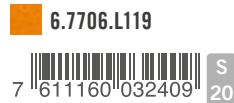
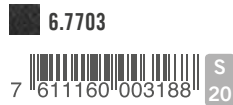
Blister 2 pièces
(sans protection de lame)



6.7703

COUTEAU D'OFFICE

pointe milieu
10 cm
avec protection de lame



6.7733

COUTEAU 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



NEW



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

Couteaux de cuisine



6.8003.12B

COUTEAU DE CUISINE

12 cm



6.8003.12G



G 6

6.8003.12B



B 10

15 cm

6.8003.15G



G 6

6.8003.15B



B 10

6.8003.19B

COUTEAU À DÉCOUPER

19 cm



6.8003.19G



G 6

6.8003.19B



B 10

6.8006.19L4B



B 10

6.8006.19L5B



B 10

6.8006.19L8B



B 10

6.8006.19L9B



B 10

22 cm

6.8003.22G



G 6

6.8003.22B



B 10

25 cm

6.8003.25G



G 6

6.8003.25B



B 10

6.8023.25B

COUTEAU À DÉCOUPER

lame alvéolée

25 cm



6.8023.25G



G 6

6.8023.25B



B 10

6.8063.20B

COUTEAU À DÉCOUPER

lame très large

20 cm



6.8063.20G



G 6

6.8063.20B



B 10

6.8083.20B

COUTEAU À DÉCOUPER

lame alvéolée, très large

20 cm



6.8083.20G



G 6

6.8083.20B



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



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

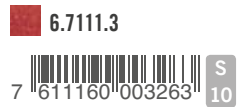
6.7113.3

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 6.7833
 - Couteau d'office 6.7433



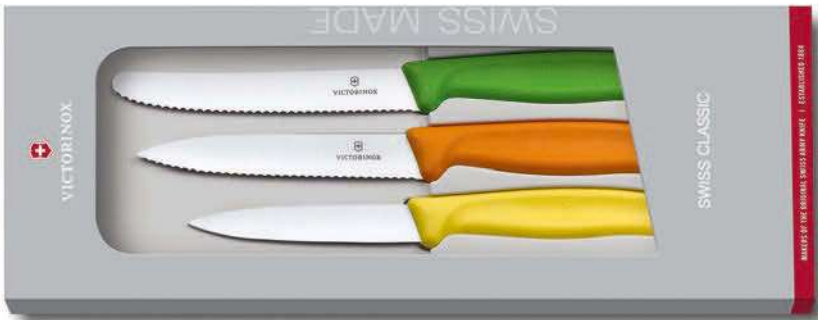
6.7116.31G

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

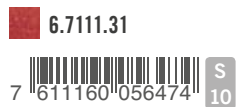
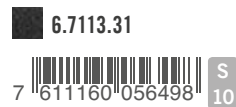
SET COUTEAUX D'OFFICE AVEC ÉPLUCHEUR, 3 PIÈCES



avec protection de lame

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

NEW



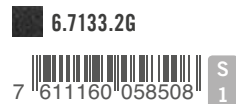
6.7133.2G

SERVICE À DÉCOUPER, 2 PIÈCES



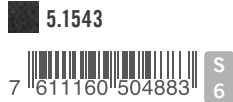
- comprenant:
- Couteau à découper 6.8003.19
 - Fourchette à viande et rôti 5.2103.15

NEW



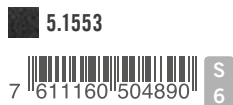
5.1543

FOURCHETTE



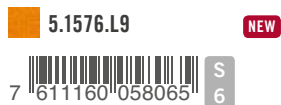
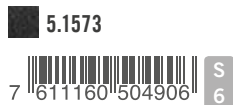
5.1553

CUILLÈRE À SOUPE



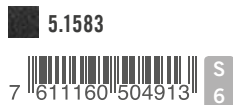
5.1573

CUILLÈRE À CAFÉ



5.1583

FOURCHETTE À DESSERT



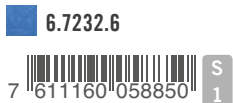
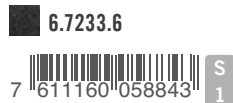
6.7233.6

SET COUTEAUX À STEAK, 6 PIÈCES



tranchant denté
11 cm
avec protection de lame

comprenant:
6 x Couteau à steak 6.7233



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



6.7233.12

MÉNAGÈRE, 12 PIÈCES



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

NEW

6.7233.12



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



6.7833.12

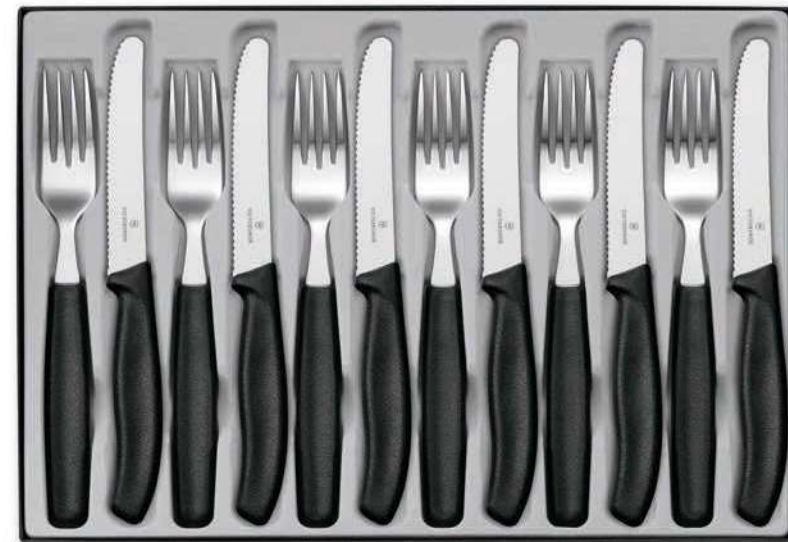
MÉNAGÈRE, 12 PIÈCES



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

NEW

6.7833.12



6.7833.24

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.

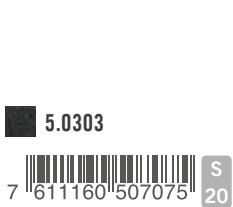
Couteaux d'office / Couteaux à steak et de table / Couteaux de cuisine et de chef / Sets de cuisine ►►



5.0303

COUTEAU D'OFFICE

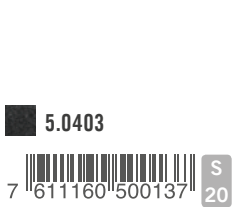
lame droite
6 cm
avec protection de lame



5.0403

COUTEAU D'OFFICE

lame droite
8 cm
avec protection de lame



5.0433

COUTEAU D'OFFICE

tranchant denté
lame droite
8 cm



5.0503

COUTEAU BEC D'OISEAU

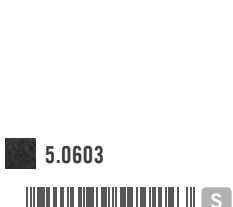
lame courbe
6 cm
avec protection de lame



5.0603

COUTEAU D'OFFICE

pointe milieu
8 cm



5.0633

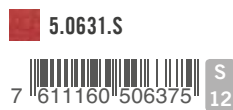
COUTEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
8 cm



avec protection de lame

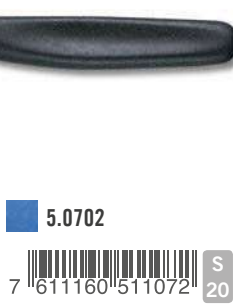
sans protection de lame



5.0703

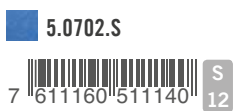
COUTEAU D'OFFICE

pointe milieu
10 cm



avec protection de lame

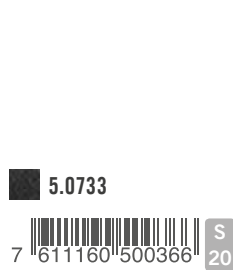
sans protection de lame



5.0733

COUTEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
10 cm
avec protection de lame



5.0833

COUTEAU À TOMATES ET DE TABLE

tranchant denté
11 cm



avec protection de lame

sans protection de lame





STANDARD

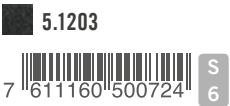
Couteaux à steak et de table

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

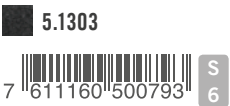


5.1303



COUTEAU DE TABLE

11 cm
avec protection de lame



STANDARD

Couteaux de cuisine et de chef

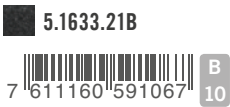
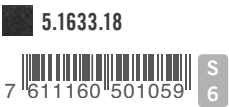


5.1633.21



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

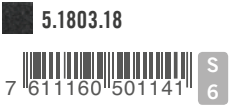
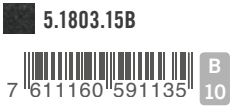


5.1803.15



COUTEAU À DÉCOUPER

lame dos droite, étroite
15 cm



5.1903.19B



COUTEAU À DÉCOUPER

19 cm





STANDARD

Couteaux de cuisine et de chef

5.3003

COUTEAU D'OFFICE

pointe milieu
8 cm
avec protection de lame



5.3003



S 20

5.3003.S



S 12



5.3033

COUTEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
8 cm
avec protection de lame



5.3033



S 20

5.3033.S



S 12



5.3103

COUTEAU BEC D'OISEAU

lame courbe
6 cm
avec protection de lame



5.3103



S 6

5.3103.S



S 12



5.3803.16B

COUTEAU À FILETER

lame flexible
16 cm



5.3803.16B



B 10



B BLISTER (B)

STANDARD

Sets pour la cuisine



5.1113.3

SET COUTEAUX 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



5.1113.3



S 10

5.1111.3



S 10

5.1113.6

SET COUTEAUX 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



5.1113.6



S 1

5.1111.6



S 1



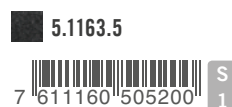


5.1163.5

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

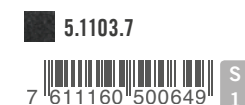


5.1103.7

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





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



S 6

15 cm

5.2003.15



S 6

5.2001.15



S 6

5.2002.15



S 6

5.2004.15



S 6

5.2007.15



S 6

5.2008.15



S 6

5.2003.19

COUTEAU À DÉCOUPER

19 cm



5.2003.19



S 6

5.2001.19



S 6

5.2002.19



S 6

5.2004.19



S 6

5.2007.19



S 6

5.2008.19



S 6

22 cm

5.2003.22



S 6

25 cm

5.2003.25



S 6

5.2001.25



S 6

5.2002.25



S 6

5.2004.25



S 6

5.2007.25



S 6

5.2008.25



S 6

28/31 cm

5.2003.28



S 6

5.2003.31



S 6

5.2033.22

COUTEAU À DÉCOUPER

tranchant denté

22 cm



5.2033.19



S 6

5.2033.22



S 6

5.2033.25



S 6

5.2063.20

COUTEAU À DÉCOUPER

lame extra large

20 cm



5.2063.20



S 6

5.2533.21

COUTEAU À PAIN

tranchant denté

21 cm



5.2533.21



S 6

5.2803.18

COUTEAU À DÉCOUPER

lame étroite, dos droite

18 cm



5.2803.15



S 6

5.2803.18



S 6

5.2933.26

COUTEAU POUR PÂTISSIERS

tranchant denté

26 cm



5.2933.26



S 6

5.3703.18

COUTEAU À FILETER

lame flexible
18 cm



5.3703.16



S 6

5.3703.18



S 6

5.3703.20



S 6

5.3763.20

COUTEAU À FILETER

lame cambrée, flexible
20 cm



5.3763.20



S 6

5.3813.18

COUTEAU 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



COUTEAU À JAMBON

bout arrondi, largeur de la lame 30 mm
25 cm



5.4203.25



S 6

5.4203.30



S 6

5.4203.36



S 6

5.4233.25



COUTEAU À LARD

tranchant denté, bout arrondi, largeur de la lame 30 mm
25 cm



5.4233.25



S 6

5.4233.30



S 6

5.4233.36



S 6

5.4403.25



COUTEAU À JAMBON

lame pointue, largeur de la lame 30 mm
25 cm



5.4403.25



S 6

5.4433.25



COUTEAU À JAMBON

tranchant denté, lame pointue, largeur de la lame 30 mm
25 cm



5.4433.25



S 6

5.4473.25



COUTEAU À SAUCISSES

tranchant denté (à l'arrière), lame pointue
25 cm



5.4473.25



S 6

5.4503.30



COUTEAU À JAMBON

lame pointue, extra large, largeur 40 mm
30 cm



5.4503.25



S 6

5.4503.30



S 6

5.4623.30



COUTEAU À SAUMON

lame alvéolée, flexible
30 cm



5.4623.30



S 6

5.4723.30



COUTEAU À JAMBON

lame alvéolée, extra large, bout arrondi, largeur 40 mm
30 cm



5.4723.30



S 6

5.4723.36



S 6

5.6003.15



COUTEAU À DÉOSSER

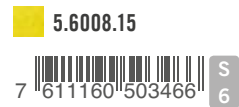
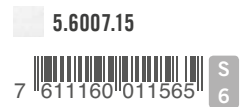
lame dos droit
15 cm



12 cm



15 cm

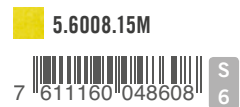
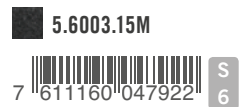


5.6003.15M



COUTEAU À DÉOSSER SAFETY GRIP

lame dos droit
15 cm

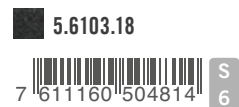
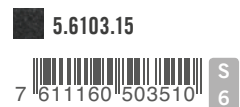
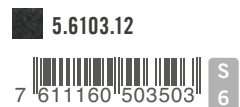


5.6103.15



COUTEAU À DÉOSSER

lame étroite, dos droit
15 cm

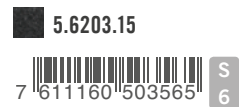
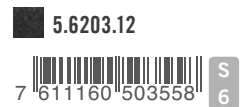
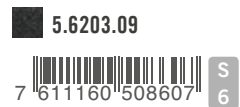


5.6203.12



COUTEAU À DÉOSSER

lame très étroite, dos droit
12 cm

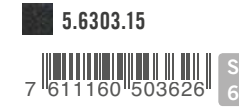
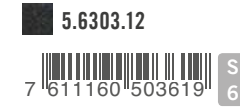


5.6303.15



COUTEAU À DÉOSSER

lame cambrée
12 cm

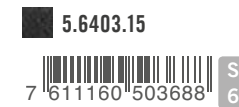
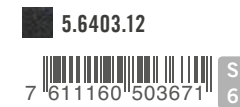


5.6403.15



COUTEAU À DÉOSSER

lame cambrée, étroite
12 cm

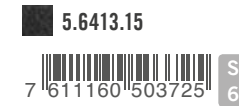
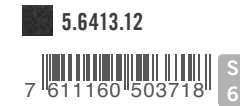


5.6413.15



COUTEAU À DÉOSSER

lame cambrée, étroite, flexible
12 cm

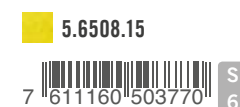
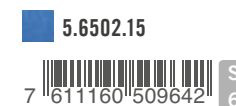
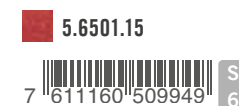
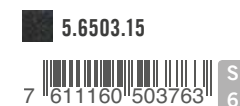


5.6503.15



COUTEAU À DÉOSSER

lame dos renversé
15 cm



5.6523.15



COUTEAU À DÉOSSER

lame alvéolée, dos renversé
15 cm



5.6523.15
7 611160 509659 S 6

5.6603.15



COUTEAU À DÉOSSER

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



COUTEAU À DÉOSSER
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



COUTEAU À DÉOSSER

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



COUTEAU À DÉOSSER
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

15 cm

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

5.6663.15



COUTEAU À DÉOSSER

lame dos renversé, étroite, super flexible
15 cm

NEW



5.6663.15
7 611160 056092 S 6

5.6903.15



COUTEAU TRIPIER

pointe acier, renflée, arrondie
lame courbe
15 cm

NEW



5.6903.15
7 611160 056900 S 6

5.5103.10 COUTEAU À LAPIN
10 cm



5.5103.10
7 611160 502704 S 6

5.5108.10
7 611160 502711 S 6

5.5203.26 COUTEAU 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 COUTEAU DE BOUCHER SAFETY NOSE
18 cm



5.5203.18L
7 611160 047298 S 6

5.5503.18 COUTEAU 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 COUTEAU À TRANCHER
lame dos droit
30 cm



5.5503.30
7 611160 505637 S 6

5.5503.18L



**COUTEAU 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



COUTEAU 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



**COUTEAU À SAIGNER
SAFETY GRIP**

pointe milieu
16 cm



5.5603.16M



S 6

5.5903.08



COUTEAU À VOLAILLES

petit manche
8 cm



5.5903.08



S 6

5.5903.08M



COUTEAU À VOLAILLES

manche moyen
8 cm

5.5903.08M



S 6



5.5903.09



COUTEAU À VOLAILLES

petit manche
9 cm

5.5903.09



S 6

5.5903.11



S 6



5.5903.11M



COUTEAU À VOLAILLES

manche moyen
11 cm

5.5903.09M



S 6

5.5903.11M



S 6



5.7203.20



COUTEAU DE BOUCHER

lame dos renversé, étroite
20 cm

5.7203.20



S 6

5.7203.25



S 6



5.7303.25



COUTEAU DE BOUCHER

lame dos renversé
25 cm

5.7303.25



S 6

5.7303.31



S 6

5.7303.36



S 6





FIBROX

Couteaux de boucher



5.7403.20



COUTEAU DE BOUCHER

pointe large
20 cm



18 cm

5.7403.18



S 6

20 cm

5.7403.20



S 6

25 cm

5.7403.25



S 6

5.7401.25



S 6

5.7402.25



S 6

5.7404.25



S 6

5.7407.25



S 6

5.7408.25



S 6

31 cm

5.7403.31



S 6

36 cm

5.7403.36



S 6

5.7403.18L



COUTEAU DE BOUCHER SAFETY NOSE

pointe large
18 cm



5.7403.18L



S 6

5.7403.20L



S 6

5.7603.18



COUTEAU DE BOUCHER

lame rigide, épaisse
20 cm



5.7603.15



S 6

5.7603.18



S 6

5.7603.20



S 6

5.7608.18



S 6

5.7603.18L



COUTEAU DE BOUCHER SAFETY NOSE

lame rigide, épaisse
18 cm



5.7603.18L



S 6

5.7608.18L



S 6

5.7703.18



COUTEAU À DÉPOUILLER

type allemand
18 cm



5.7703.15



S 6

5.7703.18



S 6

5.7803.15



COUTEAU À DÉPOUILLER

type américain
15 cm



5.7803.12



S 6

5.7803.15



S 6

5.7903.12



COUTEAU À DÉPOUILLER LES AGNEAUX

12 cm



5.7903.12



S 6

6.1103.16

COUTEAU À FROMAGE

lame 18 x 16 cm



lame 15 x 9 cm

6.1103.09



S 1

lame 18 x 16 cm

6.1103.16



S 1

lame 19 x 22 cm

6.1103.22



S 1

6.1203.30

COUTEAU À FROMAGE

30 cm



6.1203.30



S 1

6.1203.36



S 1

6.1323.21

COUTEAU À BEURRE ET À FROMAGE À PÂTE MOLLE

lame alvéolée
21 cm



6.1323.21



S 1





ROSEWOOD

CONVAINCANT NATURELLEMENT

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



Fonctionnel. Naturel. Esthétique.

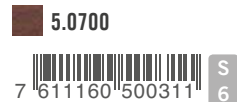
Le bois de palissandre est généralement très résistant et donc parfaitement adapté à la fabrication de manches de couteaux. Les manches de notre ligne Rosewood sont soigneusement polis à la main. La surface ainsi obtenue, très lisse, permet une prise en main agréable du couteau et lui confère une élégance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

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

5.0700

COUTEAU D'OFFICE

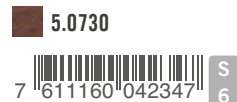
pointe milieu
10 cm
sans protection de lame



5.0730

COUTEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
10 cm
sans protection de lame

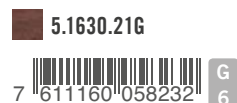


5.1630.21G

COUTEAU À PAIN

tranchant denté
21 cm

NEW



5.1800.18

COUTEAU À DÉCOUPER

lame étroite, dos droit
18 cm



5.1930.18

COUTEAU À DÉCOUPER

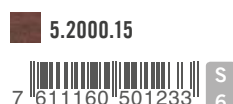
tranchant denté
18 cm



5.2000.12

COUTEAU DE CUISINE

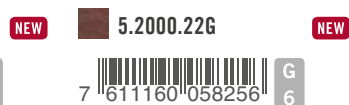
pointe milieu
12 cm



5.2000.19G

COUTEAU À DÉCOUPER

19 cm



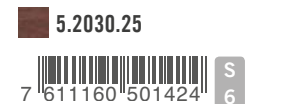
5.2030.12

COUTEAU DE CUISINE

tranchant denté
12 cm



7 cm tranchant lisse
(à l'arrière)



5.2060.20G

COUTEAU 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



S 6

5.2300.18

FOURCHETTE À VIANDE

forgée
18 cm



5.2300.15



S 6

5.2300.18



S 6

5.2600.23

SPATULE

flexible
longueur utile
23 cm



longueur utile 20 cm

5.2600.20



S 6

longueur utile 23 cm

5.2600.23



S 6

longueur utile 25 cm

5.2600.25



S 6

5.2700.25

SPATULE

coudée
longueur utile 20 cm



longueur utile 15 cm

5.2700.20



S 6

longueur utile 18 cm

5.2700.23



S 6

longueur utile 20 cm

5.2700.25



S 6

5.2930.26G

COUTEAU POUR PÂTISSIERS

tranchant denté
26 cm

NEW



5.2930.26G



G 6

5.3000

COUTEAU D'OFFICE

pointe milieu
8 cm



5.3000



S 6

5.3030

COUTEAU D'OFFICE

tranchant denté
pointe milieu
8 cm



5.3030



S 6

5.3100

COUTEAU BEC D'OISEAU

lame courbe
6 cm



5.3100



S 6

5.3209

COUTEAU À MARRONS

5.3209



S 6





5.3700.18

COUTEAU À FILETER

lame flexible
18 cm



5.3700.16



S 6

5.3700.18



S 6

5.3810.18

COUTEAU À FILETER LE POISSON

lame super flexible
18 cm



5.3810.18



S 6

4.0898

ÉTUI

pour couteau à fileter le poisson



4.0898



S 1



5.3900.33

COUTEAU À BATTRE

800 gr, bois pressé, 33 cm



5.3900.33



S 6

5.4000.18

COUPERET DE CUISINE

600 gr
18 cm



5.4000.18



S 6

6.8500.17G

COUTEAU SANTOKU

17 cm



6.8500.17G



G 6

6.8520.17G

COUTEAU SANTOKU

lame alvéolée
17 cm



6.8520.17G



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

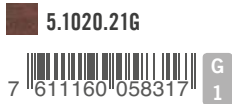
SET DE CUISINE, 2 PIÈCES

NEW



comprenant:

Couteau à découper	5.2000.19
Couteau à pain	5.1630.21



5.1120.2G

SET COUTEAUX À STEAK, 2 PIÈCES

NEW

14 cm



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



**ROSEWOOD**

Couteaux à jambon

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

5.4120.30

S
6**5.4200.25****COUTEAU À JAMBON**lame bout arrondi, largeur 30 mm
25 cm

5.4200.25

S
6

5.4200.30

S
6

5.4200.36

S
6**5.4230.30****COUTEAU À LARD**lame tranchant denté, bout arrondi, largeur 30 mm
30 cm

5.4230.25

S
6

5.4230.30

S
6

5.4230.36

S
6**5.4500.30****COUTEAU À JAMBON**lame pointue, extra large, largeur 40 mm
30 cm

5.4500.30

S
6

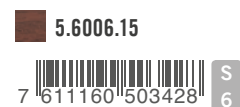
ROSEWOOD



5.6006.15

COUTEAU À DÉOSSER

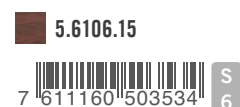
manche américain
lame dos droit
15 cm



5.6106.15

COUTEAU À DÉOSSER

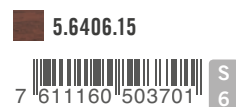
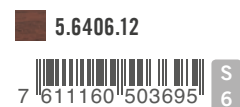
manche américain
lame étroite, dos droit
15 cm



5.6406.12

COUTEAU À DÉOSSER

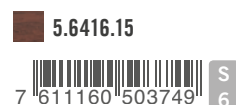
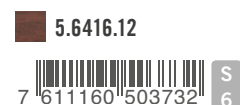
manche américain
lame cambrée, étroite
12 cm



5.6416.12

COUTEAU À DÉOSSER

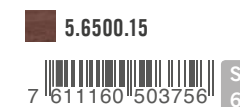
manche américain
lame cambrée, étroite, flexible
12 cm



5.6500.15

COUTEAU À DÉOSSER

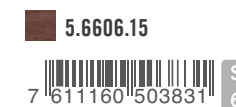
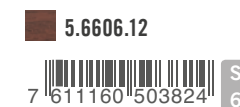
lame dos renversé
15 cm



5.6606.15

COUTEAU À DÉOSSER

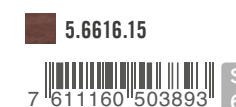
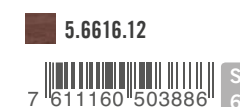
manche américain
lame dos renversé, étroite
15 cm



5.6616.15

COUTEAU À DÉOSSER

manche américain
lame dos renversé, étroite, flexible
15 cm





5.5200.16 COUTEAU DE BOUCHER
16 cm



- 5.5200.12

7 611160 502728

S 6
- 5.5200.14

7 611160 502735

S 6
- 5.5200.16

7 611160 502742

S 6
- 5.5200.18

7 611160 502759

S 6
- 5.5200.20

7 611160 502766

S 6
- 5.5200.23

7 611160 502773

S 6
- 5.5200.26

7 611160 502780

S 6
- 5.5200.28

7 611160 502797

S 6
- 5.5200.31

7 611160 502803

S 6
- 5.5200.36

7 611160 502827

S 6

5.5500.20 COUTEAU À SAIGNER
lame dos droit
20 cm



- 5.5500.20

7 611160 503046

S 6
- 5.5500.25

7 611160 503060

S 6

5.5600.16 COUTEAU À SAIGNER
pointe milieu
16 cm



- 5.5600.12

7 611160 503169

S 6
- 5.5600.14

7 611160 503176

S 6
- 5.5600.16

7 611160 503183

S 6

5.7200.20 COUTEAU DE BOUCHER
lame dos renversé, étroite
20 cm



- 5.7200.20

7 611160 503992

S 6
- 5.7200.25

7 611160 504005

S 6

5.7300.31 COUTEAU DE BOUCHER
lame dos renversé
31 cm



- 5.7300.25

7 611160 504036

S 6
- 5.7300.31

7 611160 504050

S 6
- 5.7300.36

7 611160 504067

S 6

5.7600.18 COUTEAU DE BOUCHER
lame rigide, épaisse
18 cm



- 5.7600.18

7 611160 504258

S 6

5.8000.15 COUTEAU À DÉPOUILLER
15 cm



- 5.8000.15

7 611160 504449

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 **COUTEAU À FILETER LE POISSON**



manche étroit
lame flexible
avec écaille au dos
16 cm



5.8448.16
7 611160 045614 S 6

5.8449.20 **COUTEAU À FILETER LE POISSON**



manche étroit
lame flexible
20 cm



5.8449.20
7 611160 045621 S 6

5.8450.20 **COUTEAU À FILETER LE POISSON**



lame flexible
20 cm



5.8450.20
7 611160 045638 S 6

5.8451.26 **COUTEAU À DÉCOUPER**



lame rigide, épaisse
26 cm



5.8451.21
7 611160 045645 S 6

5.8451.26
7 611160 045652 S 6

5.8452.20 **COUTEAU 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



S 6

5.8441.30



S 6

5.8443.30

COUTEAU À LARD

tranchant denté
bout arrondi, largeur de la lame 30 mm
30 cm



5.8443.25



S 6

5.8443.30



S 6

5.8443.35



S 6

5.8444.25

COUTEAU À SAUMON

lame alvéolée
bout arrondi, lame flexible
25 cm



5.8444.25



S 6

5.8444.30



S 6



5.8401.16

COUTEAU À DÉOSSER

lame dos droit
16 cm



5.8401.14



S 6

5.8401.16



S 6

5.8401.18



S 6

5.8404.16

COUTEAU À DÉOSSER

lame dos renversé, étroite, semi-flexible
16 cm



5.8404.13



S 6

5.8404.16



S 6

5.8405.16

COUTEAU À DÉOSSER

lame dos renversé
16 cm



5.8405.13



S 6

5.8405.16



S 6

5.8406.16

COUTEAU À DÉOSSER

lame dos renversé, flexible
16 cm



5.8406.13



S 6

5.8406.16



S 6



SWIBO

Couteaux à désosser

5.8407.16



COUTEAU À DÉOSSER

lame dos renversé
16 cm



5.8407.16



S 6

5.8408.13



COUTEAU À DÉOSSER

lame cambrée, étroite
13 cm



5.8408.10



S 6

5.8408.13



S 6

5.8408.16



S 6

5.8409.16



COUTEAU À DÉOSSER

lame cambrée, étroite, flexible
16 cm



5.8409.13



S 6

5.8409.16



S 6

SWIBO

Couteaux de boucher



5.8411.20



COUTEAU À SAIGNER

lame dos droit
20 cm



5.8411.18



S 6

5.8411.20



S 6

5.8411.22



S 6

5.8411.25



S 6

5.8412.15



COUTEAU À SAIGNER

15 cm



5.8412.13



S 6

5.8412.15



S 6

5.8412.18



S 6

5.8412.21



S 6

5.8421.16



COUTEAU DE BOUCHER

16 cm



5.8421.14



S 6

5.8421.16



S 6

5.8421.18



S 6

5.8426.21

COUTEAU DE BOUCHER

pointe large
21 cm



5.8426.17



S 6

5.8426.21



S 6

5.8426.24



S 6

5.8427.18

COUTEAU À DÉPOUILLER

pointe large
18 cm



5.8427.15



S 6

5.8427.18



S 6

5.8429.13

COUTEAU À DÉPOUILLER LES AGNEAUX

13 cm



5.8429.13



S 6

5.8431.26

COUTEAU DE BOUCHER

26 cm



5.8431.21



S 6

5.8431.24



S 6

5.8431.26



S 6

5.8431.29



S 6

5.8431.31



S 6

5.8431.34



S 6

5.8433.31

COUTEAU À TRANCHER

lame dos droit
31 cm



5.8433.31



S 6

5.8434.20

COUTEAU DE BOUCHER

lame dos renversé
20 cm



5.8434.20



S 6

5.8434.26



S 6

5.8435.26

COUTEAU DE BOUCHER

lame rigide, épaisse, dos renversé
26 cm



5.8435.22



S 6

5.8435.26



S 6

5.8436.25

COUTEAU DE BOUCHER

lame rigide, épaisse avec pointe large
25 cm



5.8436.22



S 6

5.8436.25

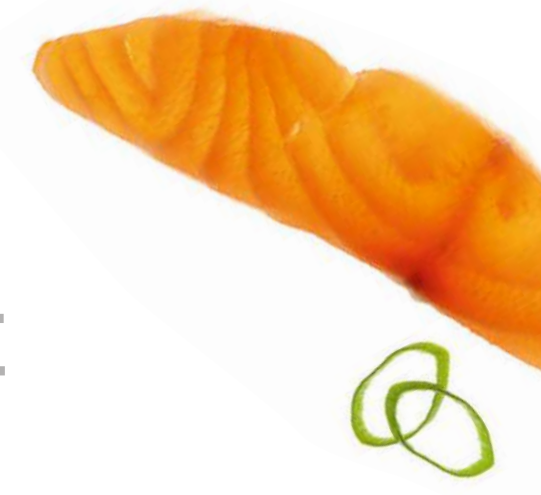


S 6

5.8436.31



S 6



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 **COUTEAU DE CUISINE**

8 cm



7.7203.08G



G
6

7.7203.10G



G
6

7.7203.12G **COUTEAU À STEAK**

12 cm



7.7203.12G



G
6

7.7203.12WG **COUTEAU À TOMATES ET À STEAK**

tranchant denté
12 cm



7.7203.12WG



G
6

7.7203.15G **COUTEAU À DÉCOUPER**

15 cm



7.7203.15G



G
6

7.7203.20G



G
6



G **BOÎTE
CADEAU (G)**

7.7213.20G **COUTEAU À FILETER**

lame flexible
20 cm



7.7213.20G



G
6

7.7223.26G **COUTEAU À JAMBON**

lame alvéolée, bout arrondi, largeur 30 mm
26 cm



7.7223.26G



G
6

7.7233.15G **FOURCHETTE À VIANDE**

15 cm



NEW



7.7233.15G



G
6

7.7303.08G **COUTEAU BEC D'OISEAU**

lame courbe
8 cm



7.7303.08G



G
6

7.7303.15G **COUTEAU À DÉSOSSER**

15 cm

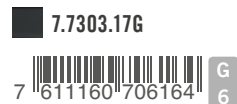


7.7303.15G

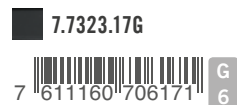


G
6

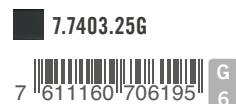
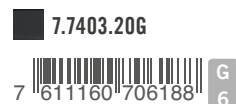
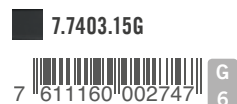
7.7303.17G **COUTEAU SANTOKU**
17 cm



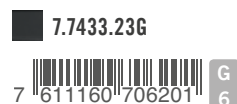
7.7323.17G **COUTEAU SANTOKU**
lame alvéolée
17 cm



7.7403.20G **COUTEAU DE CHEF**
20 cm



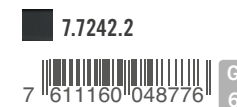
7.7433.23G **COUTEAU À PAIN**
tranchant denté
23 cm



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





GRAND MAÎTRE

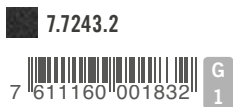
POM

7.7243.2

SERVICE À DÉCOUPER, 2 PIÈCES



comprenant:
Couteau à découper 7.7203.20
Fourchette à viande 7.7233.15

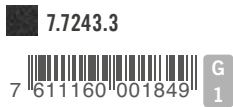


7.7243.3

SET DE CUISINE, 3 PIÈCES



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



GRAND MAÎTRE

Rosewood



7.7200.12G

COUTEAU À STEAK

12 cm

NEW



7.7200.20G

COUTEAU À DÉCOUPER

20 cm

NEW

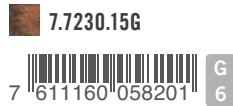


7.7230.15G

FOURCHETTE À VIANDE

15 cm

NEW



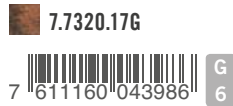
7.7320.17G

COUTEAU SANTOKU

lame alvéolée

17 cm

NEW

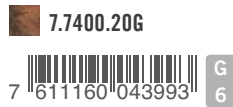


7.7400.20G

COUTEAU DE CHEF

20 cm

NEW





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





**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



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



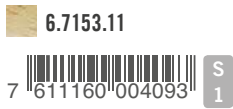
RANGEMENT



6.7153.11

SWISS CLASSIC
BLOC PORTE-COUTEAUX, 11 PIÈCES

en bois de hêtre
Hauteur: 35,5 cm



REMARQUE:
PRIX AVANTAGEUX
DU SET COMPLET!



- 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



7.7053.0

BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

en bois de hêtre
Hauteur: 22,8 cm



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:
- 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



7.7043.0

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



S
1



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



7.7031.03 PETIT BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

matière synthétique
avec intérieur Nylon
Hauteur: 15,9 cm

7.7031.03



S
1

7.7031.07



S
1



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



S
1



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



X.77031.13 INTÉRIEUR NYLON

X.77031.13



S
1



7.7033.03

GRAND BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

matière synthétique
avec intérieur Nylon
Hauteur: 24,2 cm

7.7033.03



S 1

7.7033.07



S 1



X.51170.13

INTÉRIEUR NYLON

X.51170.13



S 1

7.7091.3

BARRE MAGNÉTIQUE «MAJOR»

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

7.7091.3



S 1



5.1153.11

STANDARD
BLOC PORTE-COUTEAUX, 11 PIÈCES

en bois de hêtre
Hauteur: 34,7 cm

5.1153.11



S 1



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

7.7053.0



S 1



5.1193.9

STANDARD
BLOC PORTE-COUTEAUX, 9 PIÈCES

en bois de hêtre
Hauteur: 28 cm



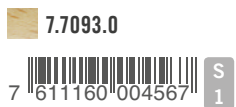
- comprenant:
- | | |
|-------------------------------|-----------|
| Couteau d'office | 5.0403 |
| Couteau d'office | 5.0703 |
| Couteau à tomates et de table | 5.0833 |
| Couteau à pain | 5.1633.21 |
| Couteau à découper | 5.1803.15 |
| Couteau à découper | 5.1903.22 |
| Fourchette à viande et rôti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



7.7093.0

BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

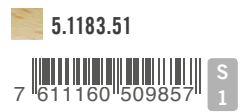
en bois de hêtre
Hauteur: 19,5 cm



5.1183.51

STANDARD
PETIT BLOC PORTE-COUTEAUX, 5 PIÈCES

en bois de hêtre
Hauteur: 24,2 cm



- 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

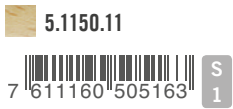




5.1150.11

ROSEWOOD
BLOC PORTE-COUTEAUX, 11 PIÈCES

en bois de hêtre
Hauteur: 34,7 cm



- 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

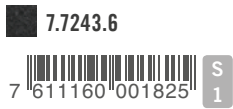
en bois de hêtre
Hauteur: 22,8 cm



7.7243.6

GRAND MAÎTRE
BLOC PORTE-COUTEAUX, 6 PIÈCES

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



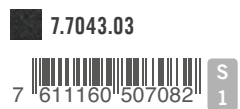
- comprenant:
- | | |
|--------------------|-----------|
| Couteau de cuisine | 7.7203.08 |
| Couteau à steak | 7.7203.12 |
| Couteau à découper | 7.7203.15 |
| Couteau Santoku | 7.7323.17 |
| Couteau de chef | 7.7403.20 |
| Ciseaux de cuisine | 7.6363.3 |



7.7043.03

BLOC PORTE-COUTEAUX, VIDE

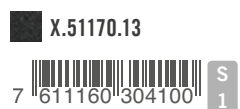
en bois de hêtre, laqué anthracite
avec intérieur Nylon
Hauteur: 25,7 cm



X.51170.13

INTÉRIEUR NYLON

noir

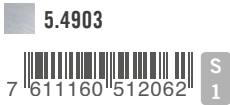




5.4903

FIBROX
PETITE MALLETTE DE CHEF, 14 PIÈCES

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



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



5.4903.1

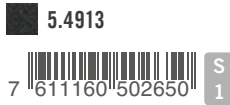
PLATEAU



5.4913

FIBROX
PETITE MALLETTE DE CHEF, 14 PIÈCES

noire, 49 x 31 cm
avec 2 plateaux thermoformés



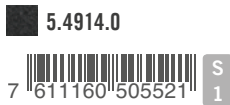
comprenant:
même contenu que 5.4903 (sans torchon)
voir page 126



5.4914.0

PETITE MALLETTE DE CHEF, VIDE

noire, 49 x 31 cm
sans plateaux



5.4913.1

PLATEAU SUPÉRIEUR



5.4913.2

PLATEAU INFÉRIEUR





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

Trousse 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.

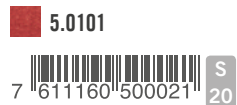
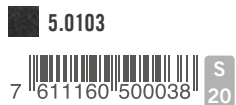


ACCESSOIRES DE CUISINE

5.0103



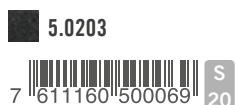
ÉPLUCHEUR
un tranchant
pour droitiers



5.0203

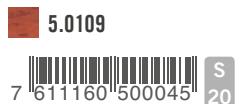


ÉPLUCHEUR
deux tranchants



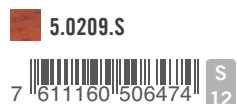
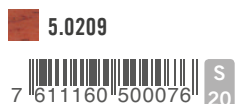
5.0109

ÉPLUCHEUR
1 tranchant
pour droitiers



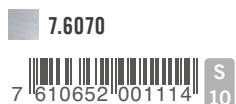
5.0209

ÉPLUCHEUR
2 tranchants



7.6070

ÉPLUCHEUR «REX»
lame pivotante



lame de rechange

7.6071

7.6070.7

ÉPLUCHEUR «RAPID»
lame pivotante

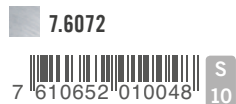


lame de rechange

7.6071

7.6072

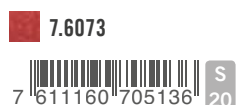
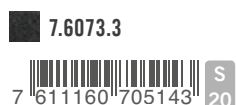
COUPE JULIENNE «J-STAR»
lame pivotante



7.6073.3



ÉPLUCHEUR
lame pivotante inox



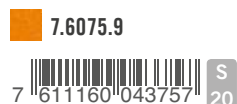
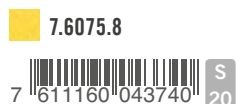
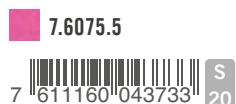
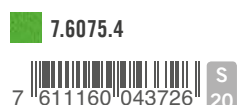
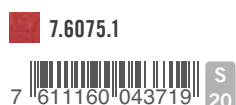
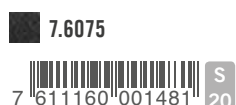
lame de rechange

7.6073.03

7.6075



ÉPLUCHEUR UNIVERSEL
lame pivotante inox dentelée
double tranchant



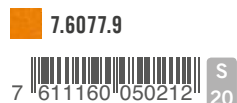
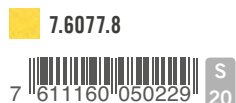
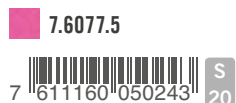
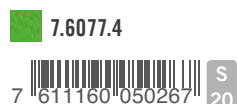
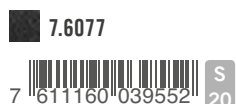
lame de rechange

7.6075.03

7.6077



ÉPLUCHEUR
lame inox dentelée
double tranchant





ACCESSOIRES DE CUISINE



7.6079

ÉPLUCHEUR À TOMATES ET KIWIS

lame pivotante inox dentelée
double tranchant



7.6079



S 20

7.6079.1



S 20

7.6079.4



S 20

7.6079.5



S 20

7.6079.8



S 20

7.6079.9



S 20

lame de rechange

7.6075.03

7.6074

ÉPLUCHEUR

inox
les épluchures tombent
directement vers le bas



7.6074



S 20



7.6076

RÂPE À FROMAGE

inox



7.6076



S 20



7.6078

SET À RÂPER

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



7.6078



S 6



7.6081.1

RÂPE

inox, grosses lames
avec pattes antidérapantes



NEW



avec protection de la râpe



7.6081.1



S 10

7.6082.4

RÂPE

inox, petites lames
avec pattes antidérapantes



NEW



avec protection de la râpe



7.6082.4



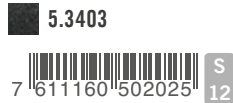
S 10



ACCESSOIRES DE CUISINE

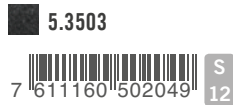
5.3403

CANNELEUR À CITRONS



5.3503

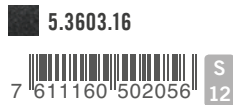
ZESTEUR À CITRONS



5.3603.16

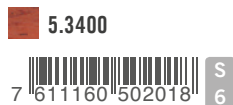
VIDE-POMMES

Ø 16 mm



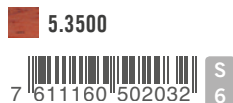
5.3400

CANNELEUR À CITRONS



5.3500

ZESTEUR À CITRONS

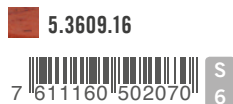


5.3609.16

VIDE-POMMES

Ø 16 mm

manche bois vernis



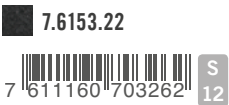
7.6153.22

MOULE À POMME

DE TERRE

inox

avec 1 moule (Ø 22 mm)



7.6163

MOULE À POMME

DE TERRE

inox

avec 2 moules (Ø 22 + 25 mm)



manche bois

7.6160



manche synthétique

7.6163



7.6230

PELLE UNIVERSELLE

flexible

pelle 8 x 16 cm



manche bois

7.6230



manche synthétique

7.6233



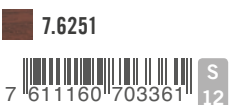
7.6251

SPATULE

coudée

flexible

pelle 8 x 11 cm

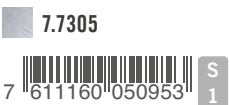


7.7305

BATTOIR À CÔTELETTE

inox

1250 gr





ACCESSOIRES DE CUISINE

7.6054.3



COUTEAU À DECORER

denture courte 4 mm
8,5 cm

NEW

7.6054.3



S 10



7.6053.3

COUTEAU 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

COUTEAU À HUÎTRES

avec garde
bois pressé

7.6391



S 1

7.6392



S 1



7.6393



COUTEAU À HUÎTRES

avec garde

7.6393

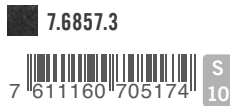
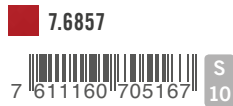


S 1





7.6857.3 OUVRE-BOÎTES UNIVERSEL



7.6871.3 SÉCATEUR MULTI-USAGES
longueur totale 15 cm

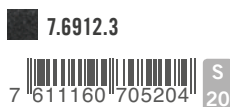
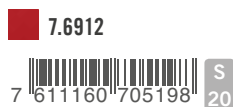


ressort de rechange

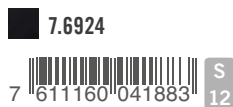
8.7203.11

8.7210.11

7.6912.3 OUVRE-BOUTEILLES PET



7.6924 TIRE-BOUCHONS
avec coupe-capsules
mèche Teflon



7.7340 AIGUILLE À BRIDER
droite
18 cm



droite, 18 cm
7.7340



droite, 24 cm
7.7342



courbe, 20 cm
7.7343



7.7347 AIGUILLE À LARDER
courbe
16 cm



courbe, 16 cm
7.7347



courbe, 24 cm
7.7348



7.6700 JEU DE DOUILLES À DÉCORER
10 pièces
assorties, inox

7.6700



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

7.6750



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

7.6760





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



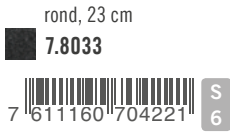
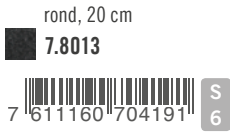
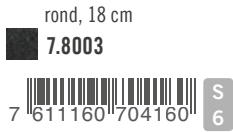
Seuls des couteaux bien aiguisés procurent le plaisir de cuisiner. La performance de coupe dépend aussi de la qualité du réaiguisage régulier. Tous nos fusils et aiguseurs sont de production européenne et ont, par expérience, une très longue durée de vie. Les manches ergonomiques permettent une bonne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

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



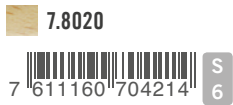
7.8003

FUSIL DE MÉNAGE
rond
taillage standard
18 cm



7.8020

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



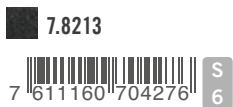
7.8210

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



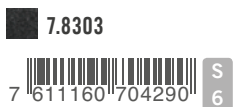
7.8213

FUSIL DE MÉNAGE
rond
taillage standard
20 cm



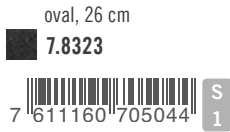
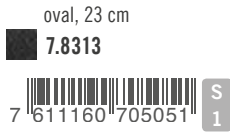
7.8303

FUSIL DE CUISINE
rond
taillage standard
25 cm



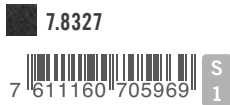
7.8323

FUSIL DE CUISINE
oval, revêtement diamant
26 cm



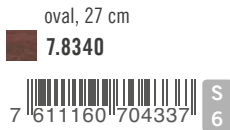
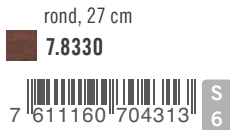
7.8327

FUSIL DE CUISINE
oval, revêtement diamant
27 cm



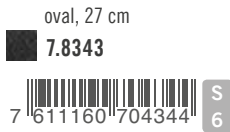
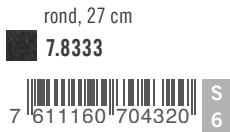
7.8330

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



7.8333

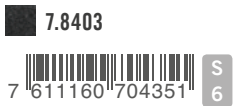
FUSIL DE CUISINE
rond
taillage standard
27 cm





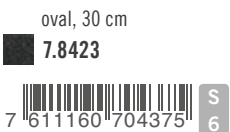
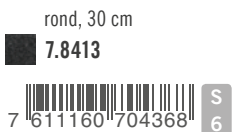
7.8403

FUSIL DE CUISINE
rond
taillage standard
27 cm



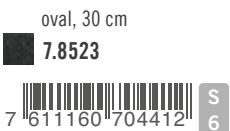
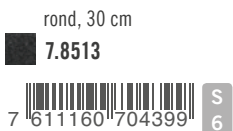
7.8413

FUSIL DE BOUCHER
rond
taillage standard
30 cm



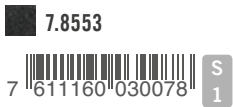
7.8513

FUSIL DE BOUCHER
rond
taillage-fin
30 cm



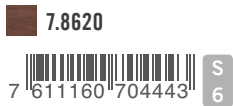
7.8553

FUSIL DUO CÉRAMIQUE
bleu: gros grain 360
blanc: grain fin 1000
rond
26 cm



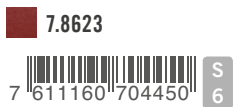
7.8620

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



7.8623

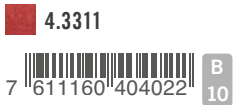
FUSIL DE BOUCHER
oval
taillage extra-fin
30 cm





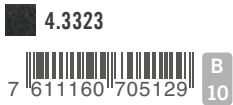
4.3311

AIGUISEUR DE COUTEAUX
revêtement diamant



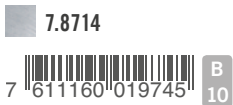
4.3323

AIGUISEUR DE COUTEAUX
DUAL



7.8714

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

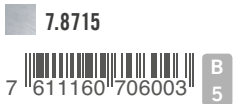


lames de rechange (1 paire)

7.8714.03

7.8715

AIGUISEUR DE COUTEAUX «VICTORINOX»

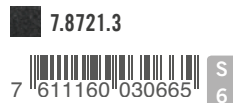
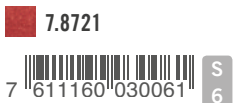


lames de rechange (1 paire)

7.8715.03

7.8721.3

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



7.9036.M

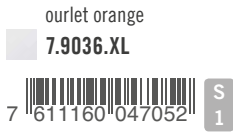
GANT ANTI-COUPURE SOFT
spécial pour la main tenant le couteau



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

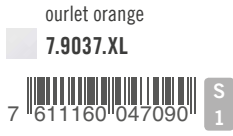
GANT ANTI-COUPURE HEAVY



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

8.0904.10



S 5



8.0905.13

CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS

longueur totale 13 cm

8.0905.13



S 5



pour gauchers

8.0905.13L



S 5

8.0906.16

CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS

longueur totale 16 cm

8.0906.16



S 5



pour gauchers

8.0906.16L



S 5

8.0907.19

CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS

longueur totale 19 cm

longueur totale 19 cm
8.0907.19



S 5

longueur totale 21 cm
8.0908.21



S 5

pour gauchers
longueur totale 21 cm
8.0908.21L



S 5



longueur totale 23 cm
8.0909.23



S 5



8.0919.24

CISEAUX DE TAILLEUR

longueur totale 24 cm

8.0919.24



S 5



8.0961.10

CISEAUX DE POCHE

longueur totale 10 cm

8.0961.10



S 5



8.0973.23

CISEAUX À PAPIER

longueur totale 23 cm

8.0973.23



S 5



8.0986.16

CISEAUX DE MÉNAGE ET BRICOLAGE

longueur totale 16 cm

longueur totale 16 cm
8.0986.16



S 5

longueur totale 19 cm
8.0987.19



S 5



8.0995.13

CISEAUX DE POCHE

longueur totale 13 cm

8.0995.13



S 5



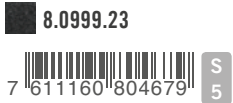


CISEAUX

Ciseaux ménagers et professionnels, inox

8.0999.23

CISEAUX UNIVERSELS
longueur totale 23 cm



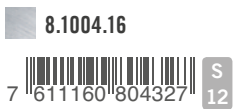
8.1002.15

CISEAUX DE COIFFEURS
micro denté
longueur totale 15 cm



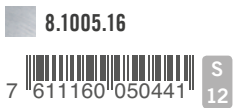
8.1004.16

CISEAUX À EFFILER
longueur totale 16 cm



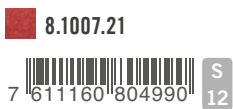
8.1005.16

CISEAUX À SCULPTER
longueur totale 16 cm



8.1007.21

CISEAUX À CRANTER
longueur totale 21 cm



CISEAUX

Ciseaux ménagers et professionnels, forgés



8.1014.15

CISEAUX MÉNAGERS « FRANCE »
longueur totale 15 cm



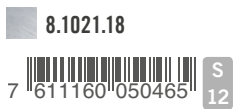
8.1016.15

CISEAUX MÉNAGERS « SWEDEN »
longueur totale 15 cm



8.1021.18

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



8.1034.10

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





CISEAUX

Ciseaux ménagers et professionnels, forgés

8.1039.09

CISEAUX À BRODER

dorés
longueur totale 9 cm



8.1039.09



7

S
12



8.1040.09

CISEAUX À BRODER, CIGOGNE

dorés
longueur totale 9 cm



longueur totale 9 cm
8.1040.09



7

S
12

longueur totale 12 cm
8.1040.12



7

S
12

longueur totale 16 cm
8.1040.16



7

S
12

8.1056.21

CISEAUX À POISSON

inox
longueur totale 21 cm

8.1056.21



7

S
10



8.1119.26

CISEAUX DE TAILLEUR

polis fin
anneaux vernis noirs
longueur totale 26 cm

8.1119.26



7

S
12



CISEAUX

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**





SERVICE

Conseils pour l'entretien et le nettoyage

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)

SERVICE

Garantie, réparations et révision



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 :

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

→ **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:

VICTORINOX AG
Auslieferungslager
Reparatur-Abteilung
Alfred-Nobel-Strasse 5
DE-79761 Waldshut-Tiengen

→ **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



 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



	NOIR
	ROUGE
	BLEU
	VERT
	ROSE
	JAUNE
	ORANGE

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