

# CATALOGUE SUPPLÉMENTAIRE 2020 COUTEAUX DE CUISINE ET PROFESSIONNELS



VICTORINOX



**CATALOGUE SUPPLÉMENTAIRE 2020  
COUTEAUX DE CUISINE  
ET PROFESSIONNELS**





**05** SWISS CLASSIC



**46** GRAND MAÎTRE



**17** SWISS MODERN



**49** PLANCHES À DÉCOUPER



**56** ACCESSOIRES DE CUISINE



**35** FIBROX



**65** SÉCURITÉ

## 05 SWISS CLASSIC

- 05 Couteau Dux
- 08 Sets couteaux de cuisine
- 14 Couperet Swiss Classic

## 17 SWISS MODERN

- 17 Collection Swiss Modern Wood
- 21 Extension Swiss Modern Wood
- 24 Bloc porte-couteaux Swiss Modern Wood
- 28 Collection Swiss Modern

## 35 FIBROX

- 35 Couteaux Fibrox avec lames alvéolées
- 39 Fibrox Dual Grip
- 43 Range-couteaux pour tiroir Fibrox, 5 pièces

## 46 GRAND MAÎTRE

- 46 Bloc porte-couteaux Grand Maître Wood, 6 pièces

## 49 PLANCHES À DÉCOUPER

- 49 Planche à découper Allrounder
- 53 Set de planches à tartiner et porte planches à découper

## 56 ACCESSOIRES DE CUISINE

- 56 Râpe
- 59 Set d'utensiles de cuisine
- 62 Couteau à huîtres

## 65 SICHERHEIT

- 67 Light - Gant tricoté hautement résistant





VICTORINOX

### SWISS CLASSIC

## COUTEAU AU TRANCHANT DENTÉ AVEC GUIDE RÉGLABLE

Que vous savouriez le pain frais de votre boulangerie préférée, un délicieux salami acheté à la nouvelle épicerie italienne ou ce concombre du petit producteur local, une lame appropriée rend leur préparation encore plus agréable. Découvrez notre couteau DUX Swiss Classic.

L'outil de précision suisse qui vous permet d'obtenir des tranches d'une épaisseur égale. Très facile d'utilisation, il coupe sans effort tout type d'aliments grâce à sa lame dentée robuste, son manche ergonomique et son guide réglable qui permet de trancher avec précision.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- L'outil pour obtenir des tranches parfaitement égales
- Couteau au tranchant denté, fabriqué en Suisse
- Manche ergonomique, lame très aiguisée et guide réglable

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



## SPÉCIFICATIONS

Matériau du manche	Elastomère thermoplastique (TPE)
Couleur	Noir
Propriétés	Avec dispositif réglable pour tranches jusqu'à 17 mm
Type d'aiguisage	Tranchant denté
Longueur de la lame	21 cm
Longueur	35 cm
Largeur	3,5 cm
Hauteur	5 cm
Poids net	160 g
Poids brut	200 g
Emballage	Boîte en carton pliante
Conditionnement	1
Résistant au lave-vaisselle	Oui

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pays d'origine	Suisse
Durée de vie	Illimitée
Personnalisation	Oui
Clientèle cible	Particuliers et Horeca
Accessoires	7.7414 Planche à découper Allrounder, grande, brune, avec rainure de jus 7.6079 Éplucheur à tomates et kiwis 7.8714 Petit aiguseur de couteaux «Victorinox Sharpy»



## INFORMATIONS DE COMMANDE

QTE	Référence	Désignation
	6.8663.21	Couteau DUX Swiss Classic





VICTORINOX

## SWISS CLASSIC SETS COUTEAUX DE CUISINE COUTEAUX D'OFFICE AUX DIFFÉRENTES LAMES ET TRANCHANTS, FABRIQUÉS EN SUISSE



Un set de couteaux professionnels est un équipement rêvé en cuisine. Ils permettent de laisser libre cours à la créativité et de réaliser les rêves culinaires les plus fous. Vous recherchez des lames fiables que vous prendrez plaisir à utiliser? Nos sets de cuisine Swiss Classic sont le choix idéal. Ils réunissent les indispensables permettant d'émincer, de découper, d'éplucher et de peler et ainsi préparer de parfaits repas au quotidien.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Idéal pour les cuisiniers amateurs et professionnels
- Couteaux de cuisine et accessoires fabriqués en Suisse
- Manche ergonomique et lame en acier inoxydable

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

## SPÉCIFICATIONS

	6.7839.6G	6.7111.6G	6.7113.6G	6.7131.4G	6.7133.4G	6.7133.5G	6.7133.7G
<b>Désignation</b>	Set couteaux à tomates et de table, 6 pièces	Set couteaux d'office, 6 pièces	Set couteaux d'office, 6 pièces	Set pour la cuisine, 4 pièces	Set pour la cuisine, 4 pièces	Set pour la cuisine, 5 pièces	Set pour la cuisine, 7 pièces
<b>Matériau du manche</b>	Polypropylène (PP)	Polypropylène (PP), Polyamide (PA)		Elastomère thermoplastique (TPE), Polypropylène (PP), Polyamide (PA)		Elastomère thermoplastique (TPE), Polypropylène (PP)	Elastomère thermoplastique (TPE), Polypropylène (PP), Polyamide (PA)
<b>Couleur</b>	Assorti	Rouge	Noir	Rouge	Noir	Noir	Noir
<b>Longueur</b>	265 mm	285 mm	285 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
<b>Largeur</b>	80 mm	222 mm	222 mm	222 mm	222 mm	222 mm	302 mm
<b>Hauteur</b>	23 mm	23 mm	23 mm	23 mm	23 mm	23 mm	23 mm
<b>Poids net</b>	173 g	133 g	133 g	246 g	246 g	249 g	425 g
<b>Poids brut</b>	202 g	346 g	346 g	533 g	533 g	536 g	803 g
<b>Emballage</b>	Boîte cadeau						
<b>Conditionnement</b>	1						

### 6.7839.6G Set couteaux à tomates et de table Swiss Classic, 6 pièces

6.7831 1 Couteau à tomates et de table Swiss Classic, tranchant denté, 11 cm, rouge



6.7832 1 Couteau à tomates et de table Swiss Classic, tranchant denté, 11 cm, bleu



6.7836.L114 1 Couteau à tomates et de table Swiss Classic, tranchant denté, 11 cm, vert



6.7836.L115 1 Couteau à tomates et de table Swiss Classic, tranchant denté, 11 cm, rose



6.7836.L118 1 Couteau à tomates et de table Swiss Classic, tranchant denté, 11 cm, jaune



6.7836.L119 1 Couteau à tomates et de table Swiss Classic, tranchant denté, 11 cm, orange



### 6.7111.6G Set couteaux d'office Swiss Classic, 6 pièces

7.6075.1	1	Éplucheur universel, dentelée, double tranchant, rouge	
6.7431	1	Couteau d'office Swiss Classic, tranchant denté, 8 cm, rouge	
6.7401	1	Couteau d'office Swiss Classic, lame droite, 8 cm, rouge	
6.7631	1	Couteau d'office Swiss Classic, tranchant denté, pointe milieu, 8 cm, rouge	
6.7601	1	Couteau d'office Swiss Classic, lame droite, pointe milieu, 8 cm, rouge	
6.7831	1	Couteau à tomates et de table Swiss Classic, tranchant denté, 11 cm, rouge	

### 6.7113.6G Set couteaux d'office Swiss Classic, 6 pièces

7.6075	1	Éplucheur universel, dentelée, double tranchant, noir	
6.7433	1	Couteau d'office Swiss Classic, tranchant denté, 8 cm, noir	
6.7403	1	Couteau d'office Swiss Classic, lame droite, 8 cm, noir	
6.7633	1	Couteau d'office Swiss Classic, tranchant denté, pointe milieu, 8 cm, noir	
6.7603	1	Couteau d'office Swiss Classic, lame droite, pointe milieu, 8 cm, noir	
6.7833	1	Couteau à tomates et de table Swiss Classic, tranchant denté, 11 cm, noir	

#### 6.7131.4G Set pour la cuisine Swiss Classic, 4 pièces

7.6363 1 Ciseaux de cuisine universels,  
rouge



7.6075.1 1 Éplucheur universel, dentelée,  
double tranchant, rouge



6.7831 1 Couteau à tomates et de table Swiss Classic,  
tranchant denté, 11 cm, rouge



6.8521.17G 1 Couteau Santoku Swiss Classic,  
lame alvéolée, 17 cm, rouge



#### 6.7133.4G Set pour la cuisine Swiss Classic, 4 pièces

7.6363.3 1 Ciseaux de cuisine universels,  
noir



7.6075 1 Éplucheur universel, dentelée,  
double tranchant, noir



6.7833 1 Couteau à tomates et de table Swiss Classic,  
tranchant denté, 11 cm, noir



6.8523.17B 1 Couteau Santoku Swiss Classic,  
lame alvéolée, 17 cm, noir



#### 6.7133.5G Set pour la cuisine Swiss Classic, 5 pièces

6.7433 1 Couteau d'office Swiss Classic,  
tranchant denté, 8 cm, noir



6.7603 1 Couteau d'office Swiss Classic,  
lame droite, pointe milieu, 8 cm, noir



6.7833 1 Couteau à tomates et de table Swiss Classic,  
tranchant denté, 11 cm, noir



6.8003.19B 1 Couteau à découper Swiss Classic,  
19 cm, noir



6.8633.21B 1 Couteau à pain Swiss Classic,  
21 cm, noir



### 6.7133.7G Set pour la cuisine Swiss Classic, 7 pièces

7.6075	1	Éplucheur universel, dentelée, double tranchant, noir	
6.7603	1	Couteau d'office Swiss Classic, lame droite, pointe milieu, 8 cm, noir	
6.7833	1	Couteau à tomates et de table Swiss Classic, tranchant denté, 11 cm, noir	
5.2103.15	1	Fourchette à viande et rôti Swiss Classic, plate, 15 cm, noir	
6.8523.17B	1	Couteau Santoku Swiss Classic, lame alvéolée, 17 cm, noir	
6.8003.19B	1	Couteau à découper Swiss Classic, 19 cm, noir	
6.8633.22B	1	Couteau à pain et pour pâtisseries Swiss Classic, tranchant denté, 22 cm, noir	

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

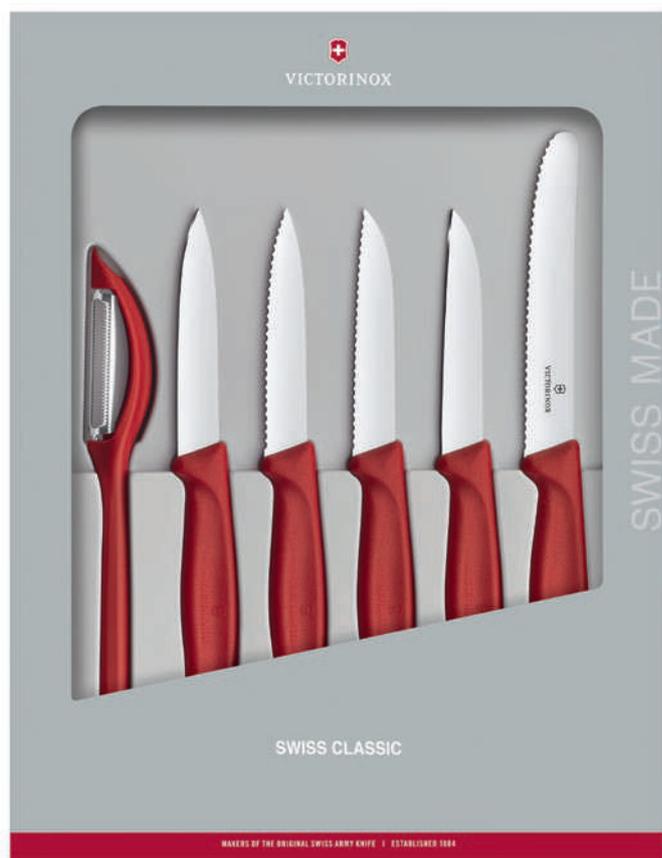
<b>Pays d'origine</b>	Suisse
<b>Durée de vie</b>	Illimitée
<b>Personnalisation</b>	Oui
<b>Clientèle cible</b>	Cuisiniers amateurs et particuliers
<b>Accessoires</b>	7.7033.03 Grand bloc porte-couteaux, vide 7.8303 Fusil de cuisine, 25 cm 7.8721.3 Aigiseur de couteaux avec roulettes en céramique, noir

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation		
6.7839.6G	Set couteaux à tomates et de table Swiss Classic, 6 pièces		 7 611160 064042
6.7111.6G	Set couteaux d'office Swiss Classic, 6 pièces		 7 611160 087881
6.7113.6G	Set couteaux d'office Swiss Classic, 6 pièces		 7 611160 087928
6.7131.4G	Set pour la cuisine Swiss Classic, 4 pièces		 7 611160 087911
6.7133.4G	Set pour la cuisine Swiss Classic, 4 pièces		 7 611160 087874
6.7133.5G	Set pour la cuisine Swiss Classic, 5 pièces		 7 611160 087904
6.7133.7G	Set pour la cuisine Swiss Classic, 7 pièces		 7 611160 087898



6.7839.6G



6.7111.6G



VICTORINOX

## COUPERET SWISS CLASSIC DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE INTERPRÉTATION DE LA POLYVALENCE

Notre couteau de chef chinois est un expert en la matière. Grâce à sa lame extra large, il découpe, émince et coupe en dés comme tout autre couteau de chef, mais c'est également un compagnon idéal en cuisine pour hacher, racler et évier. Nouveauté dans la collection Swiss Classic ce couteau au manche rouge est présenté dans une jolie boîte cadeau. Léger et ergonomique, c'est un outil particulièrement polyvalent. Qu'il s'agisse d'un cadeau pour vos amis ou pour vous-même, ce couteau de chef s'utilise chaque jour avec un véritable plaisir.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Couteau utilitaire de style chinois bien équilibré
- Swiss Made
- Résistant au lave-vaisselle



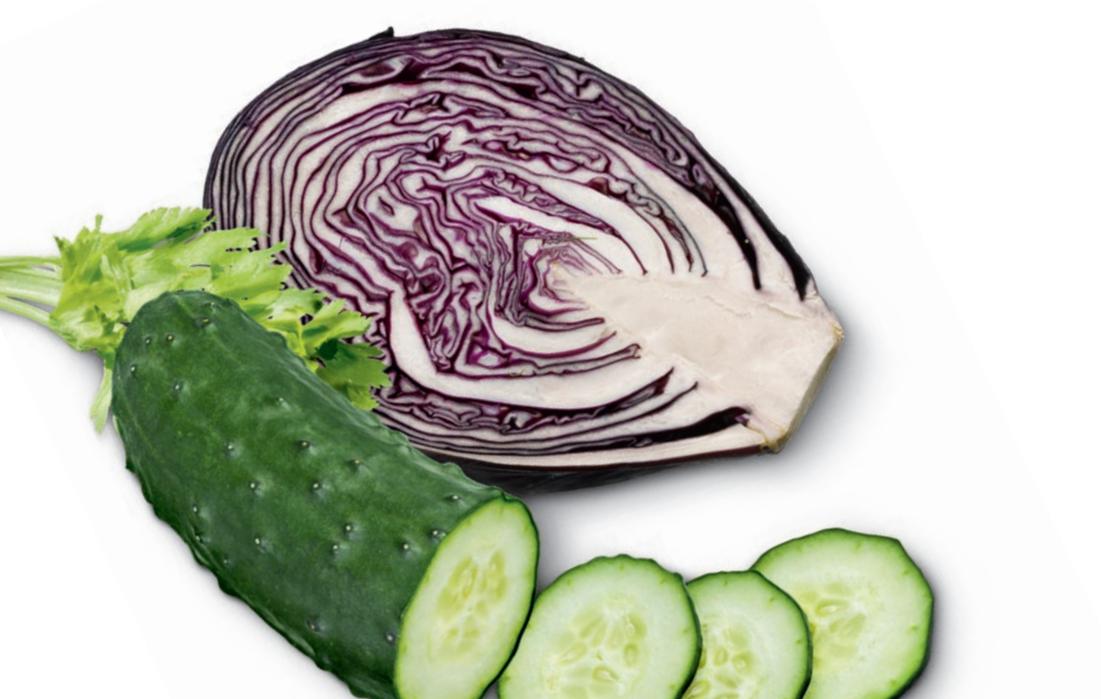
FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™  
ESTABLISHED 1884

## SPÉCIFICATIONS

Matériau du manche	Elastomère thermoplastique (TPE)
Couleur	Rouge
Design de la lame	Forme chinoise
Type d'aiguisage	Tranchant lisse
Longueur de la lame	18 cm
Longueur	31 cm
Largeur	2 cm
Hauteur	8 cm
Poids net	209 g
Poids brut	328 g
Emballage	Boîte cadeau
Conditionnement	1
Résistant au lave-vaisselle	Oui

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pays d'origine	Suisse
Durée de vie	Illimitée
Personnalisation	Oui
Clientèle cible	Touristes et particuliers
Accessoires	7.8721 Aiguseur de couteaux, rouge



## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence Désignation

6.8561.18G Couperet Swiss Classic,  
forme chinoise, 18 cm, rouge,  
boîte cadeau



6.8561.18G





VICTORINOX

## COLLECTION SWISS MODERN WOOD L'ALLIANCE PARFAITE DE LA PRÉCISION ET DU DESIGN



Un manche en noyer... et mille et un usages: grâce à la nouvelle série Swiss Modern, cuisiner devient un véritable plaisir pour les yeux comme au toucher. Chaque couteau de cette série est fabriqué avec la qualité qui a fait la réputation de Victorinox. Un aiguisage précis et une maniabilité parfaite permettent de couper sans efforts. Les manches des couteaux sont façonnés à la main avec la plus grande précision dans du bois de noyer d'origine européenne. Ce bois marron foncé est empreint de veinures qui font de chaque couteau une pièce unique. La série Swiss Modern comprend 5 couteaux et un bloc porte-couteaux de couleur anthracite. L'élégant design de cette série sera du plus bel effet sur votre plan de travail et vous fascinera par son originalité.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Design élégant
- Manches en bois de noyer de haute qualité
- Swiss Made

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



**6.9000.12G**  
Couteau à steak,  
tranchant lisse, 12 cm,  
bois de noyer



**6.9010.15G**  
Couteau de cuisine,  
tranchant lisse, 15 cm,  
bois de noyer



**6.9010.22G**  
Couteau à découper,  
tranchant lisse, 22 cm,  
bois de noyer



**6.9050.17KG**  
Couteau Santoku,  
lame alvéolée, 17 cm,  
bois de noyer



**6.9070.22WG**  
Couteau à pain et pour pâtisseries,  
tranchant denté, 22 cm,  
bois de noyer



**6.7185.6**  
Bloc porte-couteaux,  
6 pièces, bois de hêtre



**7.7085.0**  
Bloc porte-couteaux,  
vide, bois de hêtre

Jusqu'à épuisement des stocks  
Produit de remplacement: 6.7186.6, Page 25

Jusqu'à épuisement des stocks  
Produit de remplacement: 7.7086.0, Page 25

## SPÉCIFICATIONS COUTEAUX

	6.9000.12G	6.9010.15G	6.9010.22G	6.9050.17KG	6.9070.22WG
<b>Désignation</b>	Couteau à steak	Couteau de cuisine	Couteau à découper	Couteau Santoku	Couteau à pain et pour pâtisseries
<b>Matériau du manche</b>	Bois de noyer				
<b>Couleur</b>	Bois de noyer				
<b>Type d'aiguisage</b>	Tranchant lisse	Tranchant lisse	Tranchant lisse	Lame alvéolée	Tranchant denté
<b>Longueur de la lame</b>	12 cm	15 cm	22 cm	17 cm	22 cm
<b>Longueur</b>	24 cm	29 cm	35 cm	30 cm	34,5 cm
<b>Largeur</b>	20 mm	35 mm	45 mm	48 mm	40 mm
<b>Hauteur</b>	12 mm	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm
<b>Poids net</b>	62 g	76 g	123 g	107 g	97 g
<b>Poids brut</b>	202 g	235 g	283 g	266 g	257 g
<b>Emballage</b>	Boîte cadeau				
<b>Conditionnement</b>	2	1	1	1	1
<b>Résistant au lave-vaisselle</b>	Non				

## SPÉCIFICATIONS BLOCS PORTE-COUTEAUX

	6.7185.6	7.7085.0
<b>Désignation</b>	Bloc porte-couteaux, 6 pièces	Bloc porte-couteaux, vide
<b>Matériau du manche</b>	Bois de hêtre	
<b>Couleur</b>	Anthracite	
<b>Longueur</b>	16,5 cm	
<b>Largeur</b>	9 cm	
<b>Hauteur</b>	32 cm	20 cm
<b>Poids net</b>	1965 g	1510 g
<b>Poids brut</b>	2185 g	1700 g
<b>Emballage</b>	Boîte en carton pliante	
<b>Conditionnement</b>	1	
<b>Résistant au lave-vaisselle</b>	Non	

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

<b>Pays d'origine</b>	Couteaux: Suisse Bloc porte-couteaux: Italie
<b>Durée de vie</b>	Illimitée
<b>Personnalisation</b>	Oui
<b>Clientèle cible</b>	Cuisiniers amateurs et particuliers

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation		
6.9000.12G	Swiss Modern Couteau à steak, 12 cm, bois de noyer, boîte cadeau		 7 611160 060860
6.9010.15G	Swiss Modern Couteau de cuisine, 15 cm, bois de noyer, boîte cadeau		 7 611160 060839
6.9010.22G	Swiss Modern Couteau à découper, 22 cm, bois de noyer, boîte cadeau		 7 611160 060877
6.9050.17KG	Swiss Modern Couteau Santoku, 17 cm, bois de noyer, boîte cadeau		 7 611160 060853
6.9070.22WG	Swiss Modern Couteau à pain et pour pâtisseries, 22 cm, bois de noyer, boîte cadeau		 7 611160 060846
6.7185.6	Swiss Modern Bloc porte-couteaux, 6 pièces		 7 611160 061041
7.7085.0	Swiss Modern Bloc porte-couteaux, vide		 7 611160 061058



6.9050.17KG



VICTORINOX

## EXTENSION SWISS MODERN WOOD PROFESSIONNELS ET STYLÉS

La ligne Swiss Modern de Victorinox associe design élégant et haute précision. Chaque couteau est la combinaison d'une solide lame en acier inoxydable au tranchant remarquable et d'un manche unique en bois de noyer européen veiné et très chaleureux. Réinterprétations contemporaines d'outils universels, nos couteaux offrent une prise en main ergonomique et un confort sans pareil. Trois nouveaux modèles ainsi qu'un service à découper pratique viendront bientôt rejoindre la collection existante. Ces outils remarquables rendront le travail en cuisine encore plus agréable.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Idéal pour les cuisiniers amateur et professionnels
- Couteaux fabriqués en Suisse avec lame en acier inoxydable d'une excellente tenue de coupe
- Avec un manche unique à fines veinures, façonné dans du noyer européen

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



**6.9000.12WG**

Set couteaux à steak, 2 pièces,  
tranchant denté, 12 cm,  
bois de noyer

**6.9010.20G**

Couteau à découper,  
tranchant lisse, 20 cm,  
bois de noyer

**6.9030.15G**

Fourchette à viande,  
15 cm,  
bois de noyer

**6.9091.2**

Service à découper, 2 pièces,  
bois de noyer  
Comprenant:  
Fourchette à viande 6.9030.15G  
Couteau à découper 6.9010.22G



## SPÉCIFICATIONS COUTEAUX

	<b>6.9000.12WG</b>	<b>6.9010.20G</b>	<b>6.9030.15G</b>	<b>6.9091.2</b>
<b>Désignation</b>	Set couteaux à steak, 2 pièces	Couteau à découper	Fourchette à viande	Service à découper, 2 pièces
<b>Matériau du manche</b>	Bois de noyer			
<b>Couleur</b>	Marron			
<b>Type d'aiguillage</b>	Tranchant denté	Tranchant lisse		
<b>Longueur de la lame</b>	12 cm	20 cm	15 cm	
<b>Longueur</b>	24 cm	34,5 cm	26,5 cm	
<b>Largeur</b>	2 cm	5,5 cm	2,2 cm	
<b>Hauteur</b>	1,2 cm	1,5 cm	1,5 cm	
<b>Poids net</b>	62 g	141 g	65 g	188 g
<b>Poids brut</b>	185 g	318 g	188 g	490 g
<b>Emballage</b>	Boîte cadeau			
<b>Conditionnement</b>	1	1	1	1
<b>Résistant au lave-vaisselle</b>	Non			

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

<b>Pays d'origine</b>	Suisse	
<b>Durée de vie</b>	Illimitée	
<b>Personnalisation</b>	Oui	
<b>Clientèle cible</b>	Cuisiniers amateurs et particuliers	
<b>Accessories</b>	7.8721.3	Aigiseur de Couteaux
	7.8213	Fusil de Ménage

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation		
6.9000.12WG	Set couteaux à steak Swiss Modern, 2 pièces, 12 cm, bois de noyer, boîte cadeau		 7 611160 063809
6.9010.20G	Couteau à découper Swiss Modern, 20 cm, bois de noyer, boîte cadeau		 7 611160 063830
6.9030.15G	Fourchette à viande Swiss Modern, 15 cm, bois de noyer, boîte cadeau		 7 611160 063823
6.9091.2	Service à découper Swiss Modern, 2 pièces, bois de noyer, boîte cadeau		 7 611160 063816



6.9000.12WG



VICTORINOX

## BLOC PORTE-COUTEAUX SWISS MODERN UN BLOC À PART

Le bloc porte-couteaux Swiss Modern apporte une touche élégante et sophistiquée à tous les plans de travail. Façonné dans du bois de hêtre et revêtu d'une laque anthracite, sa finition moderne en fera rapidement un outil incontournable en cuisine. Sa forme rappelle celle des six manches qu'il accueille. Le logo Victorinox gravé signe la touche originale de cet accessoire. Proposé vide ou garni de cinq couteaux et d'une fourchette. Offrez à votre cuisine l'accessoire qui lui manquait.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Idéal pour garder vos outils rangés en toute sécurité et à portée de main pour cuisiner rapidement et facilement
- Bloc porte-couteaux en bois de hêtre robuste avec cinq couteaux et une fourchette, de fabrication suisse
- Tous les couteaux possèdent une lame en acier inoxydable résistante d'une excellente tenue de coupe ainsi qu'un manche en bois de noyer de qualité supérieure

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



## SPÉCIFICATIONS

	<b>6.7186.6</b>	<b>7.7086.0</b>
<b>Désignation</b>	Bloc porte-couteaux, rempli	Bloc porte-couteaux, vide
<b>Matériel</b>	Bois de hêtre	Bois de hêtre
<b>Couleur</b>	Anthracite	Anthracite
<b>Longueur</b>	170 mm	170 mm
<b>Largeur</b>	95 mm	95 mm
<b>Hauteur</b>	322 mm	200 mm
<b>Poids net</b>	2228 g	1637 g
<b>Poids brut</b>	2448 g	1827 g
<b>Emballage</b>	Boîte en carton pliante	Boîte en carton pliante
<b>Conditionnement</b>	1	1
<b>Résistant au lave-vaisselle</b>	Non	Non



**6.7186.6**  
Bloc porte-couteaux, rempli



**7.7086.0**  
Bloc porte-couteaux, vide

## CONTENU 6.7186.6

**6.9010.15G** 1 pc. Couteau d'office Swiss Modern,  
15 cm, bois de noyer



**6.9030.15G** 1 pc. Fourchette à viande et rôti Swiss Modern,  
15 cm, bois de noyer



**6.9050.17KG** 1 pc. Couteau Santoku Swiss Modern,  
lame alvéolée,  
17 cm, bois de noyer



**6.9010.20G** 1 pc. Couteau à découper Swiss Modern,  
lame extra large,  
20 cm, bois de noyer



**6.9010.22G** 1 pc. Couteau à découper Swiss Modern,  
22 cm, bois de noyer



**6.9070.22WG** 1 pc. Couteau à pain et pour pâtisseries,  
tranchant denté,  
22 cm, bois de noyer



## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

<b>Pays d'origine</b>	Couteaux: Suisse Bloc porte-couteaux vide: Italie Bloc porte-couteaux rempli: Suisse
<b>Durée de vie</b>	Illimitée
<b>Personnalisation</b>	Oui
<b>Clientèle cible</b>	Cuisiniers amateurs et particuliers

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation		
6.7186.6	Bloc porte-couteaux Swiss Modern, rempli		 7 611160 090058
7.7086.0	Bloc porte-couteaux Swiss Modern, vide		 7 611160 090065





VICTORINOX

### SWISS MODERN

## DES OUTILS ÉPURÉS EN ACIER INOXYDABLE

L'alliance de la fonctionnalité et de la beauté à l'état brut: découvrez notre gamme d'ustensiles de cuisine Swiss Modern. Pour cette nouvelle version de la collection Swiss Modern, nous avons remplacé le bois de noyer par une matière synthétique tendance et très chic. Du meilleur effet dans toutes les cuisines, leurs manches offrent de plus une ergonomie et une solidité exceptionnelles qui garantissent un confort optimal et une utilisation facile. Faciles à nettoyer et résistants au lave-vaisselle, les couteaux de cette collection s'avèrent d'indispensables outils pour les tâches quotidiennes en cuisine.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Les ustensiles indispensables du cuisinier amateur pour les tâches quotidiennes
- Cinq couteaux et une fourchette de fabrication suisse déclinés dans des couleurs pastel et un noir élégant
- En acier inoxydable d'une excellente tenue de coupe et manches synthétiques

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



**6.9016.1521B** Couteau d'office,  
15 cm, violet-lavande



**6.9036.158B** Fourchette à viande et rôti,  
15 cm, beige-amande



**6.9056.17K6B** Couteau Santoku,  
lame alvéolée,  
17 cm, vert-olive



**6.9016.202B** Couteau à découper,  
lame extra large,  
20 cm, bleu-bleuet



**6.9016.221B** Couteau à découper,  
22 cm, rouge-raisin



**6.9076.22W5B** Couteau à pain et pour pâtisseries,  
tranchant denté,  
22 cm, rose-abricot



**6.9096.21G** Service à découper, 2 pièces  
Comprenant:  
Fourchette à viande 6.9036.158B et  
Couteau à découper 6.9016.221B



**6.9096.22G** Set de cuisine, 2 pièces  
Comprenant:  
Couteau Santoku 6.9056.17K6B et  
Couteau à pain et pour pâtisseries 6.9076.22W5B



**6.9013.15B** Couteau d'office,  
15 cm, noir



**6.9033.15B** Fourchette à viande et rôti,  
15 cm, noir



**6.9053.17KB** Couteau Santoku,  
lame alvéolée,  
17 cm, noir



**6.9013.20B** Couteau à découper,  
lame extra large,  
20 cm, noir



**6.9013.22B** Couteau à découper,  
22 cm, noir



**6.9073.22WB** Couteau à pain et pour pâtisseries,  
tranchant denté,  
22 cm, noir



**6.9093.21G** Service à découper, 2 pièces  
Comprenant:  
Fourchette à viande 6.9033.15B et  
Couteau à découper 6.9013.22B



**6.9093.22G** Set de cuisine, 2 pièces  
Comprenant:  
Couteau Santoku 6.9053.17KB et  
Couteau à pain et pour pâtisseries 6.9073.22WB





**6.7186.66**

Bloc porte-couteaux, 6 pièces, noir  
Contient multicolore



**6.7186.63**

Bloc porte-couteaux, 6 pièces, noir  
Contient noir



**7.7086.03**

Bloc porte-couteaux, vide, noir

## SPÉCIFICATIONS COUTEAUX

	6.9016.1521B 6.9013.15B	6.9036.158B 6.9033.15B	6.9056.17K6B 6.9053.17KB	6.9016.202B 6.9013.20B	6.9016.221B 6.9013.22B	6.9076.22W5B 6.9013.22WB
<b>Désignation</b>	Couteau d'office	Fourchette à viande et rôti	Couteau Santoku	Couteau à découper	Couteau à découper	Couteau à pain et pour pâtisseries
<b>Matériau du manche</b>	Polypropylen Copolymere					
<b>Couleur</b>	violet-lavande noir	beige-amande noir	vert-olive noir	bleu-bleuet noir	rouge-raisin noir	rose-abricot noir
<b>Largeur de la lame</b>				très large		
<b>Type d'aiguisage</b>			lame alvéolée			tranchant denté
<b>Longueur de la lame</b>	15 cm	15 cm	17 cm	20 cm	22 cm	22 cm
<b>Longueur</b>	29 cm	26,5 cm	30 cm	34,5 cm	35 cm	34,5 cm
<b>Largeur</b>	3,5 cm	2,2 cm	4,8 cm	5,5 cm	4,5 cm	4 cm
<b>Hauteur</b>	1,5 cm	1,5 cm	1,5 cm	1,5 cm	1,5 cm	1,5 cm
<b>Poids net</b>	71 g	63 g	107 g	143 g	117 g	102 g
<b>Poids brut</b>	230 g	186 g	266 g	320 g	277 g	262 g
<b>Emballage</b>	Blister					
<b>Conditionnement</b>	1					
<b>Résistant au lave-vaisselle</b>	Oui					

## SPÉCIFICATIONS BLOCS PORTE-COUTEAUX

	6.9096.21G 6.9093.21G	6.9096.22G 6.9093.22G	7.7086.03	6.7186.66	6.7186.63
<b>Désignation</b>	Service à découper	Set de cuisine	Bloc porte-couteaux, vide	Bloc porte-couteaux, content multicolore	Bloc porte-couteaux, content noir
<b>Matériau</b>	Polypropylen Copolymere		Bois de hêtre		
<b>Couleur</b>	multicolore noir	multicolore noir	noir		
<b>Longueur</b>			170 mm		
<b>Largeur</b>			95 mm		
<b>Hauteur</b>			200 mm	322 mm	322 mm
<b>Poids net</b>	180 g	209 g	1637 g	2240 g	2240 g
<b>Poids brut</b>	482 g	511 g	1827 g	2460 g	2460 g
<b>Emballage</b>	Boîte cadeau		Boîte en carton pliante		
<b>Conditionnement</b>	1	1	1	1	1
<b>Résistant au lave-vaisselle</b>	Qui	Oui	Non	Non	Non

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

<b>Pays d'origine</b>	Couteaux: Suisse Bloc porte-couteaux vide: Italie Bloc porte-couteaux rempli: Suisse
<b>Durée de vie</b>	Illimitée
<b>Personnalisation</b>	Oui
<b>Clientèle cible</b>	Cuisiniers amateurs et particuliers

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation		
6.9013.15B	Couteau d'office, 15 cm, noir		 7 611160 092397
6.9033.15B	Fourchette à viande et rôti, 15 cm, noir		 7 611160 092335
6.9053.17KB	Couteau Santoku, lame alvéolée, 17 cm, noir		 7 611160 092472
6.9013.20B	Couteau à découper, lame extra large, 20 cm, noir		 7 611160 092496
6.9013.22B	Couteau à découper, 22 cm, noir		 7 611160 092311
6.9073.22WB	Couteau à pain et pour pâtisseries, tranchant denté, 22 cm, noir		 7 611160 092410
6.9093.21G	Service à découper, 2 pièces, noir		 7 611160 092557
6.9093.22G	Set de cuisine, 2 pièces, noir		 7 611160 092571
6.7186.63	Bloc porte-couteaux, 6 pièces, noir Content noir		 7 611160 092533

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation		
6.9016.1521B	Couteau d'office, 15 cm, violet-lavande		 7 611160 092359
6.9036.158B	Fourchette à viande et rôti, 15 cm, beige-amande		 7 611160 092298
6.9056.17K6B	Couteau Santoku, lame alvéolée, 17 cm, vert-olive		 7 611160 092458
6.9016.202B	Couteau à découper, lame extra large, 20 cm, bleu-bleuet		 7 611160 092373
6.9016.221B	Couteau à découper, 22 cm, rouge-raisin		 7 611160 092274
6.9076.22W5B	Couteau à pain et pour pâtisseries, tranchant denté, 22 cm, rose-abricot		 7 611160 092434
6.9096.21G	Service à découper, 2 pièces, multicolore		 7 611160 092540
6.9096.22G	Set de cuisine, 2 pièces, multicolore		 7 611160 092564
7.7086.03	Bloc porte-couteaux, vide, noir		 7 611160 092519
6.7186.66	Bloc porte-couteaux, 6 pièces, noir Content multicolore		 7 611160 092526





VICTORINOX



## COUTEAUX FIBROX AVEC LAMES ALVÉOLÉES DÉVELOPPÉS PAR DES PROFESSIONNELS POUR LES PROFESSIONNELS – AVEC ALVÉOLES

Les couteaux à manches en Fibrox réunissent toutes les caractéristiques indispensables à un usage professionnel. Un manche ergonomique antidérapant et une durée de vie très longue sont associés à ces couteaux. Les cuisiniers amateurs sont eux aussi de plus en plus nombreux à équiper leurs cuisines des meilleurs outils et choisissent pour cela des couteaux de la gamme Fibrox. Le modèle Santoku ainsi que 6 autres couteaux sont désormais disponibles avec des alvéoles et viendront donc élargir la gamme Fibrox.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Modèles très appréciés désormais avec alvéoles
- Manches ergonomiques et antidérapants
- Résistants au lave-vaisselle

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

**5.2523.17**

Couteau Santoku Fibrox,  
lame alvéolée,  
17 cm, noir

**5.5523.20**

Couteau à saigner Fibrox,  
lame alvéolée,  
dos droit, 20 cm, noir

**5.5523.25**

Couteau à saigner Fibrox,  
lame alvéolée,  
dos droit, 25 cm, noir

**5.7223.20**

Couteau de boucher Fibrox,  
lame alvéolée, étroite,  
dos renversé, 20 cm, noir

**5.7223.25**

Couteau de boucher Fibrox,  
lame alvéolée, étroite,  
dos renversé, 25 cm, noir

**5.7323.25**

Couteau de boucher Fibrox,  
lame alvéolée,  
dos renversé, 25 cm, noir

**5.7323.31**

Couteau de boucher Fibrox,  
lame alvéolée,  
dos renversé, 31 cm, noir



## SPÉCIFICATIONS

	5.2523.17	5.5523.20	5.5523.25	5.7223.20	5.7223.25	5.7323.25	5.7323.31
<b>Désignation</b>	Couteau Santoku	Couteau à saigner	Couteau à saigner	Couteau de boucher	Couteau de boucher	Couteau de boucher	Couteau de boucher
<b>Largeur de la lame</b>				Étroite	Étroite		
<b>Dos de la lame</b>		Dos droit	Dos droit	Dos renversé	Dos renversé	Dos renversé	Dos renversé
<b>Longueur de la lame</b>	17 cm	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm	25 cm	31 cm
<b>Longueur</b>	298 mm	337 mm	334 mm	336 mm	393 mm	396 mm	451 mm
<b>Largeur</b>	47 mm	38.5 mm	42 mm	36 mm	42 mm	46 mm	46 mm
<b>Hauteur</b>	18 mm	22 mm	22 mm	22 mm	22 mm	22 mm	22 mm
<b>Poids net</b>	112 g	167 g	199 g	151 g	183 g	231 g	293 g
<b>Poids brut</b>	122 g	170 g	202 g	154 g	185 g	235 g	298 g
<b>Emballage</b>	Étui-SB	Étui-S	Étui-S	Étui-S	Étui-S	Étui-S	Étui-S

**Matériau du manche** Elastomère thermoplastique (TPE)

**Couleur** Noir

**Forgé** Non

**Type d'aiguisage** Lame alvéolée

**Conditionnement** 6

**Résistant au lave-vaisselle** Oui

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

**Pays d'origine** Suisse

**Durée de vie** Illimitée

**Personnalisation** Oui

**Clientèle cible** Bouchers et cuisiniers

**Accessoires** 7.8513 Fusil de boucher, rond, taillage standard, 30cm  
7.9037.S/M/L/XL Gant anti-coupure heavy (S, M, L, XL)

## INFORMATIONS DE COMMANDE

### Référence Désignation

5.2523.17 Couteau Santoku Fibrox, lame alvéolée,  
17 cm, noir



5.5523.20 Couteau à saigner Fibrox, lame alvéolée,  
dos droit, 20 cm, noir



5.5523.25 Couteau à saigner Fibrox, lame alvéolée,  
dos droit, 25 cm, noir



5.7223.20 Couteau de boucher Fibrox, lame alvéolée,  
étroite, dos renversé, 20 cm, noir



5.7223.25 Couteau de boucher Fibrox, lame alvéolée,  
étroite, dos renversé, 25 cm, noir



5.7323.25 Couteau de boucher Fibrox, lame alvéolée,  
dos renversé, 25 cm, noir



5.7323.31 Couteau de boucher Fibrox, lame alvéolée,  
dos renversé, 31 cm, noir





VICTORINOX

## FIBROX DUAL GRIP CONFORTABLE ET MOINS FATIGUANT GRÂCE AU MANCHE À DEUX COMPOSANTS

Nos couteaux de boucher et couteaux à désosser Fibrox Dual Grip sont conçus pour découper sans effort. Amateurs ou professionnels, tout le monde a besoin de couteaux ergonomiques, efficaces et infaillibles. C'est pourquoi nous avons développé la gamme Fibrox Dual Grip qui simplifie les tâches de boucherie et de préparation de la viande. Les manches bi-matière ergonomiques offrent un excellent support à la main et au poignet, tandis que les lames en acier inoxydable découpent la viande aisément. Ce sont des couteaux bien aiguisés, confortables et performants qui permettent d'obtenir d'excellents résultats. Une gamme complémentaire à l'usage des professionnels de l'industrie de la viande.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- La gamme idéale pour un travail en tout confort et sans effort
- Couteaux de boucher et couteaux à désosser fabriqués en Suisse avec lames en acier inoxydable résistant
- Chaque pièce possède un manche bi-matière ergonomique et antidérapant

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



**5.6503.15D**

Couteau à désosser Fibrox Dual Grip,  
lame dos renversé, 15 cm



**5.6613.12D**

Couteau à désosser Fibrox Dual Grip,  
lame dos renversé, étroite, flexible, 12 cm



**5.6613.15D**

Couteau à désosser Fibrox Dual Grip,  
lame dos renversé, étroite, flexible, 15 cm



**5.6663.15D**

Couteau à désosser Fibrox Dual Grip,  
lame dos renversé, étroite, super flexible, 15 cm



**5.7223.20D**

Couteau de boucher Fibrox Dual Grip,  
lame alvéolée,  
dos renversé, étroite, 20 cm



**5.7223.25D**

Couteau de boucher Fibrox Dual Grip,  
lame alvéolée,  
dos renversé, étroite, 25 cm



## SPÉCIFICATIONS

	5.6503.15D	5.6613.12D	5.6613.15D	5.6663.15D	5.7223.20D	5.7223.25D
<b>Désignation</b>	Couteau à désosser	Couteau à désosser	Couteau à désosser	Couteau à désosser	Couteau de boucher	Couteau de boucher
<b>Matériau du manche</b>	Intérieur: Polypropylène (PP), Extérieur: Elastomère thermoplastique (TPE)					
<b>Propriétés des manches</b>	Manche à 2 composants					
<b>Flexibilité de la lame</b>		Flexibel	Flexibel	Super flexibel		
<b>Largeur de la lame</b>		Étroite	Étroite	Étroite	Étroite	Étroite
<b>Dos de la lame</b>	Dos renversé					
<b>Type d'aiguisage</b>	Tranchant lisse	Tranchant lisse	Tranchant lisse	Tranchant lisse	Lame alvéolée	Lame alvéolée
<b>Longueur de la lame</b>	15 cm	12 cm	15 cm	15 cm	20 cm	25 cm
<b>Longueur</b>	290 mm	266 mm	295 mm	295 mm	340 mm	395 mm
<b>Largeur</b>	35 mm	35 mm	35 mm	35 mm	40 mm	40 mm
<b>Hauteur</b>	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
<b>Poids net</b>	101 g	87 g	91 g	89 g	123 g	142 g
<b>Poids brut</b>	104 g	90 g	94 g	91 g	128 g	150 g
<b>Emballage</b>	Étui-S					
<b>Conditionnement</b>	6					
<b>Stérilisable</b>	Oui					

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

<b>Pays d'origine</b>	Suisse	
<b>Durée de vie</b>	Illimitée	
<b>Personnalisation</b>	Oui	
<b>Clientèle cible</b>	Industrie de la viande et du poisson	
<b>Accessoires</b>	7.9037.S/M/L/XL	Gant anti-coupure HEAVY
	7.9038.XS/S/M/L/XL	Gant anti-coupure LIGHT
	7.8513	Fusil de boucher, rond, taillage-fin, 30 cm

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation		
5.6503.15D	Couteau à désosser Fibrox Dual Grip, lame dos renversé, 15 cm		 7 611160 064202
5.6613.12D	Couteau à désosser Fibrox Dual Grip, lame dos renversé, étroite, flexible, 15 cm		 7 611160 064226
5.6613.15D	Couteau à désosser Fibrox Dual Grip, lame dos renversé, étroite, super flexible, 12 cm		 7 611160 064240
5.6663.15D	Couteau à désosser Fibrox Dual Grip, lame dos renversé, étroite, super flexible, 15 cm		 7 611160 064264
5.7223.20D	Couteau de boucher Fibrox Dual Grip, lame alvéolée, dos renversé, étroite, 20 cm		 7 611160 064301
5.7223.25D	Couteau de boucher Fibrox Dual Grip, lame alvéolée, dos renversé, étroite, 25 cm		 7 611160 064325





VICTORINOX

## RANGE-COUTEAUX POUR TIROIR FIBROX, 5 PIÈCES LE RANGE-COUTEAUX PENSÉ POUR LES PROS

Avec sa fonctionnalité exceptionnelle, son look à la fois sobre et tendance, sans oublier sa forme ergonomique, cette solution de rangement de cuisine compacte est unique en son genre. Ce nouveau range-couteaux accompagné de couteaux Fibrox se glisse dans un tiroir et offre une excellente alternative au bloc porte-couteaux classique. Une solution de rangement sûre et élégante pour vos couteaux qui permet de libérer votre plan de travail en vous offrant davantage d'espace. Ce rangement en bois de hêtre robuste présente des rainures inclinées permettant d'insérer et de retirer les couteaux sans effort. Largement plébiscités par les pros de la cuisine et les chefs amateurs, les cinq couteaux fournis proviennent de la collection Fibrox et vous garantissent une expérience unique en cuisine.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Sélection minutieuse de 5 couteaux
- Solution de rangement sûre et élégante pour tiroir
- Compact et antidérapant

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

## SPÉCIFICATIONS

Matériel	Bois de hêtre
Couleur	Hêtre
Longueur	43 cm
Largeur	14,5 cm
Hauteur	6 cm
Poids net	2450 g
Poids brut	2650 g
Emballage	Boîte en carton pliante
Conditionnement	1

## CONTENU

5.2933.26 1 pc. Couteau pour pâtissiers Fibrox, 26 cm, noir



5.2063.20 1 pc. Couteau à découper Fibrox, lame extra large, 20 cm, noir



5.2523.17 1 pc. Couteau Santoku Fibrox, lame alvéolée, 17 cm, noir



5.3703.18 1 pc. Couteau à fileter Fibrox, 18 cm, noir



5.2003.15 1 pc. Couteau d'office Fibrox, 15 cm, noir



## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pays d'origine	Suisse
Durée de vie	Illimitée
Personnalisation	Oui
Clientèle cible	Cuisiniers amateurs et particuliers
Accessoires	7.8721.3 Aiguiseur de couteaux 7.8333 Fusil de cuisine

## INFORMATIONS DE COMMANDE

QTE	Référence	Désignation
	5.1143.5	Range-couteaux pour tiroir Fibrox, 5 pièces





VICTORINOX

## BLOC PORTE-COUTEAUX GRAND MAÎTRE WOOD, 6 PIÈCES DESIGN ÉLÉGANT ET LIGNES ÉPURÉES

Les cuisiniers amateurs comme professionnels sont impressionnés par notre collection de couteaux Grand Maître. Forgés en une seule pièce et parfaitement équilibrés, ces couteaux de précision comblent les utilisateurs les plus exigeants. Leur lame se fond naturellement dans le manche et le renflement subtil de l'acier au niveau de la mitre offre une forme ergonomique pour une prise en main optimale. Le nouveau bloc porte-couteaux assorti à la couleur des manches en bois des couteaux fournit une solution de rangement parfaite. Le bloc et l'insert, tous deux en hêtre robuste, forment un accessoire fonctionnel qui accueille six couteaux et vient ajouter une touche élégante à toute cuisine. Cuisiner avec ce set de couteaux élégant vous garantit une expérience sans pareille.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Solution de rangement sûre et élégante
- Une sélection de couteaux idéale qui répond à toutes vos exigences en cuisine
- Couteaux forgés parfaitement équilibrés



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

## SPÉCIFICATIONS

	7.7240.6	7.7040.0
Désignation	Bloc porte-couteaux, rempli	Bloc porte-couteaux, vide
Matériel	Bois de hêtre	
Couleur	Hêtre	
Longueur	225 mm	
Largeur	120 mm	
Hauteur	382 mm	257 mm
Poids net	2570 g	1492 g
Poids brut	2810 g	1756 g
Emballage	Boîte en carton pliante	
Conditionnement	1	

## CONTENU

7.7200.12G	1 pc.	Couteau à steak, 12 cm	
7.7230.15G	1 pc.	Fourchette à viande, 15 cm	
7.7320.17G	1 pc.	Couteau Santoku, lame alvéolée, 17 cm	
7.7200.20G	1 pc.	Couteau à découper, 20 cm	
7.7400.20G	1 pc.	Couteau de chef, 20 cm	
7.7430.23G	1 pc.	Couteau à pain, tranchant denté, 23 cm	

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pays d'origine	Rempli: Allemagne Vide: Italie	
Durée de vie	Illimitée	
Personnalisation	Oui	
Clientèle cible	Cuisiniers amateurs et particuliers	
Accessoires	7.8333	Fusil de cuisine
	7.8721.3	Aiguiseur de couteaux

## INFORMATIONS DE COMMANDE

QTE	Référence	Désignation		
	7.7240.6	Bloc porte-couteaux Grand Maître Wood, 6 pièces		 7 611160 063113
	7.7040.0	Bloc porte-couteaux Grand Maître Wood, vide		 7 611160 063106





VICTORINOX

## PLANCHE À DÉCOUPER ALLROUNDER POLYVALENTES ET INDISPENSABLES DANS LA CUISINE



Une série de planches à découper «allrounder» fabriquées dans un matériau respectueux de l'environnement à base de fibre de bois vient compléter la gamme Victorinox. Fabriquées exclusivement par Epicurean pour Victorinox, leur design est unique. Elles sont disponibles en 3 tailles et 2 couleurs, et dès lors chacun choisira la planche à son goût pour l'usage approprié. Les modèles les plus grands sont pourvus d'une rainure à jus. La surface des planches est compatible avec tout type d'aliments et préserve le tranchant des couteaux. Résistantes à des températures jusqu'à 175°C/350°F, elles se nettoient facilement au lave-vaisselle. Voilà des accessoires bien utiles en cuisine que vous aurez plaisir à utiliser pendant de nombreuses années.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Surface qui préserve les lames
- Garanti lave-vaisselle
- Résistant jusqu'à 175°C/350°F

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

## SPÉCIFICATIONS

- Planche à découper Allrounder en Fibre de bois
- Avec informations produit sur étiquette autocollante au recto et verso
- Résistant au lave-vaisselle
- En vrac
- Conditionnement: 1 pièce

Référence	Désignation
-----------	-------------

<b>7.4110</b>	<b>Planche à découper Allrounder S</b> Couleur: Marron Specifications: Avec trou Longueur: 241 x 165 x 6 mm Poids brut: 184 g
---------------	---



<b>7.4110.3</b>	<b>Planche à découper Allrounder S</b> Couleur: Noir Specifications: Avec trou Longueur: 241 x 165 x 6 mm Poids brut: 184 g
-----------------	---



<b>7.4112</b>	<b>Planche à découper Allrounder M</b> Couleur: Marron Specifications: Avec trou et rainure Longueur: 292 x 229 x 6 mm Poids brut: 248 g
---------------	--



<b>7.4112.3</b>	<b>Planche à découper Allrounder M</b> Couleur: Noir Specifications: Avec trou et rainure Longueur: 292 x 229 x 6 mm Poids brut: 248 g
-----------------	--



<b>7.4114</b>	<b>Planche à découper Allrounder L</b> Couleur: Marron Specifications: Avec trou et rainure Longueur: 368 x 286 x 6 mm Poids brut: 373 g
---------------	--



<b>7.4114.3</b>	<b>Planche à découper Allrounder L</b> Couleur: Noir Specifications: Avec trou et rainure Longueur: 368 x 286 x 6 mm Poids brut: 373 g
-----------------	--



## SPÉCIFICATIONS

### Référence Désignation

#### 7.4101 Set Allrounder, 9 pièces

Couleur: Marron/Noir assortis  
Contenu: Display, 4 x S, 2 x M, 2 x L  
Emballage: Boîte en carton pliante  
Conditionnement: 1

Jusqu'à épuisement du stock



#### 7.4101.0 Display vide

Longueur: 195 x 125 x 75 mm  
Poids brut: 350 g  
Emballage: En vrac  
Conditionnement: 1



#### 7.4101.1 Cire pour planche à découper Allrounder

Contenu: 147 ml  
Specifications: Boîte avec applicateur  
Emballage: En vrac



## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pays d'origine USA

Durée de vie Illimitée

Personnalisation Oui

Cible Clientèle Cuisiniers amateurs et particuliers

Accessoires 7.4101.1 Cire pour planche à découper Allrounder

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation		
7.4110	Planche à découper Allrounder S, marron		
7.4110.3	Planche à découper Allrounder S, noir		
7.4112	Planche à découper Allrounder M, marron, avec rainure		
7.4112.3	Planche à découper Allrounder M, noir, avec rainure		
7.4114	Planche à découper Allrounder L, marron, avec rainure		
7.4114.3	Planche à découper Allrounder L, noir, avec rainure		
7.4101	Set Allrounder, 9 pièces		
7.4101.0	Display vide		
7.4101.1	Cire pour planche à découper Allrounder		





VICTORINOX

## SET DE PLANCHES À TARTINER ET PORTE PLANCHES À DÉCOUPER INNOVATIONS ÉCOLOGIQUES POUR LA CUISINE



Beurre, beurre de cacahuète, confiture, fromage à pâte molle, pâté ... quelle que soit la garniture, la tartine remporte tous les suffrages aux quatre coins du monde. Mais comment améliorer ce qui est déjà un succès? Voici notre planche à tartiner élégante, innovante et super fonctionnelle. Fabriquée en exclusivité par Epicurean, elle réunit plat, planche et spatule à tartiner dans un seul magnifique accessoire. Nous sommes convaincus que vous ne pourrez bientôt plus vous en passer et que le nouveau support pour planche à découper sera son parfait compagnon. Cette solution compacte et élégante qui accueille trois planches à découper (ou à tartiner) est du meilleur effet sur tous les plans de travail.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Des outils élégants, innovants et fonctionnels pour votre cuisine
- Fabriquée en exclusivité par Epicurean
- Matériau en fibres de bois qui résiste à la chaleur jusqu'à 175°C/350°F

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

## SPÉCIFICATIONS

	7.4102	7.4103.0
<b>Désignation</b>	Set de planches à tartiner	Porte planches à découper
<b>Matériau</b>	Fibre de bois	Fibre de bois
<b>Couleur</b>	Brun	Brun
<b>Longueur</b>	255 mm	127 mm
<b>Largeur</b>	179 mm	102 mm
<b>Hauteur</b>	6–9 mm	8 mm
<b>Poids net</b>	316 g	157 g
<b>Poids brut</b>	321 g	162 g
<b>Emballage</b>	Informations produit sur étiquette autocollante au recto et verso	Informations produit sur étiquette autocollante au verso
<b>Conditionnement</b>	1	1
<b>Résistant au lave-vaisselle</b>	Oui	Oui



**7.4102**  
Set de planches à tartiner



**7.4103.0**  
Porte planches à découper

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pays d'origine	USA
Durée de vie	Illimitée
Personnalisation	Oui
Clientèle cible	Particuliers et Horeca

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation	
7.4102	Set de planches à tartiner	 
7.4103.0	Porte planches à découper	 





VICTORINOX



## RÂPE RÂPES TRÈS EFFICACES

Notre râpe à lames moyennes, aussi polyvalente que sûre, est à la fois ergonomique, efficace et extrêmement astucieuse. Ses lames bidirectionnelles glissent dans un mouvement de va-et-vient fluide pour obtenir des copeaux de chocolat, de fromage à pâte dure ou de carottes. Bref, c'est l'ustensile rêvé !

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Parfait pour former de jolis copeaux
- Râpe avec lame bidirectionnelle affûtée, fabriquée en Suisse
- Fournie avec une protection rigide des lames pour un rangement en toute sécurité

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

## SPÉCIFICATIONS

7.6084.9

Désignation	Râpe, moyen
Matériau du manche	Polypropylène (PP) / Talc
Couleur	Orange
Longueur	262 mm
Largeur	67 mm
Hauteur	27 mm
Poids net	77 g
Poids brut	104 g
Emballage	Boîte en carton pliante
Conditionnement	10
Résistant au lave-vaisselle	Oui



## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pays d'origine	Suisse
Durée de vie	Illimitée
Personnalisation	Oui
Clientèle cible	Particuliers et Horeca

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation	
7.6084.9	Râpe, moyen	  7 611160 088932





VICTORINOX

## SET D'UTENSILES DE CUISINE PRATIQUES ET ÉCOLOGIQUES

Complétez votre batterie d'accessoires de cuisine avec ce duo pratique de spatules ultra-performantes. Avec le set conçu en exclusivité par Epicurean, vous allez pouvoir vous surpasser derrière les fourneaux en un rien de temps. Ces spatules vous permettent de mélanger les sauces épaisses et les purées sans rayer poêles et casseroles. Et, cerise sur le gâteau, elles sont également respectueuses de l'environnement. Ces ustensiles de cuisine sont véritablement polyvalents, écologiques et fonctionnels.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Ustensiles faciles à nettoyer, conçus en exclusivité par Epicurean
- Spatules en fibres de bois
- Résistent à la chaleur jusqu'à 175°C / 350°F

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

## SPÉCIFICATIONS

7.6290

Désignation	Set de cuillères de cuisson
Matériau	Fibre de bois
Couleur	Noir / Brun
Longueur	300 mm
Largeur	53 mm
Hauteur	6 mm
Poids net	125 g
Poids brut	136 g
Emballage	Blister
Conditionnement	1
Résistant au lave-vaisselle	Oui



7.6290  
Set de cuillères de cuisson

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pays d'origine	USA
Durée de vie	Illimitée
Personnalisation	Oui
Clientèle cible	Particuliers et Horeca

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation		
7.6290	Set de cuillères de cuisson, 2 pièces		 7 611160 089472





VICTORINOX

## **COUTEAU À HUÎTRES** **OUVRIR DES HUÎTRES N'A JAMAIS** **ÉTÉ AUSSI FACILE**

Notre nouveau couteau à huîtres est conçu pour que vous puissiez préparer les huîtres et autres fruits de mer comme un pro. Il est robuste et extrêmement simple d'utilisation. Et grâce à sa longue lame étroite et son manche au design ergonomique en matière synthétique antidérapante, il offre une prise en main optimale pour vous permettre d'ouvrir vos huîtres sans trop d'efforts. Ce commis de cuisine pratique se range facilement dans tous les tiroirs sans prendre de place grâce à son format compact, et répond toujours présent lorsque le devoir l'appelle. Les amateurs d'huîtres ont de quoi se réjouir!

### **PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES**

- Matière synthétique antidérapante
- Manche ergonomique
- Résistant au lave-vaisselle

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



## SPÉCIFICATIONS

Matériau du manche	Matière synthétique
Couleur	Noir
Longueur de la lame	7 cm
Longueur	17 cm
Largeur	2 cm
Hauteur	3,5 cm
Poids net	80 g
Poids brut	94 g
Emballage	Boîte en carton pliante
Conditionnement	1
Résistant au lave-vaisselle	Oui

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pays d'origine	Portugal
Durée de vie	Illimitée
Personnalisation	Oui
Clientèle cible	Particuliers et Horeca



## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation	
7.6394	Couteau à huître, manche synthétique, noir	  7 611160 061331





VICTORINOX

## LIGHT - GANT TRICOTÉ HAUTEMENT RESISTANT SÉCURITÉ ET CONFORT RÉUNIS DANS UN GANT



Les réglementations en matière d'hygiène et de sécurité dans l'industrie agro-alimentaire sont extrêmement élevées. Les gants tricotés en matière 100% Dyneema® Diamond répondent à ces exigences et protègent en particulier la main tenant le couteau. Ce gant est agréable, très léger et a obtenu d'excellents résultats aux tests de résistance à la coupe. Le fait qu'il ne contienne ni fil de fer ni verre dans ses fibres le rend très agréable à porter. Ce modèle est disponible dans cinq tailles et peut être lavé en machine.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- 100% fibre Dyneema® Diamond
- Ne contient ni verre ni fil de fer
- Très résistant et léger

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

## SPÉCIFICATIONS

	7.9038.XS	7.9038.S	7.9038.M	7.9038.L	7.9038.XL
Taille	6 (XS)	7 (S)	8 (M)	9 (L)	10 (XL)
Couleur de la bordure	Vert	Blanc	Rouge	Bleu	Orange
Matériau	100% fibre Dyneema® Diamond				
Couleur	Blanc				
Lavable en machine	Oui				
Longueur	25,5 cm	29,5 cm	30,5 cm	31,5 cm	32,5 cm
Largeur	11,5 cm	11,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	13,5 cm
Poids net	30 g	34 g	38 g	40 g	44 g
Poids brut	38 g	42 g	46 g	48 g	52 g
Emballage	Sachet transparent				
Conditionnement	1				

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pays d'origine	Slovaquie	
Durée de vie	Illimitée	
Personnalisation	Non	
Clientèle cible	Boucheries et industrie agroalimentaire	
Accessories	7.9036	Gant anti-coupure Soft
	7.9037	Gant anti-coupure Heavy
	7.8623	Fusil de boucher

## INFORMATIONS DE COMMANDE

Référence	Désignation		
7.9038.XS	Gant tricoté hautement résistant (pour la main tenant le couteau), Taille XS		
7.9038.S	Gant tricoté hautement résistant (pour la main tenant le couteau), Taille S		
7.9038.M	Gant tricoté hautement résistant (pour la main tenant le couteau), Taille M		
7.9038.L	Gant tricoté hautement résistant (pour la main tenant le couteau), Taille L		
7.9038.XL	Gant tricoté hautement résistant (pour la main tenant le couteau), Taille XL		







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

Contact UE:  
Victorinox Retail Köln GmbH  
Wallrafplatz 2  
50667 Köln, Allemagne



VICTORINOX.COM

Printed in Switzerland  
©Victorinox 2019  
We protect our intellectual property rights.  
We reserve our rights for technical modifications.

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

XII.19 / 9.2106.3

