

CATALOGUE SUPPLÉMENTAIRE 2022 COUTEAUX DE CUISINE ET PROFESSIONNELS



VICTORINOX

CATALOGUE SUPPLÉMENTAIRE 2022
COUTEAUX DE CUISINE
ET PROFESSIONNELS

Veillez noter : ce catalogue supplémentaire comprend les lancements de produits du second semestre 2021 et de toute l'année 2022 – à l'exception des éditions limitées.





4 EXTENSION DE SWISS MODERN



**16 EXTENSION DE RANGEMENT +
PLANCHES À DÉCOUPER**



8 EXTENSION DE WOOD



**28 EXTENSION DE ACCESSOIRES
DE CUISINE**



12 EXTENSION DE GRAND MAÎTRE



36 EXTENSION DE FIBROX

4 EXTENSION DE SWISS MODERN

- 6 Couteaux d'office
- 7 Couteaux de cuisine

8 EXTENSION DE WOOD

12 EXTENSION DE GRAND MAÎTRE

- 14 POM
- 15 Wood

**16 EXTENSION DE RANGEMENT +
PLANCHES À DÉCOUPER**

- 18 Collection sac à dos de chef
- 22 Kitchen Series
- 23 All-in-One
- 24 Gourmet Series
- 25 Handy Series
- 26 Pelle à pizza
- 27 Accessoires

**28 EXTENSION DE ACCESSOIRES
DE CUISINE**

- 30 Outils de cuisine
- 32 REX
- 33 STAR
- 34 RAPID
- 35 Protection de la lame

36 EXTENSION DE FIBROX

- 38 Couteau à volailles

40 EXTENSION DE AIGUISAGE + SÉCURITÉ

- 42 SWIBO



VICTORINOX

SWISS MADE

EXTENSION DE SWISS MODERN

INÉGALÉS EN TERMES DE PRÉCISION ET DE DESIGN

- Le parfait compagnon de vos tâches culinaires quotidiennes
- Des modèles raffinés en bois de noyer ou aux couleurs pastel tendance
- Lames en acier inoxydable durable, fabriquées en Suisse



La ligne Swiss Modern de Victorinox associe design élégant et haute précision. Estampée dans un acier inoxydable d'une tenue de coupe exceptionnelle, chaque lame permet une découpe sans effort. Chaque couteau est proposé avec un manche unique en bois de noyer européen chaleureux ou synthétique en noir ou couleurs pastel. Tous offrent une exceptionnelle ergonomie et un confort optimal pour les tâches répétitives de tranchage ou découpage. Une collection exceptionnelle, version moderne de cet outil ancestral de l'homme.

6.9006.1042







COUPEAU D'OFFICE

- Pointe milieu
- Avec protection de la lame jetable



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm   16 **6.9003.10** |   16 **6.9006.1042**

6.9006.10W21





COUPEAU D'OFFICE

- Tranchant denté
- Pointe milieu
- Avec protection de la lame jetable



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm   16 **6.9003.10W** |   16 **6.9006.10W21**

6.9006.1141



COUPEAU DE TABLE

- Rond
- Avec protection de la lame jetable



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm   6 **6.9003.11** |   6 **6.9006.112** |   6 **6.9006.1141**

6.9006.122



COUPEAU À STEAK

- Avec protection de la lame jetable



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **6.9003.12** |   6 **6.9006.122** |   6 **6.9006.1241**

6.9016.198B



COUPEAU À DÉCOUPER



LONGUEUR DE LA LAME

19 cm



6.9013.19B



6.9016.198B

6.9016.2543B



COUPEAU À DÉCOUPER

- Extra large



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm



6.9013.25B



6.9016.2543B

6.9076.26W44B



COUPEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS

- Tranchant denté
- Rond



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm



6.9073.26WB



6.9076.26W44B



EXTENSION DE WOOD

DES COUTEAUX JUDICIEUSEMENT CONÇUS, CUMULANT TOUS LES ATOUTS

- Manches en bois robuste aux veinures originales
- Très maniables, pour un travail sans effort
- Un design ergonomique et des matériaux résilients



La collection Wood de Victorinox : manches ergonomiques en bois naturel, esthétique et robuste, et lames en acier inoxydable très aiguisées et efficaces. Utilisé depuis des siècles comme matériau de choix pour les manches de couteau, le bois est extrêmement robuste, doux au toucher et confère à chaque couteau un cachet spécial. Cette collection propose d'élégants couteaux pour toutes les tâches culinaires, de la pâtisserie aux rôtis. Elle offre un large choix de lames larges et étroites, au dos droit ou renversé, jusqu'aux couteaux de style Santoku avec ou sans lame alvéolée.

EXTENSION DE WOOD

5.0830.11G

COUTEAU À TOMATES ET DE TABLE

- Tranchant denté
- Rond



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm   10 **5.0830.11G**

5.1200.12G

SET COUTEAUX À STEAK

- 2 pièces



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   110 **5.1200.12G**

5.1230.12G

SET COUTEAUX À STEAK ET À PIZZA

- 2 pièces
- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   110 **5.1230.12G**

5.2930.22G

COUTEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS

- Tranchant denté
- Rond



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm   6 **5.2930.22G**



VICTORINOX

EXTENSION DE WOOD



EXTENSION DE GRAND MAÎTRE

LA CONFIANCE ET LE PLAISIR D'UN OUTIL PERFECTIONNÉ

- Forgés d'une seule pièce et durcis uniformément
- Un équilibre parfait pour un grand confort de travail
- Un design intemporel, conçu pour durer



Destinée aux cuisiniers amateurs comme aux professionnels, la collection Grand Maître se caractérise par ses couteaux équilibrés. Chaque couteau de cette collection très prisée est fabriqué avec une lame trempée et forgée d'une seule pièce. Ce mode de fabrication offre une transition parfaite de la lame au manche, pour un meilleur contrôle et une plus grande précision à chaque découpe. Le manche au design ergonomique ne fatigue pas la main même après de longues heures de travail. C'est le fruit d'un savoir-faire parfait qui rappelle chaque jour son exceptionnelle qualité.

7.7403.22G



COUPEAU À DÉCOUPER



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6

7.7403.22G

7.7433.26G



COUPEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS

- Tranchant denté
- Rond



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm



6

7.7433.26G



7.7400.22G

COUPEAU À DÉCOUPER



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6

7.7400.22G

7.7430.26G

COUPEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS

- Tranchant denté
- Rond



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm



6

7.7430.26G

Cadeau Unité de conditionnement





EXTENSION DE RANGEMENT + PLANCHES À DÉCOUPER

SOLUTIONS DE RANGEMENT PRATIQUES POUR CUISINES AFFAIRÉES

- Des solutions de rangement sécurisé en matériaux robustes
- Des accessoires de cuisine innovants et fonctionnels, pour une cuisine bien équipée
- Planche à découper résistante à la chaleur et préservant la lame des couteaux



Cette collection de rangements et de planches à découper est conçue pour mettre à la portée de tous l'efficacité et la facilité des outils professionnels. La grande fonctionnalité et le design raffiné et ergonomique de ces accessoires discrets jouent un rôle essentiel dans l'organisation efficace de la maison d'aujourd'hui. Des blocs porte-couteaux et des range-couteaux pour tiroir en bois de hêtre permettent de garder un plan de travail net et des tiroirs organisés, tandis que les planches à découper fabriquées en composite de papier et résistantes au lave-vaisselle apportent élégance et fonctionnalité à chaque tâche du quotidien.

5.4963.0

MALLETTE PORTE-COUTEAUX DE CHEF

- Vide

■  6 5.4963.0



5.4963

SET PORTE-COUTEAUX DE CHEF

15 pièces ■  4 5.4963



INCLUS

Éplucheur



■ 5.0103

Couteau à huîtres



■ 7.6394

Couteau bec d'oiseau



LONGUEUR DE LA LAME

6 cm ■ 6.7503

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm ■ 6.7703

Couteau à désosser



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm ■ 5.6303.15

Couteau santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm ■ 5.2523.17

Couteau à fileter



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm ■ 5.3703.18

Couteau à pain et pour pâtisseries



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm ■ 5.2933.26

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

18 cm ■ 5.2303.18

Couteau à découper



LONGUEUR DE LA LAME

28 cm ■ 5.2003.28

Couteau de boucher



LONGUEUR DE LA LAME

28 cm ■ 5.5203.28

Couteau à saumon



LONGUEUR DE LA LAME

30 cm ■ 5.4623.30

Fusil de boucher



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm ■ 7.8413

Spatule



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm ■ 5.2603.25

Ciseaux à poisson



LONGUEUR TOTALE

21 cm ■ 8.1056.21

5.4953.0

SAC À DOS DE CHEF

- Vide



■  3 5.4953.0

5.4953

SET PORTE-COUTEAUX ET SAC À DOS DE CHEF

15 pièces

■  3 5.4953



INCLUS

Éplucheur



■ 5.0103

Couteau à huîtres



■ 7.6394

Couteau bec d'oiseau



LONGUEUR DE LA LAME

6 cm ■ 6.7503

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm ■ 6.7703

Couteau à désosser



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm ■ 5.6303.15

Couteau santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm ■ 5.2523.17

Couteau à fileter



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm ■ 5.3703.18

Couteau à pain et pour pâtisseries



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm ■ 5.2933.26

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

18 cm ■ 5.2303.18

Couteau à découper



LONGUEUR DE LA LAME

28 cm ■ 5.2003.28

Couteau de boucher



LONGUEUR DE LA LAME

28 cm ■ 5.5203.28

Couteau à saumon



LONGUEUR DE LA LAME

30 cm ■ 5.4623.30

Fusil de boucher



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm ■ 7.8413

Spatule



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm ■ 5.2603.25

Ciseaux à poisson



LONGUEUR TOTALE

21 cm ■ 8.1056.21

EXTENSION DE RANGEMENT +
PLANCHES À DÉCOUPER

7.4120



PLANCHE À DÉCOUPER

- Composite de papier



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

7.4120.3



PLANCHE À DÉCOUPER

- Composite de papier



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

7.4124



PLANCHE À DÉCOUPER

- Composite de papier
- Des patins en caoutchouc antidérapant
- Une rainure pour le jus



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




7.4124.3



PLANCHE À DÉCOUPER

- Composite de papier
- Des patins en caoutchouc antidérapant
- Une rainure pour le jus



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

**EXTENSION DE RANGEMENT +
PLANCHES À DÉCOUPER**

7.4128



PLANCHE À DÉCOUPER

- Composite de papier
- Une rainure pour le jus



■	📦 6	36,8 x 28,6 x 0,9 cm 7.4128	■	📦 6	44,5 x 33 x 0,9 cm 7.4129	■	📦 6	49,5 x 38,1 x 0,9 cm 7.4130
---	-----	---------------------------------------	---	-----	-------------------------------------	---	-----	---------------------------------------

7.4128.3



PLANCHE À DÉCOUPER

- Composite de papier
- Une rainure pour le jus



■	📦 6	36,8 x 28,6 x 0,9 cm 7.4128.3	■	📦 6	44,5 x 33 x 0,9 cm 7.4129.3	■	📦 6	49,5 x 38,1 x 0,9 cm 7.4130.3
---	-----	---	---	-----	---------------------------------------	---	-----	---

7.4131



PLANCHE À DÉCOUPER

- Composite de papier



22,9 x 19 x 0,6 cm
7.4131



35,6 x 19 x 0,6 cm
7.4132

7.4131.3



PLANCHE À DÉCOUPER

- Composite de papier



22,9 x 19 x 0,6 cm
7.4131.3



35,6 x 19 x 0,6 cm
7.4132.3

7.4133



PELLE À PIZZA

- Composite de papier



  6 43,2 x 25,4 x 0,6 cm **7.4133** |   6 53,4 x 35,6 x 0,6 cm **7.4134**

7.4133.3



PELLE À PIZZA

- Composite de papier



  6 43,2 x 25,4 x 0,6 cm **7.4133.3** |   6 53,4 x 35,6 x 0,6 cm **7.4134.3**

7.4118



SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER

- Composite de papier
- Largeur de la fente de 6 mm



■ 4 7.4118

■ 4 7.4117

7.4119

CIRE PROTECTRICE POUR PLANCHES À DÉCOUPER

- 148 ml
- Cera de abeja y aceite mineral



■ 6 7.4119



EXTENSION DE ACCESSOIRES DE CUISINE

ACCESSOIRES DE CUISINES MULTI-FONCTIONS ET FACILES D'UTILISATION

- Des outils robustes et durables pour les tâches les plus diverses
- Des accessoires de cuisine faciles d'utilisation et très fonctionnels
- Le savoir-faire technique et le meilleur design



Le choix des accessoires de cuisine est essentiel pour se faciliter la cuisine et permet au chef comme au cuisinier amateur de créer de délicieux plats et de régaler ses proches. Cette collection d'accessoires de cuisine se distingue par son design classique, travaillé jusque dans le moindre détail. En matériaux de qualité supérieure, cette gamme d'articles fonctionnels et complémentaires comprend des accessoires pour toutes les tâches culinaires. De la râpe double-sens à l'éplucheur de tomates ultraléger, autant d'accessoires de cuisine indispensables.

7.6201



CUILLÈRE DE CUISINE

- Composite de papier
- Ovale



LONGUEUR TOTALE

33 cm



7.6201.3



7.6201

7.6202.3



CUILLÈRE DE CUISINE

- Composite de papier
- Rond



LONGUEUR TOTALE

33 cm



7.6202.3



7.6202

7.6203



SPATULE BISEAUTÉE

- Composite de papier



LONGUEUR TOTALE

33 cm



7.6203.3



7.6203

7.6204.3



SPATULE POUR SAUTÉ

- Composite de papier



LONGUEUR TOTALE

33 cm



7.6204.3



7.6204



EXTENSION DE ACCESSOIRES
DE CUISINE

6.0900

ÉPLUCHEUR

- Lame pivotante
- Aluminium



  20 6.0900.1 |   20 6.0900 |   20 6.0900.81

  20 6.0900.12 |   20 6.0900.11 |   20 6.0900.21

6.0900.88

ÉPLUCHEUR

- Lame pivotante
- Doré



  6 6.0900.88



6.0912**ÉPLUCHEUR**

- Deux tranchants
- Lame pivotante
- Acier inox

■  20 **6.0912****6.0913****ÉPLUCHEUR**

- Lame dentelée
- Deux tranchants
- Lame pivotante
- Acier inox

■  20 **6.0913****6.0914****ÉPLUCHEUR**

- Coupe julienne
- Lame pivotante
- Acier inox

■  20 **6.0914**

6.0930



ÉPLUCHEUR

- Lame pivotante



■ 20 6.0930.3 | ■ 20 6.0930.1 | ■ 20 6.0930

6.0933.3



ÉPLUCHEUR

- Lame dentelée
- Deux tranchants
- Lame pivotante



■ 20 6.0933.3 | ■ 20 6.0933.1 | ■ 20 6.0933

6.0934.1



ÉPLUCHEUR

- Coupe julienne
- Lame pivotante



■ 20 6.0934.3 | ■ 20 6.0934.1 | ■ 20 6.0934

7.4012



PROTECTION DE LA LAME



LONGUEUR TOTALE


17 cm   10 7.4012

21,5 cm   10 7.4013

26,5 cm   10 7.4014

31,7 cm   10 7.4015

 Standard  Unité de conditionnement

 Résistant au lave-vaisselle





EXTENSION DE FIBROX

CONÇUS PAR DES PROFESSIONNELLS, POUR DES PROFESSIONNELLS

- Leurs manches antidérapants assurent une sécurité totale
- Leur tenue de coupe exceptionnelle leur garantit une longue durée de vie
- Ils offrent un tranchant remarquable et une stabilité maximale



Créée pour les chefs cuisiniers, mais aussi très prisée des cuisiniers amateurs à travers le monde, la collection Fibrox offre des performances optimales et une découpe de précision. Leurs manches ergonomiques antidérapants ménagent la main et le poignet et font des tâches culinaires un véritable plaisir. Leurs lames extrêmement aiguisées en acier inoxydable coupent facilement les viandes les plus dures. D'autres couteaux sont spécifiquement conçus pour les autres tâches culinaires, comme la pâtisserie ou la préparation du poisson.



EXTENSION DE FIBROX Couteau à volailles

5.5902.08S



COUPEAU À VOLAILLES

- Étroite
- Pointe milieu
- Petit manche
- Safety grip



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm ■  6 **5.5903.08S** | ■  6 **5.5902.08S** | ■  6 **5.5909.08S**

5.5909.09S



COUPEAU À VOLAILLES

- Étroite
- Petit manche
- Safety grip



LONGUEUR DE LA LAME

9 cm ■  6 **5.5903.09S** | ■  6 **5.5902.09S** | ■  6 **5.5909.09S**







EXTENSION DE AIGUISAGE + SÉCURITÉ DES SOLUTIONS SIMPLES, SÉCURISÉES ET EFFICACES

- Fusils à aiguiser à la poignée ergonomique, tenant bien en main
- Pratiques, efficaces et simples d'utilisation
- Matériaux inoxydables, garantie d'une longue durée de vie



Des couteaux bien aiguisés : l'accessoire de base de tous les cordons-bleus En préservant le tranchant des lames des couteaux, notre collection exclusive d'outils d'aiguisage assure une précision et une sécurité optimales dans la cuisine. Cette vaste gamme de fusils à aiguiser est complétée par le petit aiguiser Victorinox Sharpy pourvu d'un système d'affûtage en V, l'aiguiser de couteaux compact et l'aiguiser innovant équipé de roulettes en céramique pour le pré-aiguisage et l'aiguisage de précision. Simples d'utilisation et redoutablement efficaces, ces pièces ont tout pour se démarquer.

7.8515

FUSIL DE BOUCHER

- Taillage fin



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm, rond   6 **7.8515**

7.8516

FUSIL DE BOUCHER

- Taillage fin



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm, ovale   6 **7.8516**



CHEF ÉTOILÉ MICHELIN ET AMBASSADEUR DE VICTORINOX MARCO MÜLLER

Des couteaux de poche de son enfance aux lames qu'il utilise pour créer ses plats maintes fois récompensés, le chef Marco Müller a toujours été un fan de Victorinox. « La cuisine est un sport de haut niveau », déclare Marco, ajoutant que nos couteaux de cuisine polyvalents et haut de gamme l'accompagnent au quotidien depuis maintenant 30 ans. Comme nous, Marco cherche à toujours faire mieux, ce qui en fait un ambassadeur de choix pour Victorinox !

Marco Müller
Chef, Berlin



2021

CATALOGUE DE COUTEAUX DE CUISINE ET PROFESSIONNELS



Utilisez ce code QR pour accéder à la version numérique complète du catalogue 2021 des couteaux de cuisine et professionnels.



Victorinox AG

Schmiedgasse 57

6438 Ibach-Schwyz

Switzerland

T +41 41 81 81 211

info@victorinox.com

www.victorinox.com



Printed in Switzerland

© Victorinox AG 2022

We protect our intellectual property rights.

We reserve our rights for technical modifications.

The product information contained in this catalog was current at the time of printing. Victorinox AG reserves the right to change specifications and designs without notice and without liability for such change.

“Victorinox”, the famous Victorinox Cross and Shield, and “Swiss Army” are trademarks owned by Victorinox AG and its affiliates.

