

2024

COUTEAUX DE CUISINE ET PROFESSIONNELS



VICTORINOX

2024

**COUTEAUX DE CUISINE
ET PROFESSIONNELS**



VICTORINOX COUTEAUX PARÉ POUR DEVENIR UN CHEF HORS PAIR

Fidèles à notre héritage de Makers of the Original Swiss Army Knife™, nous nous sommes donné comme mission chez Victorinox de vous préparer au mieux à relever les défis du quotidien en vous proposant des outils ingénieux et remarquablement conçus.

C'est pourquoi nous appliquons à nos couteaux de cuisine et professionnels la même expertise et la même recherche méticuleuse de l'excellence que celles que nous mettons en œuvre pour notre Couteau Suisse. C'est également pourquoi nous n'employons que des matériaux de première qualité. C'est aussi la raison pour laquelle nos produits ergonomiques et performants sont ingénieux et remplissent parfaitement et simplement leur fonction.

Apprécié et inspiré par les professionnels de l'art culinaire à travers le monde, notre assortiment de couteaux de cuisine et professionnels haut de gamme soigneusement sélectionnés offre une efficacité optimale et vous assure d'être paré pour devenir un chef hors pair.

Parce que nous sommes convaincus que
LA VIE EST PLUS FACILE LORSQU'ON EST PARÉ À TOUTE ÉVENTUALITÉ.

A handwritten signature in blue ink, reading 'Carl Elsener'.

Carl Elsener
CEO Victorinox



20 SWISS CLASSIC



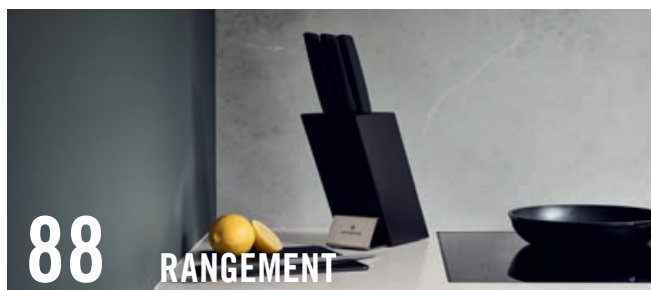
46 SWISS MODERN



58 WOOD



76 GRAND MAÎTRE



88 RANGEMENT



112 PLANCHES À DÉCOUPER

20 SWISS CLASSIC

- 22 Couteau d'office
- 26 Couteau à fromage et saucisson
- 27 Couteau à steak et à pizza
- 28 Couteaux de cuisine
- 32 Fourchettes et spatules
- 34 Set de cuisine
- 42 Couverts

46 SWISS MODERN

- 48 Couteau d'office et couteau à steak
- 50 Couteaux de cuisine
- 52 Set de cuisine
- 53 Couverts
- 56 Wood

58 WOOD

- 60 Couteau d'office
- 62 Couteau à steak
- 63 Couteaux de cuisine
- 66 Fourchettes et spatules
- 67 Set de cuisine
- 69 Couteau à jambon
- 70 Couteaux à désosser
- 72 Couteaux de boucher

76 GRAND MAÎTRE

- 78 POM
- 84 Wood

88 RANGEMENT

- 90 Blocs porte-couteaux
- 105 Blocs porte-couteaux, vide
- 107 Trousse à enrouler, vide
- 108 Collection sac à dos de chef

112 PLANCHES À DÉCOUPER

- 114 Kitchen Series
- 115 All-in-One
- 116 Gourmet Series
- 117 Handy Series
- 118 Pelle à pizza
- 119 Accessoires

120 ACCESSOIRES DE CUISINE

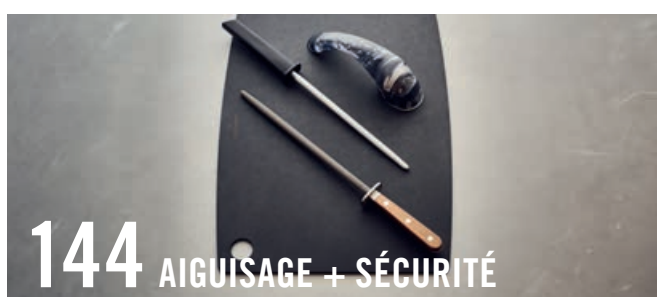
- 122 Outils de cuisine
- 124 Rex
- 125 Star
- 126 Rapid
- 127 Accessoires de cuisine



120 ACCESSOIRES DE CUISINE



134 CISEAUX



144 AIGUISAGE + SÉCURITÉ



154 DUAL GRIP



158 FIBROX



182 SWIBO

134 CISEAUX

- 136 Ciseaux ménagers et professionnels

144 AIGUISAGE + SÉCURITÉ

- 146 Fusil à aiguiser
- 148 Aiguiseur de couteaux
- 149 Fusil de boucher
- 151 Gants anti-coupures

154 DUAL GRIP

- 156 Couteau à désosser
- 157 Couteau de boucher

158 FIBROX

- 160 Couteaux à découper
- 164 Couteaux à jambon
- 166 Couteaux à désosser
- 173 Couteaux de boucher
- 180 Couteaux à fromage

182 SWIBO

- 184 Couteaux de chef et à jambon
- 185 Couteaux à poisson
- 186 Couteaux à désosser
- 188 Couteaux de boucher
- 3 Éditorial
- 6 Histoire
- 8 Marque Suisse
- 10 Durabilité
- 12 Acier inoxydable
- 13 Matériaux du manche
- 14 Emballage
- 16 Forme et fonction
- 18 Manipulation et entretien corrects
- 20 Couteaux de cuisine
- 152 Pour les professionnels
- 153 QR-Code + NSF/ANSI 2
- 153 Concept HACCP
- 192 Ambassadeur de la marque
- 194 Forme du manche et couleurs
- 197 Garantie
- 198 Cadeaux c'entreprise

HISTOIRE



Premier atelier de coutellerie



Le fondateur, Karl Elsener



La mère, Victoria

(VICTORIA)



Carl Elsener, président-directeur général

- 1884** Karl Elsener I ouvre un atelier de coutellerie à Ibach-Schwytz. Sa mère, Victoria, le soutient activement dans sa démarche.
- 1891** Karl Elsener I crée l'Association suisse des maîtres couteliers et fournit la première grosse livraison de couteaux de soldats à l'armée suisse.
- 1897** Le couteau d'officier suisse original et de sport est breveté. Aujourd'hui, il est connu dans le monde entier sous le nom de Original Swiss Army Knife™.
- 1909** En souvenir de sa mère, Karl Elsener I choisit d'appeler sa marque Victoria et dépose l'emblème Cross&Shield.
Aujourd'hui, c'est une marque déposée dans plus de 120 pays.
- 1921** L'invention de l'acier inoxydable (Inox) est une avancée majeure pour l'industrie de la coutellerie. L'association des deux mots, Victoria et Inox, forme le nom de l'entreprise et de la marque que nous connaissons aujourd'hui : Victorinox.
- 1931** Carl Elsener II introduit l'automatisation. En 1931, l'entreprise Brown Boveri est mandatée pour implanter la première usine de trempage entièrement électrique au monde à Ibach. Ceci garantit la qualité exceptionnelle et constante de tous les couteaux.
- 1945** Acheté en grande quantité par les soldats américains en poste en Europe après la Seconde Guerre mondiale, le couteau devient un cadeau-souvenir à emporter.
- 1950** Carl Elsener III prend la direction de l'entreprise.
- 1977** L'Original Swiss Army Knife™ devient une pièce de design exposée au Museum of Modern Art de New York.
- 1979** L'entreprise individuelle Messerfabrik Karl Elsener devient l'entreprise familiale « Victorinox AG ».
- 1984** La société double son espace de production et ses bureaux.
- 1989** L'entreprise fait son entrée sur le marché horloger nord-américain sous sa marque Swiss Army et associée à son partenaire commercial américain de l'époque.
- 1993** La première filiale de vente ouvre au Japon.
- 1994** L'association Carl and Elise Elsener Gut Foundation est créée, avec pour mission de soutenir des projets caritatifs en Suisse et dans le reste du monde.
- 1999** Victorinox fait son entrée sur le marché du bagage avec l'américain TRG Group comme titulaire de licence.
- 2000** La Victorinox Foundation voit le jour. Elle possède 90 % du capital social de Victorinox AG. Les 10 % restants sont détenus par l'association à but non lucratif Carl and Elise Elsener-Gut Foundation.
- 2001** Une ligne de vêtements est lancée aux États-Unis et le premier magasin Victorinox ouvre dans le quartier de Soho, à New York.
- 2005** L'entreprise rachète Wenger SA, l'ancienne manufacture horlogère et de coutellerie située à Delémont, en Suisse. Wenger reste une filiale opérationnelle autonome de Victorinox.



Nenad Mlinarevic, chef suisse et ambassadeur de la marque pour nos couteaux de cuisine et professionnels



Montres depuis 1989



Bagages depuis 1999



Parfums depuis 2007



2022 : 125^e anniversaire du couteau suisse

- 2007** Carl Elsener IV prend la tête de l'entreprise et continue d'établir Victorinox comme une marque internationale et polyvalente.
La Victorinox Swiss Army Fragrance AG est créée.
- 2008** Victorinox ouvre son premier flagship store européen à Londres.
- 2011** Le Centre pour visiteurs de la Swiss Knife Valley ouvre à Brunnen, en Suisse.
- 2013** Victorinox absorbe l'activité de coutellerie de Wenger.
- 2014** Victorinox acquiert l'activité bagages de son ancien détenteur de licence et crée la nouvelle division Victorinox Travel Gear AG.
Un magasin est ouvert dans le centre-ville de Zurich, à un emplacement privilégié.
- 2016** Le Centre de compétences horloger est construit à Delémont, en Suisse.
- 2017** La production de la ligne de vêtements est interrompue et l'activité recentrée autour des principales catégories de produits. Victorinox produit son 500 millionième Original Swiss Army Knife™.
- 2020** Le nouveau centre de distribution ouvre ses portes à Seewen, en Suisse.
Victorinox fait l'acquisition de Zena Swiss AG, le fabricant suisse des traditionnels éplucheurs.
Victorinox ouvre son premier magasin franchisé européen à Vienne.
- 2022** Le couteau d'officier et de sport original célèbre son 125^e anniversaire.

MARQUE SUISSE

NOTRE HISTOIRE

Lorsque notre fondateur, Karl Elsener, a ouvert son atelier de coutellerie en 1884 à Ibach, en Suisse, il était loin de se douter que le Couteau Suisse qu'il allait bientôt créer deviendrait une icône mondiale de la fonctionnalité, l'outil indispensable pour être toujours prêt, non seulement dans la vie de tous les jours, mais jusque dans l'espace.

La vie est ainsi faite, vous ne savez jamais ce qu'elle vous réserve. Tout ce que vous pouvez faire, c'est de vous assurer d'être paré autant que possible à toute éventualité.

Fidèles à notre héritage de Makers of the Original Swiss Army Knife™, nous nous sommes donné cette exacte mission chez Victorinox : vous préparer au mieux à relever les défis du quotidien.

C'est pourquoi nous recherchons de manière responsable des solutions ingénieuses qui remplissent parfaitement et simplement leur fonction. C'est également pour cela que nous fournissons avec efficacité et efficacité une qualité sans compromis, jusque dans les moindres détails, et que nous cherchons à atteindre l'excellence dans tout ce que nous faisons. C'est aussi la raison pour laquelle nous offrons une fiabilité et un savoir-faire authentiquement suisses.

Ainsi, tous les produits qui portent notre célèbre logo Cross&Shield – qu'il s'agisse des couteaux suisses, des couteaux de cuisine et professionnels, de nos montres, de nos bagages ou de nos parfums – sont fabriqués avec un grand soin.

Nous agissons ainsi parce que nous sommes convaincus que
LA VIE EST PLUS FACILE LORSQU'ON EST PARÉ À TOUTE ÉVENTUALITÉ.

CE QUE REPRÉSENTE NOTRE MARQUE

Comment aidons-nous les consommateurs à être parés à toute éventualité ? En leur proposant des outils ingénieux et remarquablement conçus, car c'est ainsi que nous travaillons et vivons.

Et c'est la raison pour laquelle nous visons l'excellence en simplifiant l'art culinaire grâce à des couteaux de cuisine et professionnels précis, ergonomiques et d'une redoutable efficacité. Que nous concevions notre Swiss Army Knife™ ou notre assortiment de couteaux de cuisine et professionnels haut de gamme, notre expertise est la même ; nous créons des couteaux tranchants, légers et équilibrés, destinés à être utilisés, avec assurance et précision, dans la préparation de repas inoubliables.

PARÉ À TOUTE ÉVENTUALITÉ

Nous proposons aux clients les bons outils pour tous les types de défis culinaires. Nos experts réalisent une gamme de lames et d'accessoires spécialisés afin que nos clients soient toujours prêts à cuisiner comme des chefs.

INGÉNIEUSES

Les ingénieux outils que nous proposons ne sont pas seulement inspirés des professionnels, ils sont également plébiscités par ces derniers qui apprécient leur design ergonomique et performant. Pour les cuisiniers amateurs soucieux de créer les saveurs les plus raffinées.

REMARQUABLES

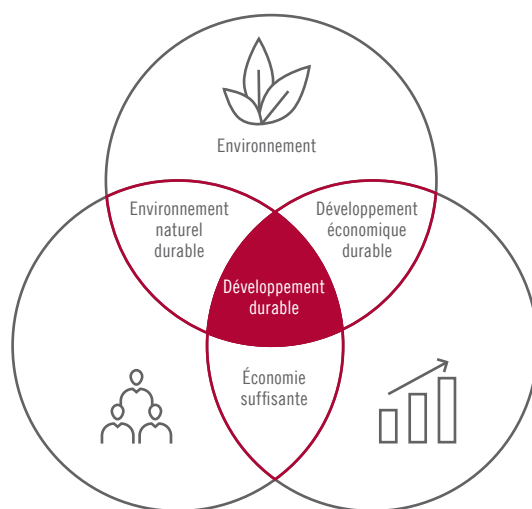
En quête d'excellence, nous nous sommes donné pour mission d'aider nos clients à maîtriser l'art de la cuisine. Ils peuvent compter sur des lames usinées dans notre usine d'Ibach en Suisse, dans les règles de l'art, avec une précision sans compromis et les meilleurs matériaux*.

*Certains produits ne sont pas fabriqués en Suisse



NOS ACTIONS EN FAVEUR DE LA DURABILITÉ

NOUS NOUS ENGAGEONS À INNOVER ET À AMÉLIORER SANS CESSE NOTRE CONTRIBUTION POUR UN MONDE MEILLEUR



SUR LE PLAN ENVIRONNEMENTAL – PRÉSERVATION DES RESSOURCES

Nous nous soucions de l'environnement et cela se traduit dans tous les aspects de notre activité. Ainsi, nous utilisons les ressources de manière avisée afin de réduire notre impact environnemental.

Développement de produits : des matériaux recyclés pour fabriquer des produits de haute qualité

Notre produit phare, le Couteau Suisse, est composé jusqu'à 85 % d'acier recyclé - selon les chutes d'acier. C'est cette même philosophie qui nous conduit à adopter progressivement l'utilisation de matériaux recyclés dans nos autres catégories de produits.

Emballage des produits : minimal et recyclable

Le principe qui régit la conception de nos emballages est de n'utiliser que le strict nécessaire. Une grande partie est recyclable. Nous utilisons jusqu'à 90 % de papier recyclé pour nos emballages carton, et veillons à ce que tous soient composés de papier sans chlore.

Cycle de vie des produits : durable et réparable

Nous sommes tellement convaincus de la haute qualité de nos produits que nos couteaux bénéficient d'une garantie à vie, et que les garanties qui accompagnent nos bagages et nos montres surpassent les normes de l'industrie. Pour tout le reste, nous proposons des solutions complètes de réparation et de remise à neuf, afin de prolonger au maximum la durée de vie du produit.

Exploitation : économie d'énergie et innovation

Nous cherchons activement à réduire notre empreinte opérationnelle sur l'ensemble de nos sites de production comme dans nos bureaux en Suisse. Par exemple, en optimisant l'utilisation de la chaleur perdue de nos installations de production à l'aide de pompes à chaleur et en récupérant la chaleur de nos systèmes de ventilation et de refroidissement en circuit fermé, nous chauffons notre siège social à Ibach ainsi que 120 appartements voisins.

Nous sommes des pionniers dans le recyclage des boues de meulage, grâce au processus spécial que nous avons mis au point et qui permet de filtrer les résidus d'acier présents dans l'eau de refroidissement. Chaque année, nous récupérons dans nos locaux près de 600 tonnes de boues de meulage et jusqu'à 1 000 tonnes de chutes d'acier que nous renvoyons à l'usine afin qu'elles soient transformées en acier.

Nous avons aussi installé des panneaux photovoltaïques sur nos sites suisses ; ils alimentent partiellement nos installations tout en compensant environ 500 tonnes de CO₂ par an.

SUR LE PLAN SOCIAL – UN ENGAGEMENT FORT EN FAVEUR DE VALEURS SOLIDES ET D'UNE ÉTHIQUE PROFESSIONNELLE

Nous sommes une entreprise familiale, forte d'une longue histoire et d'une vision claire. Nos valeurs guident tout ce que nous faisons, qu'il s'agisse de la manière dont nous collaborons avec nos employé(e)s, nos partenaires, nos fournisseurs, nos collègues et nos clients, ou de celle dont nous contribuons à la société et à l'environnement :

- **Employé(e)s** : des emplois attrayants, un salaire équitable, de généreux avantages et des possibilités de formation
- **Partenaires et fournisseurs** : des partenariats à long terme et un véritable engagement en faveur de la responsabilité sociale et environnementale
- **Soutien à TOPtoTOP Global Climate Expedition** : pour inspirer les jeunes à sauver notre planète

SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE – ASSURER L'AVENIR DE L'ENTREPRISE

Nous sommes une entreprise familiale indépendante qui revendique une approche durable. Nous avons pris des mesures pour assurer la stabilité et le succès à long terme de notre entreprise :

Victorinox Corporate Foundation, pour résoudre les problématiques de succession et protéger les emplois

Victorinox AG est une entreprise familiale indépendante. La Victorinox Corporate Foundation a été créée en 2000 pour résoudre les futures problématiques de succession, sécuriser l'entreprise pendant les périodes économiques défavorables et protéger les emplois à long terme.

Carl and Elise Elsener-Gut Foundation, pour soutenir les projets caritatifs

La Victorinox Corporate Foundation possède 90 % des parts, les 10 % restants sont détenus par l'organisation à but non lucratif Carl and Elise Elsener-Gut Foundation, créée par le père de notre actuel PDG, qui soutient des projets caritatifs en Suisse comme à l'étranger.

« Fidèles à notre héritage de Makers of the Original Swiss Army Knife™, nous nous sommes naturellement donnés pour objectif de réussir sur le long terme en fournissant des produits et des services convaincants sur le marché mondial. Mais protéger et préserver la planète pour les générations futures est tout aussi important. Nous considérons donc qu'il est de notre responsabilité de veiller à ce que nos activités et celles de nos fournisseurs soutiennent des objectifs durables sur les plans économique, environnemental et social. » Carl Elsener, CEO Victorinox AG

ACIER INOXYDABLE

Toutes les lames en acier sont fabriquées en acier inoxydable martensitique. Le fonctionnement optimal et la durabilité d'une lame reposent sur l'utilisation du bon alliage d'acier. L'acier doit garantir une excellente tenue de coupe et une protection efficace contre la corrosion. Il doit également être suffisamment élastique pour ne pas se rompre pendant l'utilisation.

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

MATÉRIAU N°	ABRÉVIATION DIN	ABRÉVIATION AISI (AMERICAN IRON AND STEEL INSTITUTE)	C (%)	CR (%)	MO (%)	V (%)
1.4419	X 38 Cr Mo 14	420	de 0,36 à 0,42	de 13,00 à 14,50	de 0,60 à 1,00	
1.4034	X 46 Cr 13	420	de 0,43 à 0,50	de 12,50 à 14,50		
1.4116	X 50 Cr Mo V 15	440A	de 0,45 à 0,55	de 14,00 à 15,00	de 0,50 à 0,80	de 0,10 à 0,20
1.4110	X 55 Cr Mo 14	440 A	de 0,48 à 0,60	de 13,00 à 15,00	de 0,50 à 0,80	≤ 0,15

Tous les alliages Victorinox sont conformes au Règlement (CE) no 1935/2004 concernant les produits destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.



MATÉRIAUX DU MANCHE

MATÉRIAU	DESCRIPTION	PRODUITS
Polypropylène 	Le polypropylène présente une bonne résistance, une bonne rigidité et une bonne dureté. Il peut être stérilisé et résiste à des températures maximales comprises entre 80 et 100°C.	Swiss Classic 
Élastomères thermoplastiques 	Les élastomères thermoplastiques (TPE) associent la facilité de transformation des thermoplastiques aux propriétés avantageuses des élastomères. Ils sont extrêmement flexibles dans une large gamme de températures, sont très résistants et bénéficient également d'une bonne résistance aux chocs et aux chocs avec entaille, même à basse température. Les matériaux TPE résistent à des températures maximales comprises entre 80 et 110°C.	Fibrox, Swiss Classic 
Polypropylène, Élastomères thermoplastiques	Le manche du Fibrox Dual Grip est constitué à l'intérieur de polypropylène (PP) et à l'extérieur d'élastomère thermoplastique (TPE). Le PP offre résistance, rigidité et dureté. Il peut être stérilisé et résiste à des températures maximales comprises entre 80 et 100°C. Les TPE sont très robustes et présentent une bonne résistance générale aux chocs et aux entailles, même à basse température. Ils résistent à des températures maximales comprises entre 80 et 110°C.	Dual Grip 
Bois de noyer*	Le bois de noyer est très durable, robuste et résistant. Ce produit naturel est connu pour sa couleur élégante et ses veinures singulières qui rendent chaque couteau unique.	Swiss Modern Wood
Polypropylène copolymère 	Le polypropylène copolymère présente une bonne résistance, une bonne rigidité et une bonne dureté. Il peut être stérilisé et résiste à une température maximale de 80 et 110°C.	Swiss Modern Synthetic 
Polyamide 	Le polyamide est extrêmement solide et associe une excellente rigidité à une grande résistance aux chocs. Il présente une bonne résistance à l'abrasion, de bonnes propriétés antiglisse et peut être stérilisé. Il résiste à des températures maximales comprises entre 80°C et 110°C.	Swibo 
Bois d'érable modifié*	Le bois d'érable modifié est stable et dur, et garantit une longue durée de vie. Il est également résistant au pourrissement, aux champignons et aux autres micro-organismes qui détruisent le bois. Il s'agit d'un matériau qui ne nécessite que très peu d'entretien. En dehors d'un nettoyage normal, il ne demande aucun traitement supplémentaire à l'huile ou à l'aide d'une autre solution d'imprégnation.	Grand Maître, Wood
Polyoxyméthylène 	Le polyoxyméthylène (POM) se caractérise par une excellente résistance, dureté et stabilité dimensionnelle sur une large gamme de températures. Il est très résistant à l'abrasion, peut être stérilisé et être utilisé à des températures allant jusqu'à 130°C.	Grand Maître 
Bois de hêtre*	Le hêtre européen est un bois dur, idéal pour la fabrication de couteaux de travail. La plupart des blocs porte-couteaux sont également fabriqués en hêtre. Le bois est certifié FSC (pur).	Rangement

*Tous les articles équipés d'un manche en bois ne sont pas résistants au lave-vaisselle.

EMBALLAGE

ÉTUI-SB

Étui-S pour protection de la lame, étui-SB pour le libre service.



EXEMPLE

  **10** **5.2003.22**

Couleurs des manches, Emballage, Unité de vente, No d'article

BLISTER

6.8713.20 B

La dénomination « B » à la fin de la référence d'un article indique que le produit est emballé sous blister.



EXEMPLE

  **10** **6.9056.17K6B**

Couleurs des manches, Emballage, Unité de vente, No d'article

EMBALLAGE TRANSPARENT



EXEMPLE

  10 8.0908.21

Couleurs des manches, Emballage, Unité de vente, No d'article

BOÎTE CADEAU

6.7133.2 G

La dénomination « G » à la fin de la référence d'un article indique que le produit est emballé dans une boîte-cadeau.



EXEMPLE

  10 7.7240.4

Couleurs des manches, Emballage, Unité de vente, No d'article

BOÎTE PLIANTE



PROTECTION DE LA LAME JETABLE

La majorité des couteaux à légumes emballés individuellement des lignes Swiss Classic et Standard est pourvue d'une protection de la lame. La plupart du temps, ces couteaux sont proposés en unités de vente de 20 pièces.



FORME ET FONCTION

COUTEAU BEC D'OISEAU

Lame courbe

pour décorer et garnir
fruits et légumes



COUTEAU DE CUISINE

Tranchant lisse

pour couper de petits
fruits et légumes



COUTEAU À STEAK

Tranchant lisse

pour couper viande cuite
ou grillée



COUTEAU À FILETER LE POISSON

Lame super flexible

pour lever les filets de poisson



COUPERET DE CUISINE

Lame lourde et solide

pour découper os
et poissons crus



COUTEAU SANTOKU

Lame alvéolée

lame polyvalente pour
couper avec précision



COUTEAU DE CHEF

Tranchant lisse

pour trancher viande cuite
ou grillée



COUTEAU DE CHEF

Lame extra large

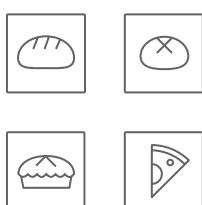
pour couper des aliments
plus épais



COUTEAU À PAIN

Tranchant denté

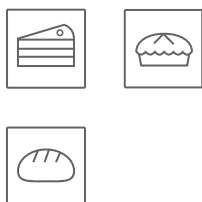
pour couper divers
pains et gâteaux avec croûte



COUTEAU POUR PÂTISSIERS

Tranchant denté

pour couper gâteaux,
viennoiseries et pains



COUTEAU À SAUMON

Lame alvéolée

idéale pour lever des filets
de saumon



MANIPULATION ET ENTRETIEN CORRECTS

LA LAME

Un entretien régulier est nécessaire pour conserver une lame en parfait état. Pour prolonger la durée de vie de votre couteau, nettoyez-le sous l'eau courante avec un détergent doux, immédiatement après utilisation. Si le couteau reste sale pendant une période prolongée, les résidus alimentaires salés ou acides peuvent tacher la lame. Des icônes sur l'emballage indiquent si le couteau est résistant au lave-vaisselle. Les couteaux finement aiguisés ne doivent être utilisés que pour couper, et non pour ouvrir ou démonter des objets. Pour les os ou autres parties dures, veuillez utiliser les produits Victorinox robustes conçus à cet effet (par exemple, le couperet).

AFFÛTAGE

Un bon entretien signifie également que le couteau doit être régulièrement réaiguisé, en fonction de son utilisation et de vos besoins, afin de conserver son tranchant.

LE FUSIL À AIGUISER

Nettoyer votre fusil à aiguiser permet de garantir son hygiène et sa fonctionnalité. Il doit être lavé sous l'eau courante avec un détergent doux, puis laissé à sécher totalement. Enfin, il est recommandé de le ranger dans un bloc porte-couteaux.

MANCHES EN BOIS

(par ex. Wood)

Le bois est un matériau extrêmement robuste et résistant, et, grâce à sa teneur en huile naturellement élevée, il résiste également très bien à l'humidité. Pour optimiser la durée de vie des couteaux à manche en bois, ne les passez jamais au lave-vaisselle.

MANCHES SYNTHÉTIQUES

(par ex. Swiss Classic)

Les manches synthétiques de nos couteaux domestiques sont en principe résistants au lave-vaisselle, mais nous vous recommandons tout de même de les laver à la main.

PLANCHES À DÉCOUPER EPICUREAN

Pour nettoyer votre planche à découper Epicurean, lavez-la à l'eau chaude savonneuse ou passez-la simplement au lave-vaisselle. Sa surface de coupe est fabriquée en composite de papier (à l'exception des articles en plastique écologique), elle peut donc se déformer si elle reste humide ou mouillée pendant une période prolongée. Afin d'éviter cela, séchez soigneusement la surface en laissant la planche en position verticale sur sa tranche avant de la ranger. Les surfaces de coupe des planches Epicurean sont résistantes aux taches, mais, comme pour la plupart des matériaux, elles peuvent peu à peu se colorer si elles sont laissées en contact avec des produits ou des aliments très alcalins (notamment le foie, les papayes et les betteraves rouges). Pour enlever les taches tenaces, essayez un nettoyant ménager non abrasif.

CIRE PROTECTRICE

Ce mélange exclusif d'huile minérale et de cire d'abeille est spécialement conçu pour restaurer, entretenir, préserver et maintenir le lustre de toutes les planches en bois, ainsi que de la gamme complète de planches à découper et d'outils de cuisine en composite de papier Epicurean. Cette cire peut également être utilisée pour traiter les manches en bois de couteaux, les tables ou les chaises en bois, etc.

RÉSISTANT AU LAVE-VAISSELLE

Les produits qui sont résistants au lave-vaisselle portent l'icône représentée ci-dessous et peuvent être passés au lave-vaisselle. Veillez à ce que les couteaux ne touchent pas d'autres ustensiles en métal dans le panier à couverts. Au fil du temps, la couleur peut perdre de son intensité et des traces d'oxydation peuvent apparaître. Les couteaux forgés au manche en POM sont résistants au lave-vaisselle. Néanmoins, il est recommandé de les laver à la main.



STÉRILISATION DES COUTEAUX PROFESSIONNELS

Les couteaux et outils « professionnels » qui sont en contact direct avec les aliments nécessitent une attention particulière lors du nettoyage afin d'être constamment aseptiques et exempts de bactéries dangereuses. Il est donc très important que le matériau du manche puisse résister aux températures élevées requises lors de la stérilisation. Les couteaux professionnels Victorinox peuvent être stérilisés jusqu'à 110°C, selon la catégorie de couteau.

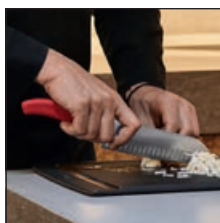




SWISS CLASSIC

DES COMMIS COLORÉS POUR TOUTES LES TÂCHES

- Des couteaux légers, maniables et colorés, fabriqués en Suisse
- Manches au design ergonomique, facilitant le travail
- Lames en acier inoxydable, lavables au lave-vaisselle



La collection de couteaux Swiss Classic de Victorinox est conçue pour toutes les tâches culinaires, de la plus simple à la plus complexe. Fabriqués en Suisse, ces couteaux légers en inox de qualité supérieure sont lavables au lave-vaisselle. Leurs manches colorés ajoutent une note de gaieté dans la cuisine. Une collection fonctionnelle et originale, qui comprend aussi des porte-couteaux et des sets cadeaux. La collection la plus complète qui soit.

6.7503



COUTEAU BEC D'OISEAU

- Avec protection de lame



LONGUEUR DE LA LAME

6 cm



20 **6.7503**



20 **6.7501**

Set: 6 pièces



6 **6.7503.6**

6.7303



COUTEAU D'OFFICE

- Avec protection de lame
- Lame droite



LONGUEUR DE LA LAME

6 cm



20 **6.7303**



20 **6.7301**

6.7403



COUTEAU D'OFFICE

- Avec protection de lame
- Lame droite



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



20 **6.7403**



20 **6.7401**

6.7433



COUTEAU D'OFFICE

- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Lame droite



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



20 **6.7433**



20 **6.7431**

6.7603**COUTEAU D'OFFICE**

- Avec protection de lame
- Pointe milieu

**LONGUEUR DE LA LAME**

			10	6.7603.B				20	6.7603				20	6.7601
			10	6.7606.L114B				20	6.7606.L114				10	6.7606.L115B
			20	6.7606.L115				10	6.7606.L118B				20	6.7606.L118
8 cm			10	6.7606.L119B				20	6.7606.L119					
Set: 6 pièces			6	6.7603.6										

6.7633**COUTEAU D'OFFICE**

- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Pointe milieu

**LONGUEUR DE LA LAME**

			10	6.7633.B				20	6.7633				20	6.7631
			10	6.7636.L114B				20	6.7636.L114				10	6.7636.L115B
			20	6.7636.L115				10	6.7636.L118B				20	6.7636.L118
8 cm			10	6.7636.L119B				20	6.7636.L119					
Set: 6 pièces			6	6.7633.6										

6.7703



COUTEAU D'OFFICE

- Avec protection de lame
- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

		20	6.7703			20	6.7701			20	6.7706.L114
10 cm		20	6.7706.L115			20	6.7706.L118			20	6.7706.L119
Set: 6 pièces		6	6.7703.6								

6.7733



COUTEAU D'OFFICE

- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

		20	6.7733			20	6.7731			20	6.7736.L4
10 cm		20	6.7736.L5			20	6.7736.L8			20	6.7736.L9
Set: 6 pièces		6	6.7733.6								

6.7833.B



COUTEAU À TOMATES ET DE TABLE

- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

		10	6.7833.B			20	6.7833			20	6.7831
		20	6.7832			10	6.7836.L114B			20	6.7836.L114
		10	6.7836.L115B			20	6.7836.L115			10	6.7836.L118B
11 cm		20	6.7836.L118			10	6.7836.L119B			20	6.7836.L119
Set: 6 pièces		6	6.7833.6			6	6.7832.6				

6.7833.E1**COUTEAU À TOMATES ET DE TABLE**

- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Bout arrondi
- Avec gravure "Brotzeitmesser"

**LONGUEUR DE LA LAME**

11 cm



20

6.7833.E1

20

6.7832.E1**6.7839.6G****SET COUTEAUX À TOMATES**

- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Bout arrondi

**LONGUEUR DE LA LAME**

11 cm



10

6.7839.6G**6.7803****COUTEAU DE TABLE**

- Avec protection de lame
- Bout arrondi

**LONGUEUR DE LA LAME**

11 cm



20

6.7803**6.7833.FB****COUTEAU DE PIQUE-NIQUE**

- Tranchant denté
- Bout arrondi
- Pliable

**LONGUEUR DE LA LAME**

10

6.7833.FB

10

6.7831.FB

10

6.7836.F4B

11 cm



10

6.7836.F5B

10

6.7836.F8B

10

6.7836.F9B

6.7803.FB



COUTEAU DE PIQUE-NIQUE

- Bout arrondi
- Pliable



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



10 **6.7803.FB**



10 **6.7801.FB**

6.7863



COUTEAU À FROMAGE ET SAUCISSON

- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Double pointe



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



20 **6.7863**



20 **6.7861**

6.7863.13B



COUTEAU À BEURRE ET À FROMAGE À PÂTE MOLLE

- Tranchant denté
- Lame perforée
- Double pointe



LONGUEUR DE LA LAME

13 cm



10 **6.7863.13B**

6.7203.20



COUTEAU À STEAK

- Avec protection de lame



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



20 **6.7203.20**

Set: 6 pièces



6 **6.7203.6**

6.7233.20



COUTEAU À STEAK ET À PIZZA

- Avec protection de lame
- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm   20 **6.7233.20** |   20 **6.7232.20**

Set: 6 pièces   6 **6.7233.6** |   6 **6.7232.6**

6.7903.12



COUTEAU À STEAK “GOURMET”

- Avec protection de lame



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **6.7903.12** |   10 **6.7903.12B**

6.7933.12



COUTEAU À STEAK ET À PIZZA “GOURMET”

- Avec protection de lame
- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

  6 **6.7933.12** |   10 **6.7933.12B** |   6 **6.7936.12L4**

  10 **6.7936.12L4B** |   6 **6.7936.12L5** |   10 **6.7936.12L5B**

  6 **6.7936.12L8** |   10 **6.7936.12L8B** |   6 **6.7936.12L9**

12 cm   10 **6.7936.12L9B**

6.7903.14



GRAND COUTEAU À STEAK



LONGUEUR DE LA LAME

14 cm   6 **6.7903.14**

6.8103.18B



COUTEAU À DÉCOUPER



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   10 **6.8103.12B**

15 cm   10 **6.8103.15B**

18 cm   10 **6.8103.18B**

6.8003.15B



COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   10 **6.8003.12B** |   6 **6.8003.12G**

15 cm   10 **6.8003.15B** |   6 **6.8003.15G**

6.8003.19B



COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

  10 **6.8003.19B** |   6 **6.8003.19G** |   10 **6.8001.19B**

  10 **6.8006.19L4B** |   10 **6.8006.19L5B** |   10 **6.8006.19L8B**

19 cm   10 **6.8006.19L9B**

22 cm   10 **6.8003.22B** |   6 **6.8003.22G**

25 cm   10 **6.8003.25B** |   6 **6.8003.25G**

6.8023.25B



COUTEAU DE CHEF

- lame alvéolée



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm



10

6.8023.25B



6

6.8023.25G

6.8063.20B



COUTEAU DE CHEF

- lame extra large



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



10

6.8063.20B



6

6.8063.20G

6.8083.20B



COUTEAU DE CHEF

- lame alvéolée
- lame extra large



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



10

6.8083.20B



6

6.8083.20G

6.8503.17G



COUTEAU SANTOKU



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



10

6.8503.17B



6

6.8503.17G



Blister



Cadeau



Unité de conditionnement



Résistant au lave-vaisselle

6.8523.17B



COUTEAU SANTOKU

- lame alvéolée



LONGUEUR DE LA LAME

		10	6.8523.17B			6	6.8523.17G			10	6.8521.17B
		6	6.8521.17G			10	6.8526.17L4B			10	6.8526.17L5B
17 cm		10	6.8526.17L8B			10	6.8526.17L9B				

6.8633.21B



COUTEAU À PAIN

- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

		10	6.8633.21B			6	6.8633.21G			10	6.8636.21L4B
		10	6.8636.21L5B			10	6.8636.21L8B			10	6.8636.21L9B
21 cm		10	6.8631.21B								

6.8633.22B



COUTEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS

- Tranchant denté
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm		10	6.8633.22B			6	6.8633.22G				
26 cm		10	6.8633.26B			6	6.8633.26G				

6.8663.21



COUTEAU DUX

- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm		120	6.8663.21								
-------	--	-----	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--

6.8413.15G**COUPEAU À DÉOSSER**

- Lame étroite
- Lame flexible

**LONGUEUR DE LA LAME**

15 cm



10

6.8413.15B

6

6.8413.15G**6.8713.20G****COUPEAU À FILETER**

- Lame flexible
- Pointe milieu

**LONGUEUR DE LA LAME**

16 cm



10

6.8713.16B

20 cm



10

6.8713.20B

6

6.8713.20G**6.8561.18G****COUPEAU DE CHEF**

- Lame extra large
- Forme chinoise
- Hauteur de la lame 8 cm

**LONGUEUR DE LA LAME**

18 cm



50

6.8561.18G**6.8223.25B****COUPEAU À JAMBON**

- Lame alvéolée
- Bout arrondi

**LONGUEUR DE LA LAME**

25 cm



10

6.8223.25B

6

6.8223.25G

5.2103.15



FOURCHETTE À VIANDE ET RÔTI

- Plate



LONGUEUR

		10	5.2103.15B				6	5.2103.15				10	5.2101.15B
		10	5.2106.15L4B				10	5.2106.15L5B				10	5.2106.15L8B
15 cm			10	5.2106.15L9B									

5.2303.18



FOURCHETTE À VIANDE ET RÔTI

- Forgés



LONGUEUR

18 cm			6	5.2303.18
-------	---	---	---	-----------

5.2603.10



SPATULE POUR PHARMACIEN

- Lame étroite



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm			6	5.2603.10
-------	---	---	---	-----------

5.2603.20



SPATULE



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm 6 5.2603.12

15 cm 6 5.2603.15

20 cm 10 5.2603.20B | 6 5.2603.20

23 cm 6 5.2603.23

25 cm 6 5.2603.25

31 cm 6 5.2603.31

5.2703.25



SPATULE

- Lame coudée



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm 6 5.2703.25

5.2763.16



SPATULE

- Lame coudée



LONGUEUR DE LA LAME

16 cm 6 5.2763.16

6.7793.B



SET COUTEAUX D'OFFICE

2-pièces



10 6.7793.B



10 6.7796.L4B



10 6.7796.L5B



10 6.7796.L8B



10 6.7796.L9B



INCLUS

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



6.7703

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



6.7733

6.7113.3



SET COUTEAUX D'OFFICE

3-pièces



10 6.7113.3



10 6.7111.3



INCLUS

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7603

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7433

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7833

6.7116.32**SET COUTEAUX D'OFFICE**

3-pièces



10

6.7116.32**INCLUS**

Couteau d'office

**LONGUEUR DE LA LAME**

8 cm

**6.7401**

Couteau d'office

**LONGUEUR DE LA LAME**

8 cm

**6.7636.L119**

Couteau à tomates et de table

**LONGUEUR DE LA LAME**

11 cm

**6.7836.L114****6.7113.31****SET COUTEAUX D'OFFICE AVEC ÉPLUCHEUR**

3-pièces



10

6.7113.31**INCLUS**

Éplucheur universel

**7.6075**

Couteau d'office

**LONGUEUR DE LA LAME**

8 cm

**6.7603**

Couteau à tomates et de table

**LONGUEUR DE LA LAME**

11 cm

**6.7833**

6.7113.3G



SET COUTEAUX D'OFFICE

3-pièces



6

6.7113.3G

INCLUS

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7603

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7833

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7433



6.7116.31G



SET COUTEAUX D'OFFICE

3-pièces



6

6.7116.31G

INCLUS

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7606.L118

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7836.L114

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



6.7736.L9



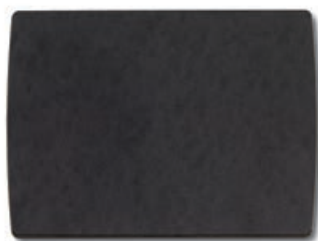
6.7191.F3**SET PLANCHE À DÉCOUPER**

2-pièces   10 **6.7191.F3**

  10 **6.7191.F1**

INCLUS

Planche à découper

**DIMENSIONS**

164 x 120 x 6 mm  **7.4115**

Couteau de pique-nique

**LONGUEUR DE LA LAME**

11 cm  **6.7833.FB**

**6.7192.F3****SET DE PIQUE-NIQUE**

3-pièces   10 **6.7192.F3**

  10 **6.7192.F9**

INCLUS

Cuillère à soupe



 **5.1553**

Fourchette



 **5.1543**



Couteau de pique-nique

**LONGUEUR DE LA LAME**

11 cm  **6.7833.FB**

6.7133.2G



SERVICE À DÉCOUPER

2-pièces



80

6.7133.2G



80

6.7131.2G

INCLUS

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

19 cm



6.8003.19

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm



5.2103.15



6.7133.4G

SET DE CUISINE

4-pièces



30

6.7133.4G

INCLUS

Éplucheur universel



7.6075

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7833



Ciseaux de cuisine universels « Victorinox »



LONGUEUR TOTALE

20 cm



7.6363.3

Couteau santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6.8523.17B

6.7133.5G**SET DE CUISINE**

5-pièces



30

6.7133.5G**INCLUS**

Couteau d'office

**LONGUEUR DE LA LAME**

8 cm

**6.7433**

Couteau à tomates et de table

**LONGUEUR DE LA LAME**

11 cm

**6.7833**

Couteau à pain

**LONGUEUR DE LA LAME**

21 cm

**6.8633.21B**

Couteau d'office

**LONGUEUR DE LA LAME**

8 cm

**6.7603**

Couteau de chef

**LONGUEUR DE LA LAME**

19 cm

**6.8003.19B**

Cadeau



Unité de conditionnement



Résistant au lave-vaisselle

6.7113.6G



SET COUTEAUX D'OFFICE

6-pièces   50 **6.7113.6G**

  50 **6.7111.6G**

INCLUS

Éplucheur universel



 **7.6075**

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm  **6.7603**

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm  **6.7633**



Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm  **6.7403**

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm  **6.7433**

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm  **6.7833**

6.7133.7G



SET DE CUISINE

7-pièces



26 6.7133.7G



INCLUS

Éplucheur universel



7.6075

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7603

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7833

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm



5.2103.15

Couteau santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6.8523.17B

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

19 cm



6.8003.19B

Couteau à pain et pour pâtisseries



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6.8633.22B

5.1543

FOURCHETTE



5.1543



5.1546.L9



5.1553

CUILLÈRE À SOUPE



5.1553



5.1556.L9



5.1583

FOURCHETTE À DESSERT



5.1583



5.1573

CUILLÈRE À THÉ



5.1573



5.1576.L9



6.7833.B

COUPEAU À TOMATES ET DE TABLE



- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Bout arrondi

LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7833.B



6.7836.L119B



6.7803

COUPEAU DE TABLE



- Avec protection de lame
- Bout arrondi

LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7803



6.7233.20**COUTEAU À STEAK ET À PIZZA**

- Avec protection de lame
- Tranchant denté

LONGUEUR DE LA LAME

11 cm

20 **6.7233.20****6.7203.20****COUTEAU À STEAK**

- Avec protection de lame

LONGUEUR DE LA LAME

11 cm

20 **6.7203.20**

Standard

Blister

Unité de conditionnement

Résistant au lave-vaisselle



6.7233.12



MÉNAGÈRE, 12 PIÈCES

- Tranchant denté
- Avec couteau à steak et à pizza

LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



40

6.7233.12



6.7233.24



MÉNAGÈRE, 24 PIÈCES

- Tranchant denté
- Avec couteau à steak et à pizza

LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



15

6.7233.24



6.7833.12



MÉNAGÈRE, 12 PIÈCES

- Tranchant denté
- Avec couteau à tomates et de table

LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



40

6.7833.12



6.7833.24



MÉNAGÈRE, 24 PIÈCES

- Tranchant denté
- Avec couteau à tomates et de table

LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



15

6.7833.24



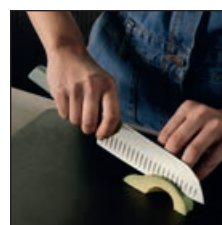
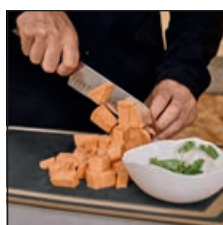




SWISS MODERN

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



COUTEAU D'OFFICE

- Avec protection de lame
- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

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

6.9006.10W21



COUTEAU D'OFFICE

- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

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

6.9006.11W2



COUTEAU À TOMATES ET DE TABLE

- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm   6 **6.9006.11W41** |   6 **6.9006.11W2** |   6 **6.9003.11W**

Set: 2 pièces   6 **6.9006.11W41B** |   6 **6.9006.11W2B** |   6 **6.9003.11WB**

6.9006.1141



COUTEAU DE TABLE

- Avec protection de lame
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

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

6.9003.12W



COUTEAU À STEAK ET À PIZZA

- Avec protection de lame
- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 6.9006.12W41 |   6 6.9006.12W2 |   6 6.9003.12W

Set: 2 pièces   6 6.9006.12W41B |   6 6.9006.12W2B |   6 6.9003.12WB

6.9006.122



COUTEAU À STEAK

- Avec protection de lame



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 6.9006.1241   6 6.9006.122   6 6.9003.12

 Standard

 Blister

 Unité de conditionnement

 Résistant au lave-vaisselle

SWISS MODERN



6.9016.1521B



COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



10

6.9016.1521B



10

6.9013.15B

6.9016.221B



COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

19 cm



10

6.9016.198B



10

6.9013.19B

22 cm



10

6.9016.221B



10

6.9013.22B

6.9016.2543B



COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm



10

6.9016.2543B



10

6.9013.25B

6.9016.202B



COUTEAU DE CHEF

- Lame extra large



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



10

6.9016.202B



10

6.9013.20B

6.9056.17K6B



COUTEAU SANTOKU

- Lame alvéolée



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



10

6.9056.17K6B



10

6.9053.17KB

6.9076.22W5B



COUTEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS

- Tranchant denté
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm   10 6.9076.22W5B |   10 6.9073.22WB

26 cm   10 6.9076.26W44B |   10 6.9073.26WB

6.9036.158B



FOURCHETTE À VIANDE ET RÔTI

- Plate



LONGUEUR

15 cm   10 6.9036.158B |   10 6.9033.15B

 Blister

 Unité de conditionnement

 Résistant au lave-vaisselle

SWISS MODERN



6.9096.21G



SERVICE À DÉCOUPER

2-pièces



50

6.9096.21G



50

6.9093.21G



INCLUS

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6.9016.221B

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm



6.9036.158B

6.9096.22G



SET DE CUISINE

2-pièces



50

6.9096.22G



50

6.9093.22G



INCLUS

Couteau à pain et pour pâtisseries



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6.9076.22W5B

Couteau Santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6.9056.17K6B

6.9036.0941**FOURCHETTE**

6.9036.0941



6.9036.092



6.9033.09

6.9036.082**CUILLÈRE À SOUPE**

6.9036.0841



6.9036.082



6.9033.08

6.9033.06**FOURCHETTE À DESSERT**

6.9036.0641



6.9036.062



6.9033.06

6.9036.0741**CUILLÈRE À THÉ**

6.9036.0741



6.9036.072



6.9033.07

6.9006.11W2**COUTEAU À TOMATES ET DE TABLE**

- Avec protection de lame
- Tranchant denté
- Bout arrondi

**LONGUEUR DE LA LAME**

11 cm



6.9006.11W41



6.9006.11W2



6.9003.11W

Set: 2 pièces



6.9006.11W41B



6.9006.11W2B



6.9003.11WB

6.9003.12W



COUTEAU À STEAK ET À PIZZA

- Avec protection de lame
- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **6.9006.12W41** |   6 **6.9006.12W2** |   6 **6.9003.12W**

Set: 2 pièces   6 **6.9006.12W41B** |   6 **6.9006.12W2B** |   6 **6.9003.12WB**

6.9096.12W41.12



MÉNAGÈRE, 12 PIÈCES

- Tranchant denté
- Avec couteau à steak et à pizza



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   40 **6.9096.12W41.12** |   40 **6.9096.12W2.12** |   40 **6.9093.12W.12**

6.9093.12W.24



MÉNAGÈRE, 24 PIÈCES

- Tranchant denté
- Avec couteau à steak et à pizza



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   14 **6.9096.12W41.24** |   14 **6.9096.12W2.24** |   14 **6.9093.12W.24**

6.9096.11W2.12



MÉNAGÈRE, 12 PIÈCES

- Tranchant denté
- Avec couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm   40 **6.9096.11W41.12** |   40 **6.9096.11W2.12** |   40 **6.9093.11W.12**

6.9096.11W41.24

MÉNAGÈRE, 24 PIÈCES



- Tranchant denté
- Avec couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



14

6.9096.11W41.24 |



14

6.9096.11W2.24 |



14

6.9093.11W.24

SWISS MODERN

Standard

Blister

Boîte pliante

Unité de conditionnement

Résistant au lave-vaisselle



6.9000.12WG

SET COUTEAUX À STEAK ET À PIZZA, 2 PIÈCES

- Avec protection de lame
- Tranchant denté

LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

6.9000.12WG



reddot design award
winner 2018

6.9000.12G

SET COUTEAUX À STEAK, 2 PIÈCES

- Avec protection de lame

LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

6.9000.12G



reddot design award
winner 2018

6.9010.15G

COUTEAU DE CHEF

LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6

6.9010.15G



reddot design award
winner 2018

6.9010.20G

COUTEAU DE CHEF

- Lame extra large

LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6

6.9010.20G



reddot design award
winner 2018

6.9010.22G

COUTEAU DE CHEF

LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6

6.9010.22G



reddot design award
winner 2018

6.9050.17KG**COUTEAU SANTOKU**

- Lame alvéolée

LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6

6.9050.17KGreddot design award
winner 2018**6.9070.22WG****COUTEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS**

- Tranchant denté
- Bout arrondi

LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6

6.9070.22WGreddot design award
winner 2018**6.9030.15G****FOURCHETTE À VIANDE ET RÔTI**

- Plate

LONGUEUR

15 cm



6

6.9030.15Greddot design award
winner 2018**6.9091.2****SERVICE À DÉCOUPER**

2-pièces



50

6.9091.2**INCLUS**

Couteau de chef

**LONGUEUR DE LA LAME**

22 cm

**6.9010.22G**reddot design award
winner 2018

Fourchette à viande et rôti

**LONGUEUR**

15 cm

**6.9030.15G**

Cadeau



Unité de conditionnement



WOOD

DES COUTEAUX JUDICIEUSEMENT CONÇUS, CUMULANT TOUS LES ATOUTS

- Manches en bois durable 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.

5.3209

COUTEAU À MARRONS



6

5.3209



5.3100

COUTEAU BEC D'OISEAU

- Lame courbe

LONGUEUR DE LA LAME

6 cm



6

5.3100



5.3000

COUTEAU D'OFFICE

- Pointe milieu
- Sans protection de lame

LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6

5.3000



5.3030

COUTEAU D'OFFICE

- Tranchant denté
- Pointe milieu
- Sans protection de lame

LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6

5.3030



5.0700

COUTEAU D'OFFICE

- Pointe milieu
- Sans protection de lame

LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



6

5.0700



5.0730

COUTEAU D'OFFICE

- Tranchant denté
- Pointe milieu
- Sans protection de lame

LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



6

5.0730



5.0830.11G

COUTEAU À TOMATES ET DE TABLE

- Tranchant denté
- Bout arrondi

LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



10

5.0830.11G



Standard Boîte pliante Étui SB Unité de conditionnement

WOOD



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

5.1120.2G

SET COUTEAUX À STEAK

- 2 x 6.7900.14



LONGUEUR DE LA LAME

14 cm



110 5.1120.2G

5.1800.18**COUTEAU À DÉCOUPER**

LONGUEUR DE LA LAME

18 cm



6

5.1800.18**5.2000.12****COUTEAU DE CHEF**

LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

5.2000.12

15 cm



6

5.2000.15G**5.2030.12****COUTEAU DE CHEF**

- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

5.2030.12**5.2000.19G****COUTEAU DE CHEF**

LONGUEUR DE LA LAME

19 cm



6

5.2000.19G

22 cm



6

5.2000.22G

25 cm



6

5.2000.25G

28 cm



6

5.2000.28

31 cm



6

5.2000.31

5.2030.22

COUTEAU DE CHEF

- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

19 cm   6 **5.2030.19**

22 cm   6 **5.2030.22**

25 cm   6 **5.2030.25**

5.2060.20G

COUTEAU DE CHEF

- Lame extra large



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm   6 **5.2060.20G**

6.8500.17G

COUTEAU SANTOKU



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm   6 **6.8500.17G**

6.8520.17G

COUTEAU SANTOKU

- Lame alvéolée



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm   6 **6.8520.17G**

5.1630.21G**COUTEAU À PAIN**

- Tranchant denté

**LONGUEUR DE LA LAME**

21 cm



6

5.1630.21G**5.2930.26G****COUTEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS**

- Tranchant denté
- Bout arrondi

**LONGUEUR DE LA LAME**

22 cm



6

5.2930.22G

26 cm



6

5.2930.26G**5.3700.18****COUTEAU À FILETER**

- Lame flexible

**LONGUEUR DE LA LAME**

16 cm



6

5.3700.16

18 cm



6

5.3700.18

6

5.3700.18G**5.3810.18****COUTEAU À FILETER LE POISSON**

- Lame super flexible

**LONGUEUR DE LA LAME**

18 cm



6

5.3810.18**5.2100.15****FOURCHETTE À VIANDE ET RÔTI**

- Plate

**LONGUEUR**

15 cm



6

5.2100.15

5.2300.15

FOURCHETTE À VIANDE ET RÔTI

- Forgés

LONGUEUR

15 cm   6 **5.2300.15**

18 cm   6 **5.2300.18**



7.6251

SPATULE

- Lame coudée
- Lame flexible
- Lame 8 cm x 11 cm

LONGUEUR DE LA LAME

11 cm   150 **7.6251**



5.2600.20

SPATULE

- Lame flexible

LONGUEUR DE LA LAME

20 cm   6 **5.2600.20**

23 cm   6 **5.2600.23**

25 cm   6 **5.2600.25**



5.2700.20

SPATULE

- Lame coudée

LONGUEUR DE LA LAME

20 cm   6 **5.2700.20**

23 cm   6 **5.2700.23**

25 cm   6 **5.2700.25**



5.1020.2G**SERVICE À DÉCOUPER**

2-pièces



80

5.1020.2G

**INCLUS**

Couteau de chef

**LONGUEUR DE LA LAME**

19 cm



5.2000.19

Fourchette à viande et rôti

**LONGUEUR**

15 cm



5.2100.15

5.1020.21G**SET DE CUISINE**

2-pièces



50

5.1020.21G

**INCLUS**

Couteau de chef

**LONGUEUR DE LA LAME**

19 cm



5.2000.19

Couteau à pain

**LONGUEUR DE LA LAME**

21 cm



5.1630.21

5.1050.2G

SET DE CHEF

2-pièces



50

5.1050.2G



INCLUS

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



5.2000.15

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



5.2000.22

5.1050.3G

SET DE CHEF

3-pièces



50

5.1050.3G



INCLUS

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



5.2000.12

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



5.2000.22

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

19 cm



5.2000.19

5.4120.30

COUTEAU À SAUMON

- Lame alvéolée
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

30 cm   6 **5.4120.30**

5.4200.25

COUTEAU À JAMBON

- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm   6 **5.4200.25**

30 cm   6 **5.4200.30**

36 cm   6 **5.4200.36**

5.4230.30

COUTEAU À LARD

- Tranchant denté
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm   6 **5.4230.25**

30 cm   6 **5.4230.30**

36 cm   6 **5.4230.36**

WOOD

5.6006.15

COUTEAU À DÉOSSER

- Manche américain



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm   6 **5.6006.15**

5.6106.15

COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Manche américain



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm   6 **5.6106.15**

5.6406.12

COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Manche américain



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.6406.12**

15 cm   6 **5.6406.15**

5.6500.15

COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm   6 **5.6500.15**

5.6606.15

COUTEAU À DÉOSSER

- Manche américain
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.6606.12**

15 cm   6 **5.6606.15**

5.6616.15

COUTEAU À DÉOSSER

- Lame flexible
- Lame étroite
- Manche américain
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.6616.12**

15 cm   6 **5.6616.15**

WOOD

5.5200.16

COUTEAU DE BOUCHER



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.5200.12**

14 cm   6 **5.5200.14**

16 cm   6 **5.5200.16**

18 cm   6 **5.5200.18**

20 cm   6 **5.5200.20**

23 cm   6 **5.5200.23**

26 cm   6 **5.5200.26**

28 cm   6 **5.5200.28**

31 cm   6 **5.5200.31**

36 cm   6 **5.5200.36**

5.5500.20

COUTEAU À SAIGNER



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm   6 **5.5500.20**

5.5600.16

COUTEAU À SAIGNER

- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.5600.12**

14 cm   6 **5.5600.14**

16 cm   6 **5.5600.16**

5.7200.20

COUTEAU DE BOUCHER

- Lame étroite
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm   6 **5.7200.20**

25 cm   6 **5.7200.25**

5.7300.25

COUTEAU DE BOUCHER

- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm   6 **5.7300.25**

31 cm   6 **5.7300.31**

36 cm   6 **5.7300.36**

WOOD

5.8000.15

COUTEAU À DÉPOUILLER

- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6

5.8000.15

5.4000.18

COUPERET DE CUISINE

- 600 g



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm



6

5.4000.18

5.3900.33

COUTEAU À BATTRE

- 800 g, bois pressé



LONGUEUR DE LA LAME

33 cm



6

5.3900.33

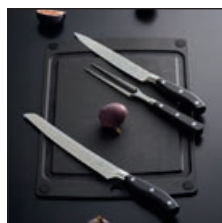




GRAND MAÎTRE

LA CONFIANCE ET LE PLAISIR D'UN OUTIL PERFECTIONNÉ

- Forgés d'une seule pièce et trempés 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.

7.7303.08G



COUTEAU BEC D'OISEAU

- Lame courbe

LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6

7.7303.08G



7.7203.08G



COUTEAU D'OFFICE

- Pointe milieu

LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6

7.7203.08G



10 cm



6

7.7203.10G

7.7203.12G



COUTEAU À STEAK

LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

7.7203.12G



7.7203.12WG



COUTEAU À STEAK ET À PIZZA

- Tranchant denté

LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

7.7203.12WG



7.7203.15G



COUTEAU À DÉCOUPER



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm   6 **7.7203.15G**

20 cm   6 **7.7203.20G**

7.7403.15G



COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm   6 **7.7403.15G**

7.7403.22G



COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm   6 **7.7403.20G**

22 cm   6 **7.7403.22G**

25 cm   6 **7.7403.25G**

7.7303.17G



COUTEAU SANTOKU



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm   6 **7.7303.17G**

GRAND MAÎTRE

7.7323.17G



COUTEAU SANTOKU

- Lame alvéolée



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6

7.7323.17G

7.7433.23G



COUTEAU À PAIN

- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

23 cm



6

7.7433.23G

7.7433.26G



COUTEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS

- Tranchant denté
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm



6

7.7433.26G

7.7213.20G



COUTEAU À FILETER



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6

7.7213.20G

7.7223.26G



COUTEAU À JAMBON

- Lame alvéolée
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm



6

7.7223.26G

7.7233.15G



FOURCHETTE À VIANDE ET RÔTI

- Forgés



LONGUEUR

15 cm



6

7.7233.15G

7.7242.2



SET COUTEAUX À STEAK

- 2 x 7.7203.12



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

7.7242.2

7.7242.2W



SET COUTEAUX À STEAK ET À PIZZA

- 2 x 7.7203.12W
- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

7.7242.2W



Cadeau



Unité de conditionnement



Résistant au lave-vaisselle



7.7243.2



SERVICE À DÉCOUPER

2-pièces   50 **7.7243.2**



INCLUS

Couteau à découper



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm  **7.7203.20**

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm  **7.7233.15**

7.7243.3



SET DE CHEF

3-pièces   50 **7.7243.3**



INCLUS

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm  **7.7203.08**

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm  **7.7403.20**

Couteau à découper



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm  **7.7203.20**



GRAND MAÎTRE

7.7300.08G

COUTEAU BEC D'OISEAU

- Lame courbe



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6

7.7300.08G

7.7200.10G

COUTEAU D'OFFICE

- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



6

7.7200.10G

7.7200.12G

COUTEAU À STEAK



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

7.7200.12G

7.7200.12WG

COUTEAU À STEAK ET À PIZZA

- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

7.7200.12WG

7.7200.20G

COUTEAU À DÉCOUPER



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6

7.7200.20G

7.7400.15G

COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6

7.7400.15G

7.7400.22G

COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6

7.7400.20G

22 cm



6

7.7400.22G

7.7320.17G

COUTEAU SANTOKU

- Lame alvéolée



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6

7.7320.17G

7.7430.23G

COUTEAU À PAIN

- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

23 cm



6

7.7430.23G

7.7430.26G

COUTEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS

- Tranchant denté
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm



6

7.7430.26G



Cadeau



Unité de conditionnement

7.7210.20G

COUTEAU À FILETER

LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6

7.7210.20G



7.7300.15G

COUTEAU À DÉOSSER

LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6

7.7300.15G



7.7230.15G

FOURCHETTE À VIANDE ET RÔTI

- Forgés

LONGUEUR

15 cm



6

7.7230.15G



7.7240.4

SET COUTEAUX À STEAK

- 4 x 7.7200.12

LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



60

7.7240.4



7.7240.2W

SET COUTEAUX À STEAK ET À PIZZA

- 2 x 7.7200.12W
- Tranchant denté

LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

7.7240.2W



7.7240.2

SERVICE À DÉCOUPER

2-pièces



50

7.7240.2

INCLUS

Couteau à découper



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



7.7200.20G

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm



7.7230.15G



GRAND MAÎTRE



Cadeau



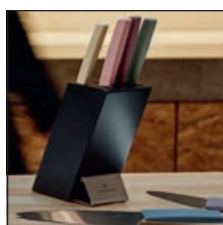
Unité de conditionnement



RANGEMENT

SOLUTIONS DE RANGEMENT POUR LES CUISINES EN PLEINE EFFERVESCENCE

- Solutions de rangement pour protéger les lames fabriquées dans des matériaux résistants
- Équipements intelligents et fonctionnels pour toute cuisine professionnelle ou unité industrielle de transformation de la viande
- Articles offrant ce qui se fait de mieux en matière d'organisation compacte des couteaux afin de gagner un maximum d'espace sur le plan de travail



Pour cuisiner chez soi de manière optimale, il faut associer des outils exceptionnellement performants à une organisation méticuleuse. Si vous souhaitez vous simplifier la vie en cuisine, il est essentiel de l'aménager de manière efficace. Cela vous permet non seulement de garder votre plan de travail propre, dégagé et prêt à l'emploi à tout moment, mais aussi de gagner du temps. Lorsqu'ils sont rangés de manière systématique, les accessoires, les lames et l'équipement culinaire sont plus faciles à retrouver et permettent de réaliser les tâches plus rapidement. La collection de rangement de Victorinox est synonyme d'efficacité et d'excellence. Cette gamme de solutions compactes comprenant des blocs porte-couteaux et des range-couteaux pour tiroir conjugue design ergonomique et fonctionnalité élégante.

6.7153.11

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- Collection Swiss Classic

12- pièces



10

6.7153.11



INCLUS

Éplucheur



5.0203

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7603

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7433

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



6.7703

Couteau à steak



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7233

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7833

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6.8003.15

Couteau Santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6.8523.17

Couteau à pain



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm



6.8633.21

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6.8003.22

Fusil de ménage



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

20 cm



7.8013

Bloc porte-couteaux



7.7053.0

 Boîte pliante

 Unité de conditionnement



RANGEMENT

6.7143.5

RANGE-COUTEAUX POUR TIROIR

- Bois de hêtre
- Collection Swiss Classic

6- pièces



9

6.7143.5



INCLUS

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7603

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7833

Couteau Santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6.8523.17

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

19 cm



6.8003.19

Couteau à pain



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm



6.8633.21

Range-couteaux pour tiroir



7.7065.1

6.7173.8

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- Collection Swiss Classic

9- pièces



5

6.7173.8



INCLUS

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7603

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7433

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



6.7703

Couteau à steak



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7233

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7833

Couteau Santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6.8523.17

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

19 cm



6.8003.19

Couteau à pain



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm



6.8633.21

Bloc porte-couteaux



7.7043.0

RANGEMENT



Boîte pliante



Unité de conditionnement

6.7127.6L14

BLOC PORTE-COUTEAUX UTILITY

- Synthétique
- Collection Swiss Classic

7- pièces



35 **6.7127.6L14**



INCLUS

Éplucheur universel



7.6075.8

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7606.L119

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6.7631

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



6.7706.L115

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm



6.7832

Couteau à steak et à pizza "gourmet"



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6.7936.12L4

Bloc porte-couteaux



7.7031.07

6.7126.4

BLOC PORTE-COUTEAUX À STEAK ET À PIZZA

- Synthétique
- Collection Swiss Classic

5- pièces   35 **6.7126.4**



INCLUS

Couteau à steak et à pizza "gourmet"



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm  **6.7936.12L5**

Couteau à steak et à pizza "gourmet"



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm  **6.7936.12L8**

Couteau à steak et à pizza "gourmet"



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm  **6.7936.12L4**

Couteau à steak et à pizza "gourmet"



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm  **6.7936.12L9**

Bloc porte-couteaux



 **7.7031.03**

X.77031.13

INTÉRIEUR NYLON

- Intérieur de remplacement pour :
6.7127.6L14, 7.7031.03, 7.7031.07,
6.7126.4

  **X.77031.13**

X.51170.13

INTÉRIEUR NYLON

- Intérieur de remplacement pour :
7.7033.03, 7.7033.07, 7.7043.03,
7.7043.0

  **X.51170.13**

6.7193.9

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- Collection Swiss Classic

10- pièces   5 **6.7193.9**

INCLUS

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm  **6.7403**

Couteau à tomates et de table



LONGUEUR DE LA LAME

11 cm  **6.7833**

Couteau à pain



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm  **6.8633.21**

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm  **5.2103.15**

Multipurpose Kitchen Shears „Victorinox“



LONGUEUR TOTALE

20 cm  **7.6363.3**



Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm  **6.7703**

Couteau Santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm  **6.8523.17**

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm  **6.8003.22**

Fusil de ménage



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

20 cm  **7.8213**

Bloc porte-couteaux



7.7090.0



6.7186.63

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- Collection Swiss Modern

7- pièces



12

6.7186.63



INCLUS

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6.9013.15B

Couteau Santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6.9053.17KB

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6.9013.20B

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6.9013.22B

Couteau à pain et pour pâtisseries



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6.9073.22WB

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm



6.9033.15B

Bloc porte-couteaux



7.7086.03

6.7186.66

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- Collection Swiss Modern

7- pièces



12

6.7186.66



INCLUS

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6.9016.1521B

Couteau Santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6.9056.17K6B

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6.9016.202B

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6.9016.221B

Couteau à pain et pour pâtisseries



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6.9076.22W5B

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm



6.9036.158B

Bloc porte-couteaux



7.7086.03



Boîte pliante



Unité de conditionnement

6.7186.6

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- Collection Swiss Modern

7- pièces



12

6.7186.6



INCLUS

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6.9010.15G

Couteau Santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6.9050.17KG

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6.9010.20G

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6.9010.22G

Couteau à pain et pour pâtisseries



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



6.9070.22WG

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm



6.9030.15G

Bloc porte-couteaux



7.7086.0

5.1150.11

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- Collection Wood

12- pièces   10 5.1150.11



INCLUS

Éplucheur



5.0109

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



5.3000

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



5.3030

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



5.0700

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



5.0730

Couteau à découper



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm



5.1800.18

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

19 cm



5.2000.19

Couteau à pain



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm



5.1630.21

RANGEMENT

RANGEMENT Blocs porte-couteaux

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm



5.2000.22

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm



5.2100.15

Fusil de ménage



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

20 cm



7.8210

Bloc porte-couteaux



7.7050.0



7.7243.6

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- Collection Grand Maître

7- pièces



5

7.7243.6



INCLUS

Couteau d'office



LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



7.7203.08

Couteau à steak



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



7.7203.12

Couteau à découper



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



7.7203.15

Couteau Santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



7.7323.17

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



7.7403.20

Ciseaux de cuisine universels „Victorinox“



LONGUEUR TOTALE

20 cm



7.6363.3

Bloc porte-couteaux



7.7043.03

X.51170.13

INTÉRIEUR NYLON

- Intérieur de remplacement pour :
7.7033.03, 7.7033.07, 7.7043.0,
7.7043.03



X.51170.13

7.7240.6

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- Collection Grand Maître

7- pièces



5

7.7240.6



INCLUS

Couteau à steak



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



7.7200.12G

Couteau Santoku



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



7.7320.17G

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



7.7400.20G

Couteau à découper



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



7.7200.20G

Couteau à pain



LONGUEUR DE LA LAME

23 cm



7.7430.23G

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

15 cm



7.7230.15G

Bloc porte-couteaux



7.7040.0

7.7065.1

RANGE-COUTEAUX POUR TIROIR

- Bois de hêtre
- 43 cm x 14.5 cm x 6.2 cm

  1 **7.7065.1**



7.7053.0

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- 27.1 cm x 13.1 cm x 23.7 cm

  8 **7.7053.0**



7.7043.0

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- 25.7 cm x 12 cm x 22.5 cm

  8 **7.7043.0**



7.7031.07

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Synthétique
- 12.5 cm x 7 cm x 15.9 cm

  30 **7.7031.07** |   30 **7.7031.03**



7.7033.07

GRAND BLOC PORTE-COUTEAUX

- Synthétique
- 17.9 cm x 9.6 cm x 24.2 cm

  12 **7.7033.07** |   12 **7.7033.03**



7.7090.0

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- 25 cm x 10 cm x 20 cm

  8 **7.7090.0**



7.7086.03

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- 15.7 cm x 10 cm x 20 cm

  20 **7.7086.03**



7.7086.0

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- 15.7 cm x 10 cm x 20 cm

  20 **7.7086.0**



7.7050.0

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- 27.1 cm x 13.1 cm x 23.7 cm

  8 **7.7050.0**



7.7043.03

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- 25.7 cm x 12 cm x 22.5 cm

  8 **7.7043.03**



7.7040.0

BLOC PORTE-COUTEAUX

- Bois de hêtre
- 22.5 cm x 12 cm x 38.2 cm

  4 **7.7040.0**



7.7091.3

BARRE MAGNÉTIQUE

- Vide

  12 **7.7091.3**



7.4010.56

PETITE TROUSSE À ENROULER

- Fermée: 48 cm x 12 cm
- Ouverte: 56 cm x 48 cm

  **7.4010.56**



7.4010.82

GRANDE TROUSSE À ENROULER

- Fermée: 48 cm x 15 cm
- Ouverte: 82 cm x 48 cm

  **7.4010.82**



7.4011.47

TROUSSE À ENROULER

- Fermée: 48 cm x 16.4 cm
- Ouverte: 47 cm x 48 cm

  20 **7.4011.47**



5.4963

SET PORTE-COUTEAUX DE CHEF



reddot winner 2023



16- 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

Spatule



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm



5.2603.25

Couteau à pain et pour pâtisseries



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm



5.2933.26

Couteau de chef



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

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

18 cm



5.2303.18

Fusil de boucher



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm



7.8413

Ciseaux à poisson



LONGUEUR TOTALE

21 cm



8.1056.21

Mallette porte-couteaux de chef



5.4963.0

5.4963.0

MALLETTE PORTE-COUTEAUX DE CHEF

- Vide
- Fermée: 48.5 cm x 25 cm
- Ouverte: 88 cm x 48.5 cm



reddot winner 2023



6

5.4963.0

5.4953

SET PORTE-COUTEAUX ET SAC À DOS DE CHEF



reddot winner 2023



17- pièces



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

Spatule



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm



5.2603.25

Couteau à pain et pour pâtisseries



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm



5.2933.26

Couteau de boucher



LONGUEUR DE LA LAME

28 cm



5.5203.28

Fourchette à viande et rôti



LONGUEUR

18 cm



5.2303.18

Ciseaux à poisson



LONGUEUR TOTALE

21 cm



8.1056.21

Mallette porte-couteaux de chef



5.4963.0

Couteau de chef



LONGUEUR DE LA LAME

28 cm



5.2003.28

Couteau à saumon



LONGUEUR DE LA LAME

30 cm



5.4623.30

Fusil de boucher



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm



7.8413

Sac à dos de chef



5.4953.0

5.4953.0

SAC À DOS DE CHEF

- Vide
- 33 cm x 14 cm x 50 cm



reddot winner 2023



3

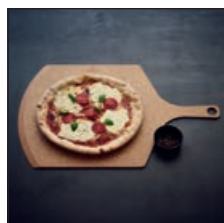
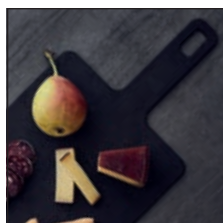
5.4953.0



PLANCHES À DÉCOUPER

UNE SURFACE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE POUR TRANCHER

- Fabriquées en composite de papier très résistant
- Matériau qui préserve la tenue de coupe des couteaux en conservant le tranchant optimal de leur lame et qui assure une précision de coupe supérieure
- Adaptées au lave-vaisselle et résistantes à la chaleur jusqu'à 175 °C



Toute cuisine digne de ce nom a besoin de planches à découper offrant une efficacité optimale. Grâce aux nombreuses qualités techniques de ses produits conçus pour relever tous les défis, Victorinox se révèle un choix judicieux pour les passionnés de cuisine. Les planches sont fabriquées en composite de papier haut de gamme qui imite l'aspect du bois naturel tout en offrant une extraordinaire durabilité doublée d'une grande légèreté. La résistance à la chaleur est également remarquable : les planches résistent à une température pouvant atteindre 175°C. Enfin, toutes ces planches peuvent être nettoyées au lave-vaisselle, ce qui confirme qu'elles ont tout à fait leur place dans les cuisines des foyers modernes au rythme de vie effréné.

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



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

7.4124.3**PLANCHE À DÉCOUPER**

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



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

7.4128



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



		6	22,9 x 19 x 0,6 cm			6	35,6 x 19 x 0,6 cm
			7.4131				7.4132

7.4131.3



PLANCHE À DÉCOUPER

- Composite de papier



		6	22,9 x 19 x 0,6 cm			6	35,6 x 19 x 0,6 cm
			7.4131.3				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

7.4117**SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER**

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



4

7.4117

7.4136.3**SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER GOURMET**

- Composite de papier
- Largeur de la fente 2 x 6 mm + 1 x 9 mm



4

7.4136.3

7.4119**CIRE PROTECTRICE POUR PLANCHES À DÉCOUPER**

- 148 ml
- Cire d'abeille et huile minérale



6

7.4119



ACCESSOIRES DE CUISINE

USTENSILES DE CUISINE MULTIFONCTIONS 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 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 pourvue de lames tranchantes comme un rasoir sur chacun de ses côtés à l'éplucheur à tomates d'une grande agilité, voilà des incontournables dont on ne saurait se passer.

7.6203.3



SPATULE BISEAUTÉE

- Composite de papier



LONGUEUR TOTALE

33 cm



7.6203.3

7.6204.3



SPATULE POUR SAUTÉ

- Composite de papier



LONGUEUR TOTALE

33 cm



7.6204.3

7.6209



SPATULE CREUSE

- Tête en silicone, résiste à la chaleur jusqu'à 315°C
- Composite de papier



LONGUEUR TOTALE

33 cm



7.6209

7.6211



SPATULE

- Tête en silicone, résiste à la chaleur jusqu'à 315°C
- Composite de papier



LONGUEUR TOTALE

33 cm



7.6211

7.6205**LOUCHE**

- Tête en nylon, résiste à la chaleur jusqu'à 260°C
- Composite de papier
- Support intégré

LONGUEUR TOTALE

36 cm



6

7.6205**7.6206****SPATULE MOYENNE**

- Tête en nylon, résiste à la chaleur jusqu'à 260°C
- Composite de papier
- Support intégré

LONGUEUR TOTALE

33 cm



6

7.6206**7.6207****GRANDE CUILLÈRE**

- Tête en nylon, résiste à la chaleur jusqu'à 260°C
- Composite de papier
- Support intégré

LONGUEUR TOTALE

35 cm



6

7.6207**7.6208****CUILLÈRE À PÂTES**

- Tête en nylon, résiste à la chaleur jusqu'à 260°C
- Composite de papier
- Support intégré

LONGUEUR TOTALE

35 cm



6

7.6208

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
- Dorés



		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

7.6073.3



ÉPLUCHEUR

- Lame pivotante
- Pour droitiers



■ 20 7.6073.3 | ■ 20 7.6073 | ■ 20 7.6073.7

7.6074



ÉPLUCHEUR

- Acier inox
- Lame pivotante



20 7.6074

7.6076



RÂPE À FROMAGE

- Acier inox



20 7.6076

7.6079



ÉPLUCHEUR À TOMATES ET KIWIS

- Lame dentelée
- Deux tranchants
- Lame pivotante



■ 20 7.6079 | ■ 20 7.6079.1 | ■ 20 7.6079.4

■ 20 7.6079.5 | ■ 20 7.6079.8 | ■ 20 7.6079.9

ACCESSOIRES DE CUISINE

7.6075



ÉPLUCHEUR UNIVERSEL

- Deux tranchants
- Lame dentelée
- Lame pivotante



		20	7.6075				20	7.6075.1				20	7.6075.4
		20	7.6075.5				20	7.6075.8				20	7.6075.9

7.6077



ÉPLUCHEUR

- Deux tranchants
- Lame dentelée



		20	7.6077				20	7.6077.1				20	7.6077.4
		20	7.6077.5				20	7.6077.8				20	7.6077.9

5.0103



ÉPLUCHEUR

- Un seul tranchant
- Pour droitiers



		20	5.0103				20	5.0101
--	--	----	--------	--	--	--	----	--------

5.0109

ÉPLUCHEUR

- Un seul tranchant
- Pour droitiers



		20	5.0109
--	--	----	--------

5.0203.S



ÉPLUCHEUR

- Deux tranchants



		20	5.0203				12	5.0203.S				20	5.0201
		12	5.0201.S										

5.0209

ÉPLUCHEUR

- Deux tranchants



		20	5.0209
--	--	----	--------

5.3403**CANNELEUR À CITRONS**

12

5.3403

**5.3400****CANNELEUR À CITRONS**

6

5.3400

**5.3503****ZESTEUR À CITRONS**

12

5.3503

**5.3500****ZESTEUR À CITRONS**

6

5.3500

**5.3603.16****VIDE-POMMES**

- ø 16 mm



12

5.3603.16

**7.6054.3****COUTEAU À DÉCORER**

- Denture courte 4 mm



10

7.6054.3



7.6081.1



RÂPE

- Support antidérapant
- Lame gros grains
- Avec protection de lame



10 7.6081.1

7.6082.4



RÂPE

- Support antidérapant
- Lame grains fins
- Avec protection de lame



10 7.6082.4

7.6084.9**RÂPE**

- Support antidérapant
- Lame grains moyens
- Avec protection de lame


 10 **7.6084.9**
**7.6160****MOULE À POMME DE TERRE**

- 2 boules
- Ø 22 mm + Ø 25 mm


 12 **7.6160**
**7.6394****COUTEAU À HUÎTRES**

 10 **7.6394**
**7.6857.3****OUVRE-BOÎTES UNIVERSEL**

 10 **7.6857.3** | 
 10 **7.6857**


ACCESSOIRES DE CUISINE

7.6912

OUVRE-BOUTEILLES PET



20 7.6912



20 7.6912.3



7.6924

TIRE-BOUCHONS

- Avec coupe-capsules
- Mèche revêtue de téflon



12 7.6924



7.7305



BATTOIR À CÔTELETTE

- Acier inox
- 1250 g



7.7305



0.7830.11



CANIF BOULANGER



10 0.7830.11



5.2531



LAME BOULANGER



10 5.2531



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

 Blister

 Boîte pliante

 Étui SB

 Unité de conditionnement

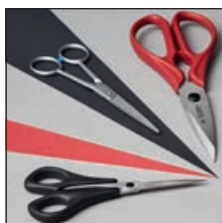
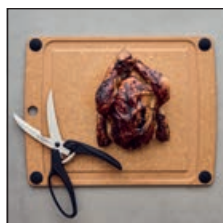
 Résistant au lave-vaisselle




CISEAUX

DES OUTILS DE PRÉCISION POUR UNE DÉCOUPE TOUJOURS PARFAITE

- Offrant une grande fonctionnalité pour les usages spécialisés
- Un large choix de ciseaux pour toutes les tâches
- Fabriqués en matériaux de haute qualité et durables



Une découpe nette et précise : une paire de ciseaux de précision est un objet essentiel dans toutes les maisons. Fabriqués par des couteliers européens renommés, les ciseaux de cette collection offrent des lames en acier inoxydable ultraplates et aiguisées, pour l'usage quotidien ou les tâches professionnelles spécialisées. Cette collection comprend des ciseaux pour tous les usages, y compris un modèle spécial ergonomique pour gauchers et des ciseaux pour enfants, parfaits pour les petites mains de nos jeunes créateurs.

7.6343

COUPE-VOLAILLES « VICTORINOX »

- Acier inox

LONGUEUR TOTALE

25 cm



5

7.6343



7.6344

COUPE-VOLAILLES « PROFESSIONAL »

- Acier inox

LONGUEUR TOTALE

25 cm



5

7.6344



7.6345

COUPE-VOLAILLES « VICTORINOX »

- Acier inox

LONGUEUR TOTALE

25 cm



44

7.6345



7.6350

COUPE-VOLAILLES « VICTORINOX »

- Acier inox

LONGUEUR TOTALE

25 cm



46

7.6350



7.6350.11

RESSORT DE RECHANGE

- Ressort de remplacement pour: 7.6350

1

7.6350.11

7.6875.3

SÉCATEUR MULTI-USAGES

- Acier inox

19 cm



12

7.6875.3



7.6363.3**CISEAUX DE CUISINE UNIVERSELS « VICTORINOX »**

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)

LONGUEUR TOTALE

20 cm



5

7.6363.3**7.6376****CISEAUX DE CUISINE UNIVERSELS « PROFESSIONAL »**

- Acier inox
- Forgés à chaud

LONGUEUR TOTALE

20 cm



6

7.6376**7.6380****MASTICATEUR**

- Inoxydable
- Lame cambrée

LONGUEUR TOTALE

18 cm



100

7.6380**7.6380.08****VIS DE RECHANGE AVEC ÉCROU**

- Vis et écrou de remplacement pour: 7.6380

1

7.6380.08**8.1056.21****CISEAUX À POISSON**

- Acier inoxydable (le ressort du disque n'est pas en inox)
- Avec un long chas
- Forgés

LONGUEUR TOTALE

21 cm



10

8.1056.21

8.0904.10

CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)

LONGUEUR TOTALE

10 cm



5 8.0904.10



8.0905.13

CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)

LONGUEUR TOTALE

13 cm



5 8.0905.13



5 8.0905.13L

Left-handed use



8.0999.23

CISEAUX UNIVERSELS

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)
- Avec un long chas

LONGUEUR TOTALE

23 cm



5 8.0999.23



8.0973.23

CISEAUX À PAPIER

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)

LONGUEUR TOTALE

23 cm



5 8.0973.23



8.0986.16

CISEAUX DE MÉNAGE ET BRICOLAGE

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)

LONGUEUR TOTALE

16 cm



5 8.0986.16

19 cm



5 8.0987.19



8.1014.15**CISEAUX POUR LA MAISON « FRANCE »**

- Forgés
- Plaqué nickel

**LONGUEUR TOTALE**

13 cm  12 **8.1014.13**

15 cm  12 **8.1014.15**

18 cm  12 **8.1014.18**

8.1016.15**CISEAUX POUR LA MAISON « SWEDEN »**

- Forgés
- Plaqué nickel

**LONGUEUR TOTALE**

13 cm  12 **8.1016.13**

15 cm  12 **8.1016.15**

18 cm  12 **8.1016.18**

8.1021.18**CISEAUX POUR LA MAISON « SWEDEN »**

- Avec un long chas
- Forgés
- Plaqué nickel

**LONGUEUR TOTALE**

18 cm  12 **8.1021.18**

8.0995.13

CISEAUX DE POCHE

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)

LONGUEUR TOTALE

13 cm



5

8.0995.13



8.0961.10

CISEAUX DE POCHE

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)

LONGUEUR TOTALE

10 cm



5

8.0961.10



8.1034.10

CISEAUX DE POCHE

- Acier inox

LONGUEUR TOTALE

10 cm



6

8.1034.10



8.1039.09

CISEAUX À BRODER

- Forgés
- Plaqué nickel
- Manche doré

LONGUEUR TOTALE

9 cm



12

8.1039.09



8.1040.09**STORK CISEAUX À BRODER**

- Forgés
- Plaqué nickel
- Manche doré

**LONGUEUR TOTALE**9 cm  12 **8.1040.09**12 cm  12 **8.1040.12**16 cm  12 **8.1040.16****8.0906.16****CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS**

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)

**LONGUEUR TOTALE**16 cm   5 **8.0906.16** |   5 **8.0906.16L** Left-handed use**8.0908.21****CISEAUX MÉNAGERS ET PROFESSIONNELS**

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)
- Avec un long chas

**LONGUEUR TOTALE**19 cm   5 **8.0907.19**21 cm   5 **8.0908.21** |   5 **8.0908.21L** Left-handed use23 cm   5 **8.0909.23****8.0919.24****CISEAUX DE TAILLEUR**

- Acier inoxydable (vis : plaquée nickel)
- Avec un long chas

**LONGUEUR TOTALE**26 cm   5 **8.0919.24**

8.1119.26

CISEAUX DE TAILLEUR

- Plaqué nickel
- Polis fin
- Avec un long chas

LONGUEUR TOTALE

26 cm



12 **8.1119.26**



8.1007.21

CISEAUX À CRANTER

- Avec un long chas

LONGUEUR TOTALE

21 cm



12 **8.1007.21**



8.1002.15**CISEAUX DE COIFFEURS**

- Acier inox
- Microdenture

**LONGUEUR TOTALE**

15 cm  12 **8.1002.15**

17 cm  12 **8.1002.17**

8.1004.16**CISEAUX À EFFILER**

- Acier inox
- Lame texturisante

**LONGUEUR TOTALE**

16 cm  12 **8.1004.16**

8.1005.16**CISEAUX À SCULPTER**

- Acier inox
- Lame texturisante

**LONGUEUR TOTALE**

16 cm  12 **8.1005.16**



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.

7.8014

FUSIL À AIGUISER SWISS CLASSIC

- Grain moyen-fin



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

20 cm, rond



6

7.8014

7.8303

FUSIL À AIGUISER SWISS CLASSIC

- Grain moyen-fin



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

25 cm, rond



6

7.8303

7.8306

FUSIL À AIGUISER SWISS MODERN

- Grain moyen-fin



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

23 cm, rond



6

7.8306

7.8308

FUSIL À AIGUISER WOOD

- Grain moyen-fin
- Bois d'érable modifié



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

23 cm, rond



6

7.8308

7.8313

FUSIL DE CUISINE

- Revêtement diamant



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

23 cm, ovale   20 **7.8313**

26 cm, ovale   20 **7.8323**

7.8309

FUSIL À AIGUISER GRAND MAÎTRE, POM

- Légère abrasion
- POM
- Carbure de tungstène



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

25 cm, rond   6 **7.8309**

7.8310

FUSIL À AIGUISER GRAND MAÎTRE, WOOD

- Légère abrasion
- Bois d'érable modifié
- Carbure de tungstène



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

25 cm, rond   6 **7.8310**

7.8715

AIGUISEUR DE COUTEAUX « VICTORINOX »

■  5 **7.8715**



7.8721.3

AIGUISEUR DE COUTEAUX

- avec roulettes en céramique
- 2 niveaux :
I. aiguisage grossier
II. aiguisage fin

■  6 **7.8721.3**

■  6 **7.8721**



7.8521

FUSIL DE BOUCHER DUAL GRIP

- Grain micro fin



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm, ovale   20 **7.8521**

30 cm, rond   20 **7.8511**

7.8517

FUSIL DE BOUCHER POLI

- Poli



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm, round   6 **7.8517**

7.8515

FUSIL DE BOUCHER SWIBO

- Taillage fin



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm, rond   6 **7.8515**

30 cm, ovale   6 **7.8516**

7.8330

FUSIL DE BOUCHER

- Grain moyen-fin
- Bois de hêtre



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

27 cm, rond   6 **7.8330**

7.8513

FUSIL DE BOUCHER

- Taillage fin



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm, round   6 **7.8513**

30 cm, ovale   6 **7.8523**

7.8623

FUSIL DE BOUCHER

- Grain micro fin



LONGUEUR DU FUSIL À AIGUISER

30 cm, ovale   6 **7.8623**



7.9036.M
GANT ANTI-COUPURE SOFT

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

Gant de travail tricoté en Brinix® (0,05 mm), A8C, polyester et acier inox.

Spécialement conçu pour les abat toirs, la préparation et le service des aliments.



		liseré blanc 20 7.9036.S				liseré rouge 20 7.9036.M				liseré bleu 20 7.9036.L
		liseré orange 20 7.9036.XL								

7.9038.M
GANT ANTI-COUPURE LÉGER

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

Gant de travail entièrement tricoté en fil Dyneema® Diamond.

Spécialement conçu pour les abat toirs, la préparation et le service des aliments.



		liseré vert 20 7.9038.XS				liseré blanc 20 7.9038.S				liseré rouge 20 7.9038.M
		liseré bleu 20 7.9038.L				liseré orange 20 7.9038.XL				



POUR LES PROFESSIONNELS **LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE INTÉGRÉE** **À CHAQUE COUTEAU**

Le couteau est l'outil le plus important pour les cuisiniers professionnels comme pour les bouchers. Victorinox s'est fixé pour objectif de fournir les meilleurs outils en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire – de la certification NSF à la personnalisation de chaque couteau, ainsi qu'un système de couleurs pour distinguer les différents groupes d'aliments, conformément au système HACCP.

QR-CODE

L'identification des couteaux individuels est désormais bien établie dans l'industrie alimentaire et celle de la viande. Elle est même reconnue comme un besoin important. Il est désormais obligatoire pour les entreprises de disposer d'un système de gestion du matériel qui gère les couteaux et les outils utilisés. Les données relatives à l'utilisateur, au nom de l'entreprise et à la date d'émission sont accessibles via un QR code, ce qui peut également contribuer à faciliter les contrôles d'entrée et de sortie, tant pour les couteaux que pour le personnel.



NSF/ANSI 2

NSF International est une organisation mondiale indépendante reconnue qui a pour mission d'élaborer des normes et des programmes de certification dans le domaine de la santé publique. Seuls les produits qui répondent aux normes de NSF International sont certifiés et peuvent porter l'icône NSF. Tous les produits de ce catalogue qui ont été testés par NSF International et qui répondent aux recommandations de NSF/ANSI 2 et à toutes les autres exigences applicables sont marqués de l'icône NSF.



ANALYSE DES RISQUES ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES (HACCP)

Les manches en Fibrox sont fabriqués en élastomères thermoplastiques (TPE). Ils présentent d'excellentes propriétés antidérapantes, résistent à des températures maximales comprises entre 80°C et 110°C, et peuvent également être stérilisés. Ces qualités sont idéales pour garantir leur utilisation en toute sécurité dans un environnement professionnel. Afin de définir clairement le domaine d'utilisation de chaque couteau, nous proposons de nombreux modèles Fibrox déclinés en 6 couleurs. Cela correspond au système international HACCP de gestion des risques et garantit un niveau élevé de sécurité sanitaire dans l'agroalimentaire.

Nous proposons un choix de différentes couleurs pour les manches. Cela présente un avantage certain pour celles et ceux qui utilisent les couteaux de manière professionnelle. Ainsi, les couteaux peuvent être codés par couleur en fonction de leur utilisation, par exemple les manches rouges pour la viande, les manches verts pour les légumes, etc. Ces manches colorés peuvent également être utilisés pour différencier, par exemple, l'équipe du matin de celle de l'après-midi dans un environnement de travail animé.



Rouge



Bleu



Noir

UNIVERSEL



Vert



Blanc



Jaune

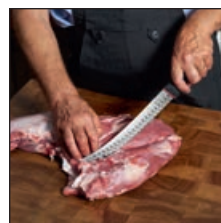
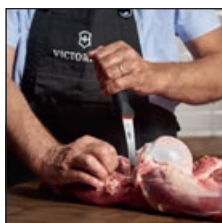




DUAL GRIP

MANIABILITÉ ET CONFORT SUPÉRIEURS

- Manche ergonomique bi-matière antidérapant sur chaque couteau
- Couteaux professionnels conçus et fabriqués de main de maître en Suisse, et dotés de lames en acier inoxydable leur offrant une durabilité supérieure
- Manche spécial résistant à l'eau et à la graisse garantissant une longévité maximale du produit



Découvrez l'équipement indispensable des professionnels travaillant la viande. Notre collection de couteaux Dual Grip est spécialement conçue pour offrir une extrême précision à chaque tranche. Ces couteaux sont pourvus de manches bi-matière au design ergonomique afin de ménager la main et le poignet. Appliquée à l'ensemble des couteaux de la collection, cette technologie « dual grip » innovante garantit la stabilité et l'efficacité de ces outils, et facilite ainsi le travail des bouchers professionnels, même lors de journées très chargées. Robustes, efficaces et conçus pour s'acquitter confortablement des tâches les plus exigeantes, ces couteaux sont le fin du fin.



5.6003.15D



COUTEAU À DÉOSSER



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6

5.6003.15D

5.6503.15D



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6

5.6503.15D

5.6613.12D



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame flexible
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

5.6613.12D

15 cm



6

5.6613.15D

5.6663.15D



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame super flexible
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm



6

5.6663.12D

15 cm



6

5.6663.15D

5.5203.20D

COUTEAU DE BOUCHER



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6

5.5203.20D

5.7223.20D

COUTEAU DE BOUCHER



- Lame alvéolée
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6

5.7223.20D

25 cm



6

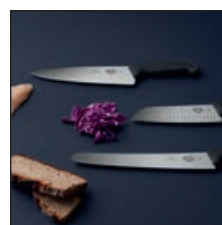
5.7223.25D



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. Les manches ergonomiques antidérapants de ces couteaux 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.



5.2803.18



COUTEAU À DÉCOUPER

- Lame étroite



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm   6 **5.2803.15**

18 cm   6 **5.2803.18**

5.2003.12



COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.2003.12**

  6 **5.2003.15** |   6 **5.2001.15** |   6 **5.2002.15**

15 cm   6 **5.2004.15**

5.2003.19



COUTEAU DE CHEF



LONGUEUR DE LA LAME

  6 **5.2003.19** |   6 **5.2001.19** |   6 **5.2002.19**

19 cm   6 **5.2004.19** |   6 **5.2008.19**

22 cm   6 **5.2003.22**

  6 **5.2003.25** |   6 **5.2001.25** |   6 **5.2002.25**

25 cm   6 **5.2004.25** |   6 **5.2007.25** |   6 **5.2008.25**

28 cm   6 **5.2003.28**

31 cm   6 **5.2003.31**

5.2033.19



COUTEAU DE CHEF

- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

19 cm   6 **5.2033.19**

22 cm   6 **5.2033.22**

25 cm   6 **5.2033.25**

5.2063.20



COUTEAU DE CHEF

- Lame extra large



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm   6 **5.2063.20**

5.2533.21



COUTEAU À PAIN

- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm   6 **5.2533.21**

5.2933.26



COUTEAU À PAIN ET POUR PÂTISSIERS

- Tranchant denté
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

26 cm   6 **5.2933.26** |   6 **5.2932.26**

FIBROX

5.2523.17



COUTEAU SANTOKU

- Lame alvéolée



LONGUEUR DE LA LAME

17 cm



6

5.2523.17

5.4063.18



COUTEAU DE CHEF

- Lame extra large
- Forme chinoise
- Hauteur de la lame 8 cm



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm



6

5.4063.18

5.4003.18



KITCHEN CLEAVER

- Poids: 291 g



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm



6

5.4003.18

5.3703.18



COUTEAU À FILETER

- Lame flexible
- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

16 cm



6

5.3703.16

18 cm



6

5.3703.18

20 cm



6

5.3703.20

5.3763.20



COUTEAU À FILETER

- Lame étroite
- Lame flexible



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm



6

5.3763.20

5.3813.18



COUTEAU À FILETER LE POISSON

- Lame étroite
- Lame super flexible



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm



6

5.3813.18

5.4623.30



COUTEAU À SAUMON

- Lame alvéolée
- Lame flexible



LONGUEUR DE LA LAME

30 cm



6

5.4623.30

5.5232.36



COUTEAU À THON

- Tranchant denté



LONGUEUR DE LA LAME

36 cm



6

5.5232.36

FIBROX



Étui SB



Unité de conditionnement



Résistant au lave-vaisselle

5.4403.25



COUTEAU À JAMBON

- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm



6

5.4403.25

5.4433.25



COUTEAU À JAMBON

- Tranchant denté
- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm



6

5.4433.25

5.4503.30



COUTEAU À JAMBON

- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

30 cm



6

5.4503.30

5.4203.25



COUTEAU À JAMBON

- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm   6 **5.4203.25**

30 cm   6 **5.4203.30**

36 cm   6 **5.4203.36**

5.4723.30



COUTEAU À JAMBON

- Lame alvéolée
- Large
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

30 cm   6 **5.4723.30**

36 cm   6 **5.4723.36**

5.4233.25



COUTEAU À LARD

- Tranchant denté
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm   6 **5.4233.25**

30 cm   6 **5.4233.30**

36 cm   6 **5.4233.36**

FIBROX

5.6003.15



COUTEAU À DÉOSSER



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.6003.12**

  6 **5.6003.15** |   6 **5.6001.15** |   6 **5.6002.15**

15 cm   6 **5.6004.15** |   6 **5.6007.15** |   6 **5.6008.15**

5.6003.15M



COUTEAU À DÉOSSER

- Safety grip



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm   6 **5.6003.15M** |   6 **5.6008.15M**

5.6103.15



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.6103.12**

15 cm   6 **5.6103.15**

5.6203.12



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame extra étroite



LONGUEUR DE LA LAME

9 cm   6 **5.6203.09**

12 cm   6 **5.6203.12**

15 cm   6 **5.6203.15**

5.6303.15



COUTEAU À DÉOSSER

- lame étroite



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.6303.12**

15 cm   6 **5.6303.15**

5.6403.15



COUTEAU À DÉOSSER

- lame extra étroite



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.6403.12**

15 cm   6 **5.6403.15**

5.6413.15



COUTEAU À DÉOSSER

- lame extra étroite
- lame flexible



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.6413.12**

15 cm   6 **5.6413.15**

5.6503.15



COUTEAU À DÉOSSER

- lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

  6 **5.6503.15** |   6 **5.6501.15** |   6 **5.6502.15**

15 cm   6 **5.6508.15**

5.6523.15



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame alvéolée
- Lame cambrée

LONGUEUR DE LA LAME

15 cm   6 **5.6523.15**



5.6603.15



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame cambrée

LONGUEUR DE LA LAME

  6 **5.6603.12** |   6 **5.6601.12** |   6 **5.6602.12**

12 cm   6 **5.6608.12**

  6 **5.6603.15** |   6 **5.6601.15** |   6 **5.6602.15**

15 cm   6 **5.6604.15** |   6 **5.6607.15** |   6 **5.6608.15**



5.6603.12M



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Safety grip
- Lame cambrée

LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.6603.12M**

15 cm   6 **5.6603.15M** |   6 **5.6608.15M**



5.6613.15



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame flexible
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

			6	5.6613.12				6	5.6611.12				6	5.6612.12
12 cm			6	5.6618.12										
			6	5.6613.15				6	5.6611.15				6	5.6612.15
15 cm			6	5.6614.15				6	5.6617.15				6	5.6618.15

5.6613.12M



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame flexible
- Safety grip
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

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

5.6663.15



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame super flexible
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm			6	5.6663.15
-------	--	--	---	-----------

5.5903.08



COUTEAU À VOLAILLES

- lame extra étroite
- pointe milieu
- petit manche

LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6

5.5903.08



5.5903.08M



COUTEAU À VOLAILLES

- lame extra étroite
- pointe milieu
- petit manche

LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



6

5.5903.08M



5.5903.09



COUTEAU À VOLAILLES

- lame extra étroite
- petit manche

LONGUEUR DE LA LAME

9 cm



6

5.5903.09



11 cm



6

5.5903.11

5.5903.11M



COUTEAU À VOLAILLES

- lame extra étroite
- petit manche

LONGUEUR DE LA LAME

9 cm



6

5.5903.09M

11 cm



6

5.5903.11M



5.5902.08S

COUTEAU À VOLAILLES

- lame extra étroite
- Pointe milieu
- Petit manche
- Safety grip

LONGUEUR DE LA LAME

8 cm



5.5903.08S



5.5902.08S



5.5909.08S



5.5909.09S

COUTEAU À VOLAILLES

- lame extra étroite
- Petit manche
- Safety grip

LONGUEUR DE LA LAME

9 cm



5.5903.09S



5.5902.09S



5.5909.09S



Standard Unité de conditionnement

Résistant au lave-vaisselle



5.5103.10

COUTEAU À LAPIN



LONGUEUR DE LA LAME

10 cm



6

5.5103.10



6

5.5108.10

5.6903.15

COUTEAU TRIPIER

- Ponte arrondie, renforcée



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6

5.6903.15



5.7203.20**COUTEAU DE BOUCHER**

- lame cambrée

**LONGUEUR DE LA LAME**

20 cm   6 **5.7203.20**

25 cm   6 **5.7203.25**

5.7223.20**COUTEAU DE BOUCHER**

- lame alvéolée
- lame cambrée

**LONGUEUR DE LA LAME**

20 cm   6 **5.7223.20**

25 cm   6 **5.7223.25**

5.7303.25**COUTEAU CIMETERRE**

- lame cambrée

**LONGUEUR DE LA LAME**

25 cm   6 **5.7303.25**

31 cm   6 **5.7303.31**

36 cm   6 **5.7303.36**

5.7323.25



COUTEAU CIMETERRE

- Lame alvéolée
- Lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm   6 **5.7323.25**

31 cm   6 **5.7323.31**

5.5503.18L



COUTEAU À SAIGNER

- Safety nose



LONGUEUR DE LA LAME

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

20 cm   6 **5.5503.20L** |   6 **5.5501.20L**

22 cm   6 **5.5503.22L**

5.5523.20



COUTEAU À SAIGNER

- Lame alvéolée



LONGUEUR DE LA LAME

20 cm   6 **5.5523.20**

  6 **5.5523.25** |   6 **5.5521.25** |   6 **5.5522.25**

25 cm   6 **5.5528.25**

5.5603.16



COUTEAU À SAIGNER

- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.5603.12**

14 cm   6 **5.5603.14**

16 cm   6 **5.5603.16**

18 cm   6 **5.5603.18**

20 cm   6 **5.5603.20**

5.5603.16M



COUTEAU À SAIGNER

- Pointe milieu
- Safety grip



LONGUEUR DE LA LAME

16 cm   6 **5.5603.16M**

5.5203.18L



COUTEAU DE BOUCHER

- Safety nose



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm   6 **5.5203.18L**

FIBROX

5.5503.20



COUTEAU DE BOUCHER



LONGUEUR DE LA LAME

		 6	5.5503.18			 6	5.5501.18			 6	5.5502.18
18 cm		 6	5.5508.18								
20 cm		 6	5.5503.20			 6	5.5508.20				
22 cm		 6	5.5503.22			 6	5.5508.22				
25 cm		 6	5.5503.25								
30 cm		 6	5.5503.30								

5.5503.30



COUTEAU DE BOUCHER



LONGUEUR DE LA LAME

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

5.5203.26



COUTEAU DE BOUCHER



LONGUEUR DE LA LAME

16 cm		 6	5.5203.16			 6	5.5208.16
18 cm		 6	5.5203.18			 6	5.5208.18
20 cm		 6	5.5203.20			 6	5.5208.20
23 cm		 6	5.5203.23			 6	5.5208.23
26 cm		 6	5.5203.26			 6	5.5208.26
28 cm		 6	5.5203.28			 6	5.5208.28
31 cm		 6	5.5203.31				
36 cm		 6	5.5203.36				

5.7403.20



COUTEAU DE BOUCHER

- Pointe large



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm		 6	5.7403.18								
20 cm		 6	5.7403.20								
25 cm		 6	5.7403.25			 6	5.7401.25			 6	5.7408.25
31 cm		 6	5.7403.31								
36 cm		 6	5.7403.36								

5.7403.18L



COUTEAU DE BOUCHER

- Pointe large
- Safety nose



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm   6 **5.7403.18L**

20 cm   6 **5.7403.20L**

5.7603.18



COUTEAU DE BOUCHER

- Pointe large



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm   6 **5.7603.15**

18 cm   6 **5.7603.18** |   6 **5.7608.18**

20 cm   6 **5.7603.20**

5.7603.18L



COUTEAU DE BOUCHER

- Pointe large
- Safety nose



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm   6 **5.7603.18L** |   6 **5.7608.18L**

5.7703.15



COUTEAU À DÉPOUILLER

- Pointe large
- Forme allemande



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm   6 **5.7703.15**

18 cm   6 **5.7703.18**

5.7803.12



COUTEAU À DÉPOUILLER

- Pointe large
- Forme américain



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.7803.12**

15 cm   6 **5.7803.15**

5.7903.12



COUTEAU À DÉPOUILLER LES AGNEAUX



LONGUEUR DE LA LAME

12 cm   6 **5.7903.12**

 Standard  Unité de conditionnement

|  Résistant au lave-vaisselle



FIBROX

6.1103.16

COUTEAU À FROMAGE



HAUTEUR DE LA LAME

9 cm   150 **6.1103.09**

16 cm   100 **6.1103.16**

22 cm   110 **6.1103.22**

6.1203.30

COUTEAU À FROMAGE



LONGUEUR DE LA LAME

30 cm   60 **6.1203.30**

36 cm   60 **6.1203.36**

6.1323.21



COUTEAU À BEURRE ET À FROMAGE À PÂTE MOLLE

- Lame alvéolée



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm



 140 6.1323.21

 Standard

 Boîte pliante

 Unité de conditionnement

 Résistant au lave-vaisselle



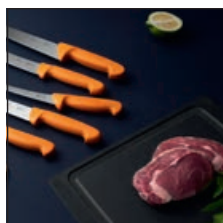
FIBROX



SWIBO

DES MANCHES SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉS POUR GARANTIR UN MAXIMUM DE SÉCURITÉ

- Manches de forme spéciale, pour une découpe encore plus sécurisée
- Leur précision garantit une découpe parfaite
- Facilement repérables, grâce à leurs manches colorés



La collection Swibo est conçue pour une sécurité optimale en cuisine. Dans un environnement affairé, il arrive souvent de perdre de vue les accessoires ou de les poser au mauvais endroit, c'est pourquoi ces couteaux ont un manche orange vif qui saute aux yeux. ce qui garantit également une sécurité accrue, leur manche recouvre une partie de la lame, pour un meilleur contrôle et une plus grande précision, et leur lame tranchante et polie découpe tout ce que l'on veut avec facilité. C'est une collection axée avant tout sur la sécurité.

5.8451.26



COUTEAU DE CHEF

- Lame extra large
- Lame rigide et épaisse



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm   6 **5.8451.21**

26 cm   6 **5.8451.26**

5.8441.25



COUTEAU À JAMBON

- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm   6 **5.8441.25**

30 cm   6 **5.8441.30**

5.8443.25



COUTEAU À LARD

- Tranchant denté
- Bout arrondi



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm   6 **5.8443.25**

30 cm   6 **5.8443.30**

35 cm   6 **5.8443.35**

5.8448.16**COUTEAU À FILETER LE POISSON**

- Lame extra étroite
- Lame flexible
- Écailleur au dos
- Manche fin

**LONGUEUR DE LA LAME**

16 cm



6

5.8448.16**5.8449.20****COUTEAU À FILETER LE POISSON**

- Lame étroite
- Lame flexible
- Manche fin

**LONGUEUR DE LA LAME**

20 cm



6

5.8449.20**5.8450.20****COUTEAU À FILETER LE POISSON**

- Lame étroite
- Lame flexible

**LONGUEUR DE LA LAME**

20 cm



6

5.8450.20**5.8452.20****COUTEAU À FILETER LE POISSON**

- Lame étroite
- Lame flexible
- Lame cambrée

**LONGUEUR DE LA LAME**

20 cm



6

5.8452.20

Étui SB



Unité de conditionnement



Résistant au lave-vaisselle

5.8401.14



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite

LONGUEUR DE LA LAME

14 cm   6 **5.8401.14**

16 cm   6 **5.8401.16**

18 cm   6 **5.8401.18**



5.8407.16



COUTEAU À DÉOSSER

LONGUEUR DE LA LAME

16 cm   6 **5.8407.16**



5.8408.10



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite

LONGUEUR DE LA LAME

10 cm   6 **5.8408.10**

13 cm   6 **5.8408.13**

16 cm   6 **5.8408.16**



5.8409.13



COUTEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame flexible

LONGUEUR DE LA LAME

13 cm   6 **5.8409.13**

16 cm   6 **5.8409.16**



5.8406.13



COUPEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame flexible
- Lame cambrée

LONGUEUR DE LA LAME

13 cm   6 **5.8406.13**

16 cm   6 **5.8406.16**



5.8404.13



COUPEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame semi-flexible
- Lame cambrée

LONGUEUR DE LA LAME

13 cm   6 **5.8404.13**

16 cm   6 **5.8404.16**



5.8405.13



COUPEAU À DÉOSSER

- Lame étroite
- Lame cambrée

LONGUEUR DE LA LAME

13 cm   6 **5.8405.13**

16 cm   6 **5.8405.16**



5.8411.18



COUTEAU À SAIGNER



LONGUEUR DE LA LAME

18 cm   6 **5.8411.18**

20 cm   6 **5.8411.20**

22 cm   6 **5.8411.22**

25 cm   6 **5.8411.25**

5.8412.13



COUTEAU À SAIGNER

- Pointe milieu



LONGUEUR DE LA LAME

13 cm   6 **5.8412.13**

15 cm   6 **5.8412.15**

18 cm   6 **5.8412.18**

5.8421.14



COUTEAU DE BOUCHER



LONGUEUR DE LA LAME

14 cm   6 **5.8421.14**

16 cm   6 **5.8421.16**

18 cm   6 **5.8421.18**

5.8431.21



COUTEAU DE BOUCHER

- lame rigide et épaisse



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm   6 **5.8431.21**

24 cm   6 **5.8431.24**

26 cm   6 **5.8431.26**

29 cm   6 **5.8431.29**

31 cm   6 **5.8431.31**

5.8433.31



COUTEAU DE BOUCHER



LONGUEUR DE LA LAME

31 cm   6 **5.8433.31**

5.8435.22



COUTEAU DE BOUCHER

- lame rigide et épaisse blade
- lame cambrée



LONGUEUR DE LA LAME

22 cm   6 **5.8435.22**

26 cm   6 **5.8435.26**



Étui SB



Unité de conditionnement



Résistant au lave-vaisselle

5.8426.21



COUTEAU DE BOUCHER

- Pointe large



LONGUEUR DE LA LAME

21 cm



6

5.8426.21

5.8436.25



COUTEAU DE BOUCHER

- Pointe large



LONGUEUR DE LA LAME

25 cm



6

5.8436.25

5.8427.15



COUTEAU À DÉPOUILLER

- Pointe large



LONGUEUR DE LA LAME

15 cm



6

5.8427.15

18 cm



6

5.8427.18

5.8429.13



COUTEAU À DÉPOUILLER LES AGNEAUX



LONGUEUR DE LA LAME

13 cm



6

5.8429.13





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



FORME DU MANCHE ET COULEURS

SWISS CLASSIC

Forme arrondie | ergonomique

	noir		rouge		bleu
	vert		rose		jaune
	orange				



SWISS MODERN

Forme droite | purement design

	noir		cornflower		arona
	aqua		grape		lavender
	olive		apricot		almond
	honey		sage		mint
	moss				



WOOD

Forme classique | droit



Forme américaine | droit



GRAND MAÎTRE

POM

Forme arrondie | ergonomique



Wood

Forme arrondie | ergonomique



FIBROX

Forme classique | droit

Safety Grip | pour une sécurité renforcée

Safety Nose | pour une sécurité maximum



DUAL GRIP

Forme classique | toucher doux



SWIBO

Forme basique | pour une sécurité renforcée



GARANTIE ET SERVICE

Victorinox AG garantit à l'acheteur et à l'utilisateur final que le produit Victorinox sera exempt de tout défaut de matériel ou de fabrication pouvant survenir dans le cadre d'une utilisation normale du produit.

Votre produit Victorinox est couvert par la Garantie à vie de Victorinox et la Garantie de deux ans de Victorinox comme suit :



- La **Garantie à vie** de Victorinox s'applique aux couteaux, aux couteaux de cuisine et professionnels, aux couverts, aux produits de soins personnels, aux outils d'aiguisage et aux accessoires de cuisine. Pour en savoir plus sur la Garantie à vie de Victorinox (p. ex. étendue, éligibilité, exclusions et limitations, recours, procédure de réclamation au titre de la garantie), scannez le code QR.



- La **Garantie de deux ans** de Victorinox s'applique aux composants électroniques, aux accessoires, à la petite maroquinerie, aux produits de la collection Victorinox Brand et aux produits de marques tierces. Pour en savoir plus sur la Garantie de deux ans de Victorinox (p. ex. étendue, éligibilité, exclusions et limitations, recours, procédure de réclamation au titre de la garantie), scannez le code QR.



CADEAUX D'ENTREPRISE

DESIGN EMBLÉMATIQUE POUR LA CUISINE

Nos couteaux et accessoires de cuisine constituent de délicates attentions que vos clients vont adorer utiliser. Faites-leur plaisir avec une édition personnalisée d'un set coloré d'outils de cuisine ou d'un couteau de chef de précision. Il vous suffit pour cela d'ajouter la signature de votre entreprise à ces produits emblématiques en optant pour la gravure au laser, ou électrolytique, ou tout autre mode de personnalisation.

Vos clients et collaborateurs seront ravis de cette marque d'attention.



GRAVURE ÉLECTROLYTIQUE

6.7833, Swiss Classic

Couteau à tomates et de table



GRAVURE AU LASER

6.9050.17KG, Swiss Modern

Couteau Santoku



GRAVURE ÉLECTROLYTIQUE

6.9076.22W5, Swiss Modern

Couteau à pain et pour pâtisseries



TAMPOGRAPHIE
0.7100.T, Swiss Card Classic



**IMPRESSION 3D
HAPTIQUE DIGITALE**
1.3703, Climber



GRAVURE AU LASER
241975, Journey 1884



TAMPOGRAPHIE
241905, Alliance



BRODERIE
602151, Altmont Professional,
Compact Laptop Backpack



**IMPRESSION PAR TRANSFERT
THERMIQUE**
610598, TA 5.0, Travel Organizer
avec RFID



Victorinox AG

Schmiedgasse 57

6438 Ibach-Schwyz

Switzerland

T +41 41 81 81 211

info@victorinox.com

www.victorinox.com



© Victorinox AG 2023

Nous protégeons nos droits de propriété intellectuelle.

Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications techniques.

Les informations sur les produits contenues dans ce catalogue étaient à jour au moment de l'impression. Victorinox AG se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et les designs sans préavis et sans engager sa responsabilité pour un tel changement.

« Victorinox », le célèbre logo Cross and Shield de Victorinox et « Swiss Army » sont des marques déposées, propriétés de Victorinox et de ses filiales.

