



VICTORINOX



CUCHILLOS DOMÉSTICOS
Y PROFESIONALES

MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884



CALIDAD FUNCIONALIDAD INNOVACIÓN DISEÑO





VICTORINOX

04 SWISS CLASSIC

06 ROSEWOOD

10 GRAND MAÎTRE

14 SWIBO

15 FIBROX

18 AFILADO + PROTECCIÓN

20 CUCHILLOS ESPECIALES

21 UTENSILIOS DE COCINA

22 TIJERAS

23 MANICURA + PEDICURA

24 MATERIALES

26 NAVAJAS SUIZAS

SWISS CLASSIC

APTOS PARA CUALQUIER TAREA

- CUCHILLOS LIGEROS CON MANGO ERGONÓMICO
- 100 % SWISS MADE
- APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS



Cortar, picar, trocear en dados, decorar...

Nuestra acreditada línea Swiss Classic tiene el cuchillo o el utensilio ideal para cualquier tipo de tarea.

Y también disponemos de un interesante surtido de soportes y juegos de cuchillos para regalos.

La funcionalidad se viste de vivos colores.



ROSEWOOD

CONVINCENTE POR NATURALEZA

- MANGO DE PALISANDRO CON UN VETEADO ÚNICO
- DISEÑO PURO
- LIGERO Y AGRADABLE EN LA MANO



Funcional. Natural. De elegante diseño.

El palisandro es una madera muy resistente, y por ello resulta ideal para la fabricación de mangos de cuchillos. Los mangos de nuestra serie Rosewood son sometidos a un cuidadoso pulido manual. Se obtiene así una superficie sedosa, muy agradable al tacto y que confiere a los cuchillos una elegancia natural.



SWISS MADE

ROSEWOOD

FORMA Y FUNCIÓN

01 Cuchillo decorador

Hoja curva
para cortar frutas y verduras
con formas decorativas



02 Cuchillo de cocina

Filo liso
para cortar pequeñas
frutas y verduras



03 Cuchillo para carne

Filo liso
para cortar carne
cruda o asada



04 Cuchillo para filetear pescados

Hoja super flexible
para filetear pescado



05 Cuchillo para salmón

Filo alveolado
perfecto para filetear
salmón



06 Cuchillo Santoku

Filo alveolado

Muy versátil, para un corte preciso



07 Cuchillo para pan

Filo dentado

para cortar diversos tipos de pan y repostería con corteza



08 Cuchillo para trinchar

Filo liso

para cortar carne cruda o asada



09 Cuchillo para trinchar

Hoja extra ancha

para cortar piezas de carne de gran tamaño



10 Cuchillo para pastelería

Filo dentado

para cortar tortas, pasteles y panes



GRAND MAÎTRE

PARA MANOS MAESTRAS

- PERFECTAMENTE EQUILBRADOS
- FORJADOS DE UNA SOLA PIEZA
- LARGA VIDA ÚTIL



Muy apreciados tanto por cocineros profesionales como por aficionados. Perfecto equilibrio entre el mango y la hoja. Todos los modelos de esta línea están forjados de una sola pieza, lo que permite una transición continua entre la hoja y el mango. Este sello de calidad y su elegancia intemporal distinguen los cuchillos forjados de Victorinox.



GRAND MAÎTRE
con mango sintético



NEW **GRAND MAÎTRE**
con mango de palisandro



EL CUCHILLO

CADA DETALLE ES IMPORANTE



TIPOS DE FILOS Y HOJAS



Filo liso

para un corte liso y limpio



Filo alveolado

para que el material cortado se desprenda fácilmente de la hoja



Filo dentado

para cortar sin esfuerzo cortezas y partes duras



Hoja flexible

para obtener óptimos resultados al filetear y deshuesar



SWIBO

EL DEL MANGO AMARILLO

- MANGOS DE LLAMATIVO COLOR AMARILLO
- ALTA SEGURIDAD DE TRABAJO
- APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS



Porque asignamos una gran importancia a la seguridad en el trabajo. El llamativo color amarillo del mango le permite reconocer de inmediato el cuchillo hasta en las situaciones de trabajo más ajetreadas. También el mango alargado en la zona de contacto con la hoja garantiza una mayor seguridad.

FIBROX

DE PROFESIONALES PARA PROFESIONALES

- ERGONÓMICOS. ANTIDESLIZANTES. SEGUROS.
- LARGA VIDA ÚTIL
- SE AFILAN FÁCILMENTE

Los cuchillos Fibrox reúnen todas las características fundamentales para el uso profesional. Pero también los cocineros aficionados valoran cada vez más el hecho de disponer de un equipamiento óptimo en la cocina y utilizan los cuchillos de esta línea.



Certificación según
NS/ANSI 2





NENAD MLINAREVIC



DANIEL HUMM



VICTORINOX

TRABAJO CREATIVO EN LA COCINA CON LOS CUCHILLOS DE VICTORINOX

Los grandes chefs de cocina imponen muy altas exigencias a sí mismos, a sus creaciones culinarias y, naturalmente, también a los instrumentos y aparatos con los que trabajan. Además de ingredientes selectos e ideas de recetas creativas, necesitan cuchillos de la más alta calidad para expresar su arte culinario.

Chefs de clase mundial representan la marca Victorinox y trabajan con convicción con nuestras colecciones de cuchillos:

Nenad Mlinarevic

18 puntos Gault Millau y «Cocinero Suizo del Año 2016». Chef de cocina en el restaurante de dos estrellas «Focus» en el Park Hotel Vitznau, Suiza.

Daniel Humm

Chef de cocina y copropietario del restaurante de tres estrellas «Eleven Madison Park» en la ciudad de Nueva York. En 2014 este fue elegido como el cuarto mejor restaurante del mundo (S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants).



Experimente
usted también las
características
apreciadas por los
profesionales



AFILADO + SEGURIDAD

SENCILLO. EFECTIVO. SEGURO.

- INOXIDABLES
- LARGA VIDA ÚTIL
- MANIPULACIÓN SENCILLA Y EFECTIVA

Para disfrutar del placer de cocinar, es imprescindible disponer de cuchillos bien afilados, y para conservar siempre un filo perfecto, es necesario utilizar regularmente la chaira. Todos nuestros modelos son producidos en Europa, y la experiencia nos demuestra que son muy duraderos. Mangos ergonómicos que se adaptan muy bien a la forma de la mano.





Más información
sobre el afilado
correcto

VICTORINOX

CUCHILLOS ESPECIALES

ESPECIALISTAS MUY APRECIADOS

- CUCHILLOS Y HOJAS PARA USOS ESPECIALES
- FUNCIONALIDAD EXCEPCIONAL
- ROBUSTOS Y DURADEROS

Prácticos ayudantes de cocina o cuchillos para un intenso uso industrial: Victorinox ofrece una amplia gama de cuchillos especiales para uso industrial o artesanal.





UTENSILIOS DE COCINA

MULTIFUNCIONALES

Cortar, pelar, rallar, picar, ... Victorinox tiene un amplio surtido de prácticos ayudantes de cocina. Los pelapapas de vivos colores, los ralladores de verduras, los abrebotellas, las tijeras para aves o los mazos para carne son clásicos imprescindibles dentro de nuestra gama de productos.



TIJERAS

DESDE 1930

- GAMA DE TIJERAS FUNCIONALES DE USO DOMÉSTICO
- TIJERAS PARA PELUQUERÍA, MANUALIDADES Y PAPEL DE USO PROFESIONAL
- TIJERAS INOXIDABLES CON MANGOS DE PLÁSTICO RESISTENTES A LA LUZ O TIJERAS FORJADAS Y NIQUELADAS

Victorinox también ofrece tijeras en su gama de productos desde la década de los 30 del siglo pasado. Nuestros modelos siempre se han elaborado en renombradas fábricas de tijeras de Europa, y naturalmente también satisfacen nuestras altas exigencias de calidad.



MANICURA + PEDICURA

INOXIDABLES. CLÁSICOS. SWISS MADE.

- INSTRUMENTOS DE PRECISIÓN DE CUIDADA ELABORACIÓN EN PRÁCTICOS FORMATOS
- CONTAMOS CON LA EMPRESA «RUBIS» LIDER EN ESTE SECTOR
- OFRECEMOS UN AMPLIO SURTIDO DE JUEGOS



MATERIALES

EL BUEN CUIDADO

■ La hoja

La buena calidad demanda un cuidado regular, y para una larga vida útil se recomienda limpiar el cuchillo con un detergente suave y agua corriente directamente después del uso. Si los cuchillos se dejan sucios durante un tiempo prolongado, los restos de alimentos que contienen sales y ácidos pueden manchar la hoja.

Los cuchillos aptos para el lavavajillas llevan el símbolo correspondiente en el embalaje.

Los cuchillos con filo de precisión deben usarse exclusivamente para cortar y no como palancas o ganchos. Para los huesos y materiales similares, deben usarse los productos de Victorinox particularmente robustos (p. ej. hachas para huesos).

■ La chaira

La limpieza adecuada garantiza la higiene y funcionalidad de la chaira. Lavar también la chaira con un detergente suave bajo el agua del grifo y secarla bien. Guarde la chaira, si es posible, en un soporte de cuchillos.



■ Mangos de madera

(P. ej. palisandro)

El palisandro es una madera muy dura y de poco desgaste en el uso, que presenta una muy buena resistencia a la humedad gracias a su alto contenido natural de aceite. Para que no pierda estas propiedades, y para que los mangos de sus cuchillos conserven su bello aspecto durante mucho tiempo, no los lave nunca en el lavavajillas.

■ Mangos sintético

(P. ej. Swiss Classic)

Los mangos de plástico de los cuchillos domésticos son aptos para el lavavajillas, sin embargo para estos cuchillos recomendamos la limpieza a mano.



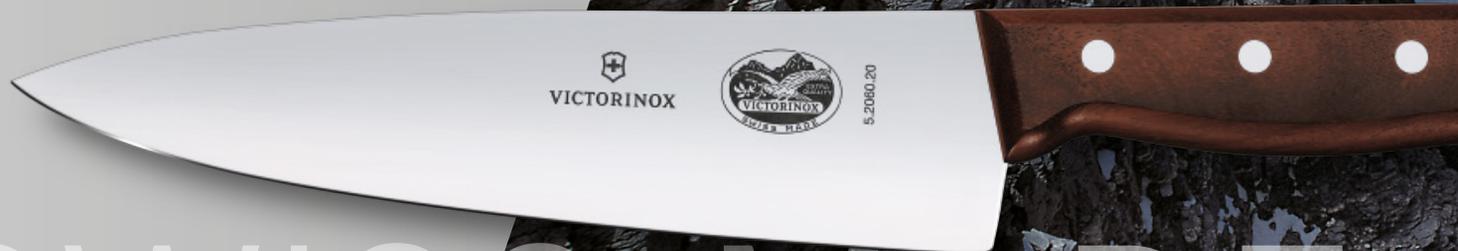
CALIDAD SUIZA

Swiss Made son aquellos productos en los cuales al menos el 60% de los costes de fabricación se generan en Suiza.

Los cuchillos y herramientas fabricados por Victorinox se producen íntegramente en Ibach-Schwyz y Delémont. Por ello llevan impreso «Swiss Made» en la hoja o en el embalaje.



VICTORINOX



SWISS MADE

VERSATILIDAD. FUNCIONALIDAD. SWISS MADE. NAVAJAS SUIZAS

La pequeña navaja roja con el emblema de la cruz y el escudo en la cacha es todo un símbolo de la empresa Victorinox. Muestra de una manera muy especial lo que el excelente trabajo artesanal suizo combinado con un impresionante know-how tecnológico pueden alcanzar.

La gama de cuchillería comprende más de 1200 modelos, y cada uno de ellos lleva el ADN de la «Navaja Original del Soldado Suizo». Hoy, como hace 130 años, los productos de Victorinox son sinónimo de funcionalidad, innovación y diseño inconfundible. Fabricados con esmero por lo que asegura una calidad superior.



NAVAJAS PEQUEÑAS

NAVAJAS MEDIANAS

NAVAJAS GRANDES

SWISS TOOLS



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

Printed in Switzerland
© Victorinox 2016
We protect our intellectual property rights.
We reserve our rights for technical modifications.

V16 / 9.7058.4