

CATÁLOGO COMPLEMENTARIO 2022 CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES



VICTORINOX

CATÁLOGO COMPLEMENTARIO 2022
CUCHILLOS
DOMÉSTICOS
Y PROFESIONALES

Tenga en cuenta : Este catálogo suplementario incluye los lanzamientos de productos de la segunda mitad del año 2021 y todos los del año 2022, a excepción de las ediciones limitadas.





4 EXTENSIÓN DE SWISS MODERN



16 EXTENSIÓN DE ALMACENAMIENTO + TABLAS DE CORTE



8 EXTENSIÓN DE WOOD



28 EXTENSIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA



12 EXTENSIÓN DE GRAND MAÎTRE



36 EXTENSIÓN DE FIBROX

4 EXTENSIÓN DE SWISS MODERN

- 6 Cuchillos para verdura
- 7 Cuchillos domésticos

8 EXTENSIÓN DE WOOD

12 EXTENSIÓN DE GRAND MAÎTRE

- 14 POM
- 15 Wood

16 EXTENSIÓN DE ALMACENAMIENTO + TABLAS DE CORTE

- 18 Colección de mochila para chef
- 22 Kitchen Series
- 23 All-in-One
- 24 Gourmet Series
- 25 Handy Series
- 26 Tabla para pizza
- 27 Accesorios

28 EXTENSIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA

- 30 Herramientas de cocina
- 32 REX
- 33 STAR
- 34 RAPID
- 35 Protección de la hoja

36 EXTENSIÓN DE FIBROX

- 38 Cuchillo para aves

40 EXTENSIÓN DE AFILADO + SEGURIDAD

- 42 SWIBO



VICTORINOX

SWISS MADE

EXTENSIÓN DE SWISS MODERN

CONEXIONES CELESTIALES DE PRECISIÓN Y DISEÑO

- La compañera perfecta para las tareas diarias en la cocina
- Elegante diseño en madera de nogal y modernos colores pastel
- Con duraderas hojas de acero inoxidable fabricadas en Suiza



El diseño elegante se une a la alta precisión en filos de cuchillo en la colección Swiss Modern. Cada hoja está fabricada de acero inoxidable resistente al uso que permite un corte sin esfuerzo. Diseñadas con mangos únicos veteados, de cálida madera de nogal europeo o con mangos sintéticos en vibrantes colores o en clásico negro, estas piezas han sido formadas ergonómicamente para que la mano esté cómoda durante tareas repetitivas como cortar o rebanar. Esta sobresaliente colección es una actualización contemporánea de la herramienta más importante de la humanidad.

6.9006.1042







CUCHILLO PARA VERDURA

- Punta centrada
- Con protector de hoja desechable



LONGITUD DE LA HOJA

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

6.9006.10W21







CUCHILLO PARA VERDURA

- Filo dentado
- Punta centrada
- Con protector de hoja desechable



LONGITUD DE LA HOJA

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

6.9006.1141



CUCHILLO DE MESA

- Redondo
- Con protector de hoja desechable



LONGITUD DE LA HOJA

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

6.9006.122



CUCHILLO PARA BISTEC

- Con protector de hoja desechable



LONGITUD DE LA HOJA

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

6.9016.198B



CUCHILLO PARA TRINCHAR



LONGITUD DE LA HOJA

19 cm



10

6.9013.19B



10

6.9016.198B

6.9016.2543B



CUCHILLO PARA TRINCHAR

- Extra ancho



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm



10

6.9013.25B



10

6.9016.2543B

6.9076.26W44B



CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondo



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



10

6.9073.26WB



10

6.9076.26W44B



EXTENSIÓN DE WOOD

CUCHILLOS NATURALMENTE CONVINCENTES Y ELEGANTES

- Mangos de madera robusta con una veta única
- Manejo fácil para trabajar sin esfuerzo
- De diseño ergonómico con materiales resilientes



La colección Wood de Victorinox combina mangos ergonómicos de madera naturalmente fuerte y visualmente atractiva con hojas súper afiladas y eficaces de acero inoxidable. Utilizada por siglos como un material ideal para los mangos de cuchillo, la madera es súper robusta, cálida al tacto y le da a cada pieza una pátina única. Esta gama consiste en elegantes cuchillos para cada tarea culinaria, desde repostería hasta trincar carnes. Ofrece una selección que abarca desde hojas estrechas y anchas, con el reverso derecho o curvado, hasta hojas estilo Santoku, con o sin filo con alvéolos.

EXTENSIÓN DE WOOD

5.0830.11G

CUCHILLO PARA TOMATE Y DE MESA

- Filo dentado
- Redondo



LONGITUD DE LA HOJA

11 cm   10 5.0830.11G

5.1200.12G

JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC

- 2 piezas



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   110 5.1200.12G

5.1230.12G

JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC Y PIZZA

- 2 piezas
- Filo dentado



LONGITUD DE LA HOJA

12 cm   110 5.1230.12G

5.2930.22G

CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondo



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm   6 5.2930.22G



EXTENSIÓN DE WOOD



EXTENSIÓN DE GRAND MAÎTRE

CONFIANZA Y PLACER EN EL TRABAJO ARTESANAL

- Forjados a partir de una pieza y endurecidos uniformemente
- Equilibrio perfecto para trabajar con comodidad
- Diseño clásico, fabricado para durar



Para cocineros aficionados y chefs profesionales por igual, la colección Grand Maître se basa en el equilibrio. Cada pieza de este rango sumamente codiciado se endurece uniformemente y se forja a partir de una sola pieza. Este método de construcción implica que la transición de la hoja al mango sea elegantemente perfecta, lo cual ofrece gran control y precisión con cada rebanada. El mango ergonómico garantiza comodidad incluso durante el uso prolongado. Su trabajo artesanal perfecto da satisfacciones todos los días.

7.7403.22G



CUCHILLO PARA TRINCHAR



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6

7.7403.22G

7.7433.26G



CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondo



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



6

7.7433.26G



7.7400.22G

CUCHILLO PARA TRINCHAR



LONGITUD DE LA HOJA

22 cm



6

7.7400.22G

7.7430.26G

CUCHILLO PARA PAN Y PASTELERÍA

- Filo dentado
- Redondo



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



6

7.7430.26G

Regalo Unidad de empaque

EXTENSIÓN DE GRAND MAÎTRE





EXTENSIÓN DE ALMACENAMIENTO + TABLAS DE CORTE

SOLUCIONES PRÁCTICAS PARA COCINAS AJETREADAS

- Soluciones de almacenamiento seguras fabricadas de materiales robustos
- Incorporaciones innovadoras y funcionales para la cocina
- Tablas de corte resistentes al calor que no dañan las hojas



La colección Storage and Cutting Boards fue diseñada para llevar la eficiencia y facilidad de las herramientas profesionales a las vidas diarias de todas las personas. Estas piezas compactas, que combinan alta funcionalidad con diseño refinado y ergonómico, juegan un papel esencial en la organización eficiente del hogar moderno. Los soportes para cuchillos y portacuchillos para gavetas fabricados de madera de haya garantizan una superficie de trabajo limpia y cajones organizados, mientras que las tablas de corte fabricadas de compuesto de papel y aptas para lavavajillas, aportan elegancia y funcionalidad a las tareas diarias.

5.4963.0

ESTUCHE DE CUCHILLO PARA CHEF

- Vacío

■  6 5.4963.0



5.4963

SET DE ESTUCHES DE CUCHILLO PARA CHEF

15 piezas ■  4 5.4963



INCLUIDO

Pelador de papas



■ 5.0103

Cuchillo abre ostras



■ 7.6394

Cuchillo decorador



LONGITUD DE LA HOJA

6 cm ■ 6.7503

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm ■ 6.7703

Cuchillo para deshuesar



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm ■ 5.6303.15

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm ■ 5.2523.17

Cuchillo para filetear



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm ■ 5.3703.18

Cuchillo para pan y pastelería



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm ■ 5.2933.26

Tenedor para trinchar



LONGITUD

18 cm ■ 5.2303.18

Cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

28 cm ■ 5.2003.28

Cuchillo para carnicero



LONGITUD DE LA HOJA

28 cm ■ 5.5203.28

Cuchillo para salmón



LONGITUD DE LA HOJA

30 cm ■ 5.4623.30

Chaira de carnicero



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm ■ 7.8413

Espátula



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm ■ 5.2603.25

Tijeras para pescado



LONGITUD TOTAL

21 cm ■ 8.1056.21

5.4953.0

MOCHILA PARA CHEF

- Vacío



■  3 5.4953.0

5.4953

SET DE MOCHILA Y ESTUCHE DE CUCHILLOS PARA CHEF

15 piezas

■  3 5.4953



INCLUIDO

Pelador de papas



■ 5.0103

Cuchillo abre ostras



■ 7.6394

Cuchillo decorador



LONGITUD DE LA HOJA

6 cm ■ 6.7503

Cuchillo para verdura



LONGITUD DE LA HOJA

10 cm ■ 6.7703

Cuchillo para deshuesar



LONGITUD DE LA HOJA

15 cm ■ 5.6303.15

Cuchillo santoku



LONGITUD DE LA HOJA

17 cm ■ 5.2523.17

Cuchillo para filetear



LONGITUD DE LA HOJA

18 cm



5.3703.18

Cuchillo para pan y pastelería



LONGITUD DE LA HOJA

26 cm



5.2933.26

Tenedor para trinchar



LONGITUD

18 cm



5.2303.18

Cuchillo para trinchar



LONGITUD DE LA HOJA

28 cm



5.2003.28

Cuchillo para carnicero



LONGITUD DE LA HOJA

28 cm



5.5203.28

Cuchillo para salmón



LONGITUD DE LA HOJA

30 cm



5.4623.30

Chaira de carnicero



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm



7.8413

Espátula



LONGITUD DE LA HOJA

25 cm



5.2603.25

Tijeras para pescado



LONGITUD TOTAL

21 cm



8.1056.21

EXTENSIÓN DE ALMACENAMIENTO
+ TABLAS DE CORTE

7.4120



TABLA DE CORTE

- Material de papel



■	📦 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
<hr/>								
■	📦 6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4123						

7.4120.3



TABLA DE CORTE

- Material de papel



■	📦 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
<hr/>								
■	📦 6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4123.3						

7.4124



TABLA DE CORTE

- Material de papel
- Almohadillas de caucho extraíbles
- Ranura para líquido



	 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



TABLA DE CORTE

- Material de papel
- Almohadillas de caucho extraíbles
- Ranura para líquido



	 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									

**EXTENSIÓN DE ALMACENAMIENTO
+ TABLAS DE CORTE**

7.4128



TABLA DE CORTE

- Material de papel
- Ranura para líquido



■	📦 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



TABLA DE CORTE

- Material de papel
- Ranura para líquido



■	📦 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



TABLA DE CORTE

- Material de papel



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

7.4131.3



TABLA DE CORTE

- Material de papel



  22,9 x 19 x 0,6 cm **7.4131.3** |   35,6 x 19 x 0,6 cm **7.4132.3**

**EXTENSIÓN DE ALMACENAMIENTO
+ TABLAS DE CORTE**

7.4133



TABLA PARA PIZZA

- Material de papel



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

7.4133.3



TABLA PARA PIZZA

- Material de papel



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

7.4118



SOPORTE DE TABLAS DE CORTE

- Material de papel
- Ancho de la ranura 6 mm



■ 4 7.4118

| ■ 4 7.4117

7.4119

CERA PROTECTORA PARA TABLAS

- 148 ml
- Cera de abeja y aceite mineral



■ 6 7.4119

**EXTENSIÓN DE ALMACENAMIENTO
+ TABLAS DE CORTE**



EXTENSIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA

ADMINÍCULOS DE COCINA VERSÁTILES Y FÁCILES DE USAR

- Herramientas robustas y duraderas para una variedad de tareas
- Artículos de cocina fáciles de usar con alta funcionalidad
- Fabricados con credenciales de diseño superior y experiencia



Los utensilios de cocina correctos hacen que cocinar sea fácil y ayudan a chefs caseros y profesionales por igual a preparar deliciosos platos y a reunir a sus seres queridos en una comida. La colección Kitchen Utensils se distingue por su diseño clásico y atención al detalle. Con materiales de alta calidad, esta gama comprende qué necesitan los cocineros y ofrece elementos funcionales y coordinados para cada tarea de la cocina. Desde el rallador bidireccional hasta el ágil pelador de tomates, estos son artículos esenciales del kit de herramientas de cocina.

7.6201



CUCHARA DE COCINA

- Material de papel
- Oval



LONGITUD TOTAL

33 cm



7.6201.3



7.6201

7.6202.3



CUCHARA DE COCINA

- Material de papel
- Redondo



LONGITUD TOTAL

33 cm



7.6202.3



7.6202

7.6203



ESPÁTULA ANGULAR PARA VOLTEAR

- Material de papel



LONGITUD TOTAL

33 cm



7.6203.3



7.6203

7.6204.3



ESPÁTULA PARA SALTEAR

- Material de papel



LONGITUD TOTAL

33 cm



7.6204.3



7.6204



EXTENSIÓN DE UTENSILIOS
DE COCINA

6.0900

PELADOR

- Hoja oscilante
- Aluminio



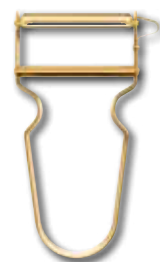
  20 6.0900.1 |   20 6.0900 |   20 6.0900.81

  20 6.0900.12 |   20 6.0900.11 |   20 6.0900.21

6.0900.88

PELADOR

- Hoja oscilante
- Bañado en oro



  6 6.0900.88



6.0912

PELADOR

- Doble filo
- Hoja oscilante
- Acero inoxidable



■  20 **6.0912**

6.0913

PELADOR

- Filo microdentado
- Doble filo
- Hoja oscilante
- Acero inoxidable



■  20 **6.0913**

6.0914

PELADOR

- Julianas
- Hoja oscilante
- Acero inoxidable



■  20 **6.0914**

6.0930



PELADOR

- Hoja oscilante



■ 20 6.0930.3 | ■ 20 6.0930.1 | ■ 20 6.0930

6.0933.3



PELADOR

- Filo microdentado
- Doble filo
- Hoja oscilante



■ 20 6.0933.3 | ■ 20 6.0933.1 | ■ 20 6.0933

6.0934.1



PELADOR

- Julianas
- Hoja oscilante



■ 20 6.0934.3 | ■ 20 6.0934.1 | ■ 20 6.0934

7.4012



PROTECCIÓN DE LA HOJA



LONGITUD TOTAL


17 cm   10 **7.4012**

21,5 cm   10 **7.4013**

26,5 cm   10 **7.4014**

31,7 cm   10 **7.4015**

 Estándar  Unidad de empaque

 Apto para lavavajillas





EXTENSIÓN DE FIBROX

DISEÑADA POR PROFESIONALES, PARA PROFESIONALES

- Los mangos antideslizantes garantizan un trabajo seguro
- Excepcional retención de filo para mayor vida útil
- Ofrece filo pronunciado y máxima estabilidad



Diseñada pensando en chefs profesionales, pero que utilizan y adoran también los cocineros caseros en todo el mundo, la colección Fibrox ofrece óptimo rendimiento y cortes de precisión. Con mangos ergonómicos antideslizantes, estas piezas ofrecen soporte para la mano y la muñeca, y hacen que cocinar y preparar comidas sea un placer. Las hojas de acero inoxidable súper filosas se deslizan suavemente a través de los cortes más duros de carne, mientras que cuchillos específicos para tareas como hacer pasteles o filetear pescado se ocupan de cada aspecto de la vida culinaria.



EXTENSIÓN DE FIBROX Cuchillo para aves

5.5902.08S



CUCHILLO PARA AVES

- Estrecha
- Punta centrada
- Mango pequeño
- Safety grip



LONGITUD DE LA HOJA

8 cm



5.5903.08S



5.5902.08S



5.5909.08S

5.5909.09S



CUCHILLO PARA AVES

- Estrecha
- Mango pequeño
- Safety grip



LONGITUD DE LA HOJA

9 cm



5.5903.09S



5.5902.09S



5.5909.09S







EXTENSIÓN DE AFILADO + SEGURIDAD

SOLUCIONES SIMPLES, SEGURAS Y EFECTIVAS

- Chairas con mangos ergonómicos de agarre seguro
- Prácticas, eficientes y fáciles de usar
- Materiales resistentes al óxido que garantizan una larga vida útil



Un cuchillo filoso equivale a una cocina fácil y exitosa. Nuestra colección seleccionada de herramientas de afilado garantiza mayor seguridad y precisión en la cocina al mantener la hoja de los cuchillos en excelentes condiciones en todo momento. La amplia variedad de chairas se complementa con Victorinox Sharpy con biselado, el afilador de cuchillos compacto y el innovador afilador con rodillos de cerámica para preesmerilar y pulir. El manejo fácil y eficaz de estas piezas hace que realmente se destaquen.

7.8515

CHAIRA DE CARNICERO

- Corte fino



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm, redondo   6 **7.8515**

7.8516

CHAIRA DE CARNICERO

- Corte fino



LONGITUD DE LA CHAIRA

30 cm, oval   6 **7.8516**



CHEF CON ESTRELLAS MICHELIN Y EMBAJADOR DE VICTORINOX MARCO MÜLLER

A lo largo de su vida, desde las navajas de bolsillo de su infancia hasta las hojas que utiliza para preparar sus galardonados platos, el chef Marco Müller ha sido un aficionado de Victorinox. “La cocina es un deporte de alto rendimiento”, dice Marco, y agrega que nuestros cuchillos multifuncionales de primera calidad han sido un elemento básico en su cocina durante 30 años. Además, Marco comparte nuestra visión de querer mejorar siempre lo bueno, ¡un embajador ideal de Victorinox!

Marco Müller
Chef, Berlín



2021

CATÁLOGO DE CUCHILLOS DOMÉSTICOS Y PROFESIONALES



Utilice este código QR para acceder a la versión digital del catálogo completo de Cuchillos Domésticos y Profesionales 2021.



Victorinox AG

Schmiedgasse 57

6438 Ibach-Schwyz

Switzerland

T +41 41 81 81 211

info@victorinox.com

www.victorinox.com



Printed in Switzerland

© Victorinox AG 2022

We protect our intellectual property rights.

We reserve our rights for technical modifications.

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

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

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



XI.22 / W0000402 ES