



VICTORINOX



HAUSHALTS -
UND BERUFSMESSER
2017





**HAUSHALTS- UND
BERUFSMESSER
2017**



VICTORINOX 1884-2017 ÜBER 130 JAHRE ERFAHRUNG UND GELEBTE SCHWEIZER TRADITION

Das kleine rote Taschenmesser mit dem Kreuz- und Schild-Emblem auf der Schale steht heute symbolisch für unser Unternehmen. Es zeigt auf einzigartige Weise, was exzellentes Schweizer Handwerk und beeindruckendes Know-how von weltweit über 2000 Mitarbeitenden zu leisten vermögen.

Die Grundwerte unseres Handelns sind heute noch genauso aktuell und massgeblich wie im Jahr 1897, als Karl Elsener das «Original Swiss Army Knife» entwickelte: Funktionalität, Innovation, unverwechselbares Design und ein Qualitätsanspruch, der keine Kompromisse zulässt.

So steht Victorinox nach über 130 Jahren für ausserordentliche Produkte, die den Anspruch in sich tragen, zuverlässige Begleiter auf der Reise durch die grossen und kleinen Abenteuer unseres Alltags zu sein.

Heute umfasst das Victorinox Messersortiment über 1200 Modelle, die Sie in zwei separaten Katalogen, «Schweizer Taschenmesser» und «Haushalts- und Berufsmesser», vorliegen haben. Wir freuen uns sehr, die aktualisierte, gestraffte und in Teilen neu organisierte Übersicht unserer bewährten und vielleicht künftigen Klassiker vorstellen zu können.

Carl Elsener
CEO Victorinox

24

SWISS CLASSIC

- Gemüsemesser 26
- Steak- und Pizzamesser 30
- Haushaltsmesser 32
- Küchengeräte 36
- Tafelbesteck 38
- Gabeln und Spachteln 42



44

STANDARD

- Gemüsemesser 46
- Steak- und Tafelmesser 48
- Haushalts- und Kochmesser 49
- Küchengeräte 51



112

AUFBEWAHRUNG + SCHNEIDBRETT

- Messerblöcke 114
- Kochkoffer 126
- Rollmappen 132
- Schneidbretter 133



54

FIBROX

- Kochmesser 56
- Schinkenmesser 60
- Ausbeinmesser 62
- Metzgermesser 66
- Käsemesser 72



134

KÜCHENUTENSILIEN

74

ROSEWOOD

- Kochmesser 74
- Küchengeräte 82
- Schinkenmesser 84
- Ausbeinmesser 86
- Metzgermesser 88



90

SWIBO

- Kochmesser 92
- Schinkenmesser 94
- Ausbeinmesser 95
- Metzgermesser 97



100

GRAND MAÎTRE

- POM 104
- Rosewood 109



146

SCHÄRFEN + SICHERHEIT

- Abziehstähe 148
- Messerschärfer und Schutzhandschuhe 152



154

SCHEREN

- Haushalts- und Berufsscheren, rostfrei 156
- Haushalts- und Berufsscheren, geschmiedet 159



Informationen	8
Kooperationspartner	162
Verkaufshilfen	164
Service	168
Griff-Formen und -Farben	172



HINWEISE ZUM KATALOG

Die Produktinformationen (insbesondere die Artikelnummer und Klingenlänge) beziehen sich innerhalb der Absätze zunächst nur auf das abgebildete Produkt (rechts). Alle er-

hältlichen Farb- und Längenvarianten sind mit Color Swatch, Artikelnummer und EAN Code, ggf. mit Kommentaren, unterhalb der Abbildung aufgeführt.

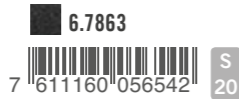
6.7863



KÄSE- UND WURSTMESSER

Gabelspitze
Wellenschliff
11 cm
mit Klingenschutz

NEW



Produktinformationen

Artikelnummer,
Produktname,
Produktmerkmale,
Klingenlänge,
Neuheitensymbol

Produktvarianten

Color Swatch,
Artikelnummer,
EAN Code,
Verpackungsart / Verkaufseinheit

ABKÜRZUNGEN NACH DER ARTIKELNUMMER

5.2603.20 **B**

B Blister	M Grösse M (Schutzhandschuhe)
CH Schweiz	S Grösse S (Schutzhandschuhe)
G Geschenkschachtel	S SB-Hülle
L Für Linkshänder (Scheren)	W Wellenschliff
L Safety Nose (für maximale Sicherheit)	XL Grösse XL (Schutzhandschuhe)
L Grösse L (Schutzhandschuhe)	
M Mitteltrosser Griff (Geflügelmesser)	
M Safety Grip (für erhöhte Sicherheit)	

KLINGEN- LÄNGEN

6.8520.17**G**

Bei Messern, die in mehreren Grössen erhältlich sind, folgt die Klingenlänge (cm) der fünfstelligen Artikelnummer.



17 cm

GESAMTLÄNGEN

Bei anderen Produkten wird die Gesamt- oder Streichlänge des Artikels bei Bedarf gesondert aufgeführt.



25 cm

GEFLÜGELSCHERE «VICTORINOX»

rostfrei
Gesamtlänge 25 cm
leicht demontierbar

ROSTFREIER STAHL

Alle Stahlklingen sind aus martensitischem rostfreiem Stahl. Grundlage für die optimale Funktionstüchtigkeit und Haltbarkeit eines Messers ist die richtige Stahllegierung.

Der Stahl soll eine hohe Schnitthaltigkeit gewährleisten und genügend rostbeständig sein. Er soll aber auch elastisch sein, damit er im Gebrauch nicht bricht.

Für Haushalts- und Berufsmesser werden folgende Stahllegierungen verwendet:

WERKSTOFF	KURZNAME DIN	KURZNAME AISI	C (%)	CR (%)	MO (%)	V (%)
1.4419	X 38 Cr Mo 14	420	0.38	14	0.8	
1.4034	X 46 Cr 13	420	0.43 - 0.50	12.5 - 14.5		
1.4116	X 50 Cr Mo V 15	440A	0.45 - 0.55	14.0 - 15.0	0.50 - 0.80	0.1 - 0.2
1.4110	X 55 Cr Mo 14	440A	0.48 - 0.60	13.0 - 15.0	0.50 - 0.80	≤ 0.15

Alle Victorinox-Legierungen eignen sich gemäss Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 für Artikel, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

NACHHALTIGKEIT

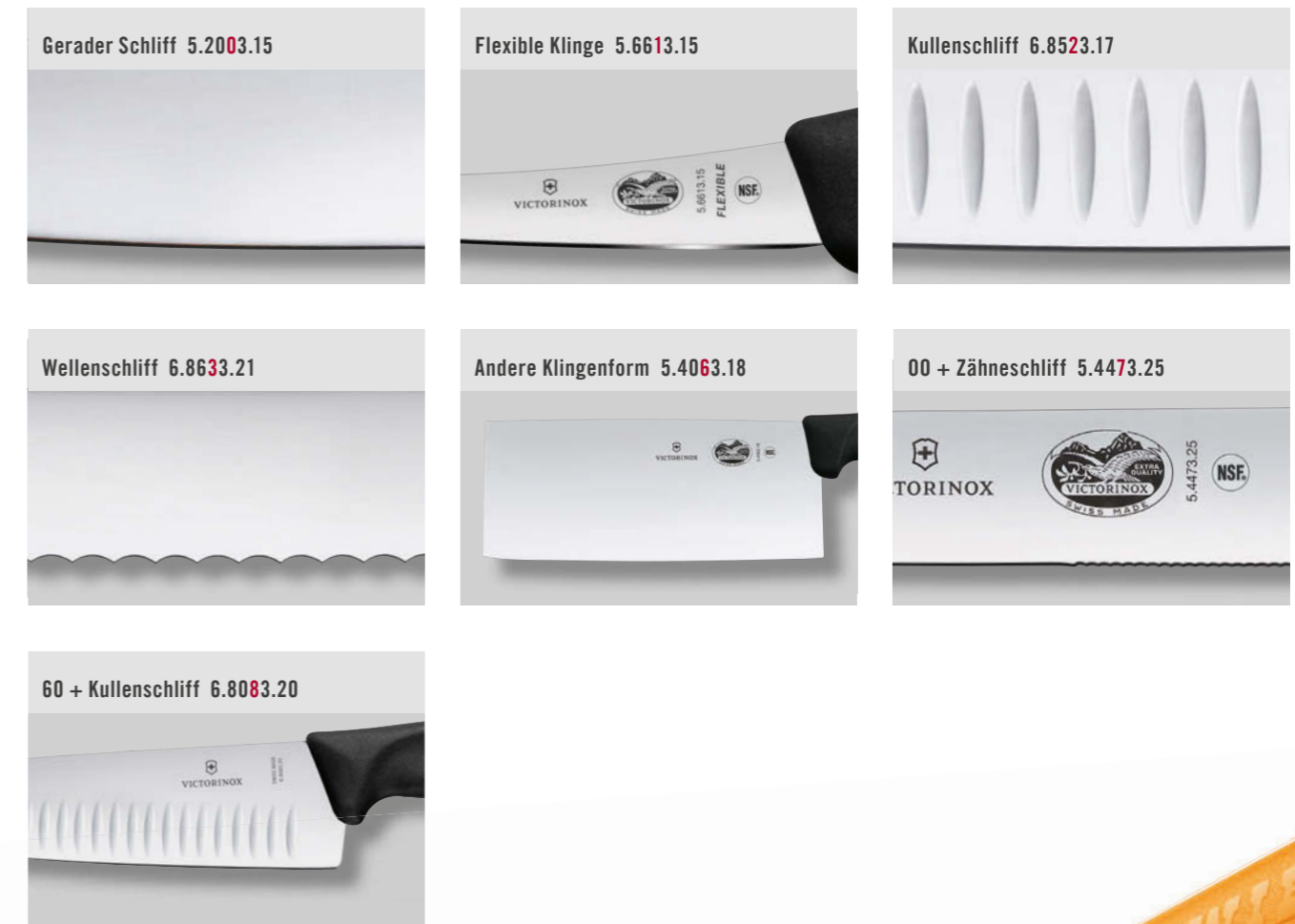
Die Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit nehmen bei Victorinox bereits seit Jahrzehnten einen hohen Stellenwert ein.



100 % REZYKLIERTER STAHL

SCHLIFF- UND KLINGENARTEN 6.8500.17G

Die Kodierung der Schliß- und Klingentypen des Messersortiments (ausgenommen Swibo) finden Sie an der 4. Stelle der Artikelnummer:



FORM UND FUNKTION



01 Tourniermesser
Gebogene Klinge
 zum Dekorieren und Garnieren
 von Früchten und Gemüse



02 Officemesser
Gerader Schliff
 zum Schneiden von kleineren
 Früchten und Gemüse



03 Steakmesser
Gerader Schliff
 zum Schneiden von gegartem
 oder gegrilltem Fleisch



04 Fischfiletmesser
Super flexible Klinge
 zum Filetieren
 von Fisch



05 Santokumesser
Kullenschliff
 Alleskönner für einen
 präzisen Schnitt



06 Tranchiermesser
Gerader Schliff
 zum Schneiden von gegartem
 oder gegrilltem Fleisch



07 Tranchiermesser
Extra breite Klinge
 zum Schneiden von
 grösserem Schneidgut



08 Brotmesser
Wellenschliff
 zum Schneiden von diversen
 Backwaren mit Krusten



09 Konditorsäge
Wellenschliff
 zum Schneiden von Kuchen,
 Gebäck und Broten



10 Lachsmesser
Kullenschliff
 perfekt zum Filetieren
 von Lachs



FARBEN

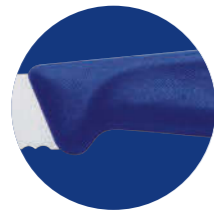
6.7831

Die Farbkodierung der Messergriffe (ausgenommen Swibo, Buche und Metall/grau) finden Sie an der fünften Stelle oder am Ende der Artikelnummer:



ROT

■ 6.7831



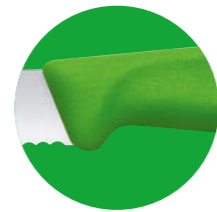
BLAU

■ 6.7832



SCHWARZ

■ 6.7833



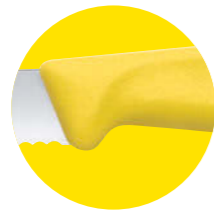
GRÜN

■ 6.7836.4/L4/L114



PINK

■ 6.7836.5/L5/L115



GELB

■ 6.7836.8/L8/L118



ORANGE

■ 6.7836.9/L9/L119



SWIBO

■ 5.8409.16



PALISANDER

■ 7.7200.20G



BUBINGA

■ 5.0109



BUCHE

■ 5.1193.9



METALL/ GRAU

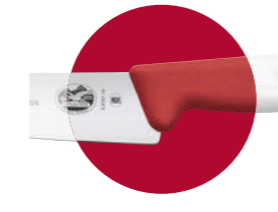
■ 7.6074

HACCP-FARBKONZEPT 5.2001.19

(Hazard Analysis Critical Control Points)

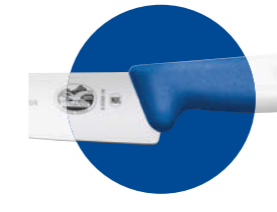
Fibrox-Griffe bestehen aus TPE und zeichnen sich durch hohe Rutschfestigkeit und eine maximale Gebrauchstemperatur von 80-110 °C aus. Sie sind sterilisierbar. So vereinen sie alle wichtigen Eigenschaften für den professionellen Einsatz. Um die Einsatzbereiche der Messer sichtbar zu

machen, bieten wir unterschiedliche Fibrox-Modelle in 6 Farben an. Dieses Risikomanagement entspricht dem international anerkannten HACCP-System und gewährleistet eine hohe Sicherheit bei der Lebensmittelverarbeitung.



FIBROX ROT

■ 5.2001.19



FIBROX BLAU

■ 5.2002.19



FIBROX SCHWARZ

■ 5.2003.19

UNIVERSELL



FIBROX GRÜN

■ 5.2004.19



FIBROX WEISS

■ 5.2007.19



FIBROX GELB

■ 5.2008.19



MATERIALIEN

POLYAMID

PA

Polyamid weist eine hohe Festigkeit, Steifigkeit sowie Schlagzähigkeit auf. Es verfügt über gute Abrieb- und Gleiteigenschaften und ist sterilisierbar. PA ist beständig bis zu einer maximalen Temperatur von 80-110°C.

SWIBO

POLYPROPYLEN

PP

Polypropylen besitzt eine gute Festigkeit, Steifigkeit und Härte. Es kann sterilisiert werden und hat eine maximale Temperaturbeständigkeit von 80-100°C.

SWISS CLASSIC,
STANDARD

POLYOXYMETHYLEN

POM

POM zeichnet sich durch eine hohe Festigkeit, Formbeständigkeit und Härte in einem weiten Temperaturbereich aus. Es besitzt gute Abriebeigenschaften, ist sterilisierbar und beständig bis zu einer Temperatur von 130°C.

GRAND MAÎTRE

THERMOPLASTISCHE ELASTOMERE

TPE

TPE vereinen die leichte Verarbeitbarkeit von Thermoplasten mit den Eigenschaften von Elastomeren. Sie haben eine hohe Flexibilität in einem weiten Temperaturbereich und eine hohe Festigkeit sowie Schlag- und Kerbschlagzähigkeit auch bei tiefen Temperaturen. Die maximale Temperaturbeständigkeit beträgt 80-110°C.

FIBROX,
SWISS CLASSIC

PALISANDER*

Das hochwertige Palisanderholz stammt aus Indien und ist FSC (Controlled Wood) zertifiziert. Es handelt sich um ein sehr hartes Holz, welches dauerhaft und zäh ist und nur wenig schwindet. Zusätzlich weist es eine hohe Resistenz gegen Feuchtigkeit auf.

ROSEWOOD,
GRAND MAÎTRE

BUBINGA*

Das Bubinga Holz, welches seinen Ursprung in Gabun (Afrika) hat, ist äusserst hart und beständig gegen Feuchtigkeit. Es trägt das Zertifikat FSC (pure).

KÜCHEN-
UTENSILIEN

BUCHÉ*

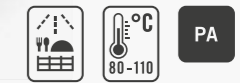
Bei der aus Europa stammenden Buche handelt es sich um ein hartes Holz, welches sich besonders für die Herstellung von Messerblöcken eignet. Das Holz ist FSC (pure) zertifiziert.

AUFBEWAHRUNG +
SCHNEIDBRETTER

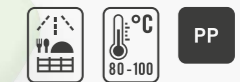
* Alle Produkte mit Holzgriff sind nicht spülmaschineneeignet.



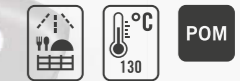
SWIBO



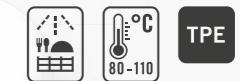
SWISS CLASSIC



GRAND MAÎTRE POM



FIBROX



ROSEWOOD



VERPACKUNGEN

SYMBOL

S	B	G
6	10	1

Verpackungsart
Verkaufseinheit (Stückzahl *)

* Bitte vermeiden Sie kleinere Mengen.
In der Regel enthält die Einheit 6, 10 oder 12 Stück, seltener 1 oder 20 Stück.

Standard (S) / Blister (B) / Geschenkverpackung (G)



GESCHENKSCHACHEL

6.7133.2 **G**

In der Geschenkverpackung verpackte Produkte enthalten an der letzten Stelle der Artikelnummer den Buchstaben «G».



STANDARD-VERPACKUNG

Als Standardverpackungen gelten folgende Varianten (von links nach rechts): Faltschachtel, SB-Hülle zur Selbstbedienung, S-Hülle als Klingenschutz

BLISTER

6.8713.20 **B**

In Blister verpackte Produkte enthalten an der letzten Stelle der Artikelnummer den Buchstaben «B».

KLINGENSCHUTZ

Die Mehrheit der lose verpackten Gemüsemesser aus der Swiss Classic sowie Standard-Linie ist mit einer Klingenschutz-Etikette versehen. Es handelt sich meistens um 20er Verkaufseinheiten.



NSF/ ANSI 2

NSF International ist eine anerkannte unabhängige Organisation, deren Verantwortung in der Entwicklung von öffentlichen Gesundheitsstandards und Zertifizierungsprogrammen liegt.

Nur diejenigen Produkte, welche die Standards erfolgreich erfüllen, werden zertifiziert und dürfen das NSF-Zeichen tragen. Im vorliegenden Katalog sind alle Produkte, die von NSF International geprüft wurden und die Richtlinien von NSF/ANSI 2 sowie alle mitgeltenden Anforderungen erfüllen, mit dem NSF-Symbol gekennzeichnet.

SCHWEIZER QUALITÄT

Als Swiss Made gelten alle Produkte, deren Herstellungskosten zu mindestens 60% in der Schweiz anfallen. Die von Victorinox hergestellten Messer und Tools werden vollständig in Ibach-Schwyz und Delémont produziert. Sie sind somit «Swiss Made» und auf der Klinge oder der Verpackung entsprechend gekennzeichnet.



Swiss Made-Schriftzug;
Klingenätzung



Swiss Made im Eagle-Emblem;
Klingenätzung



SWISS MADE



NSF Klingenätzung



Zertifizierung nach
NSF/ANSI 2



VICTORINOX

DIE RICHTIGE PFLEGE

Die Klinge

Gute Qualität braucht regelmässige Pflege und für eine lange Lebensdauer empfiehlt es sich, die Messer direkt nach Gebrauch unter fliessendem Wasser mit einem milden Spülmittel zu reinigen. Bleiben die Messer über längere Zeit ungereinigt, können salz- oder säurehaltige Speisereste Flecken auf der Klinge hinterlassen.

Spülmaschinengeeignete Messer sind auf der Verpackung mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet.

Fein geschliffene Messer sollten nur zum Schneiden, nicht zum Hebeln oder Hacken verwendet werden.

Für Knochen und Ähnliches bitte entsprechend robuste Produkte von Victorinox verwenden (z.B. Haubeil).

Der Abziehstahl

Die Reinigung des Abziehstahls hält ihn hygienisch und funktionsfähig. Bitte die Stähle ebenfalls mit einem milden Spülmittel unter fliessendem Wasser reinigen und gut trocknen. Lagern Sie einen Abziehstahl wenn möglich in einem Messerblock.

Holzgriffe

(z.B. Rosewood)

Palisander ist ein sehr hartes Holz, das im Gebrauch wenig Abnutzung zeigt und aufgrund seines natürlich hohen Ölgehalts eine sehr gute Resistenz gegen Feuchtigkeit aufweist. Damit dies so bleibt und Sie lange Freude an Ihren Messern mit Holzgriff haben, reinigen Sie diese niemals in der Spülmaschine.

Kunststoffgriffe

(z.B. Swiss Classic)

Die Kunststoffgriffe der Haushaltsmesser sind grundsätzlich zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Es wird jedoch empfohlen, diese von Hand zu reinigen.

SPÜLMASCHINENGEEIGNET

Alle spülmaschinengeeigneten Produkte sind mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Bitte achten Sie jedoch darauf, dass die Messer im Besteckkorb nicht an andere Metallutensilien stossen. Langfristig

kann eine Veränderung der Farbtintensität sowie Rostbefall auftreten. Geschmiedete Messer mit POM-Griff sind spülmaschinengeeignet. Es wird jedoch empfohlen, diese von Hand zu reinigen.



Symbol

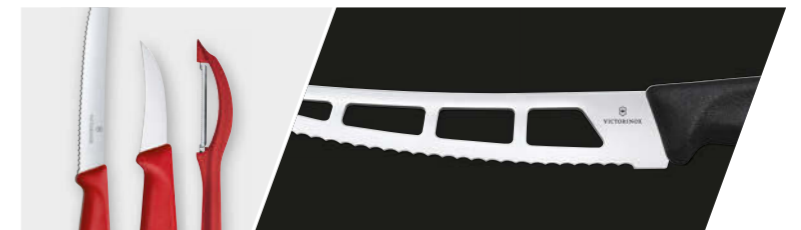




SWISS CLASSIC

FÜR JEDEN EINSATZ ZU HABEN

LEICHTE MESSER
100% SWISS MADE
SPÜLMASCHINENGEEIGNET



Schneiden, Schnitzen, Würfeln, Dekorieren ...

Unsere bewährte Swiss Classic-Linie bietet für nahezu jede Anwendung das passende Messer oder Tool. Auch das grosse Angebot an Geschenk- und Tafelbesteck-Sets kann sich sehen lassen. Funktionalität trifft Farbe und das macht Spass!

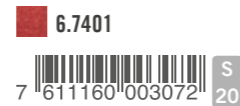
Gemüsemesser / Steak- und Pizzamesser / Haushaltsmesser / Küchengeräten /
Tafelbesteck / Gabeln und Spachteln ►►



6.7403

GEMÜSEMESSER

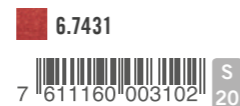
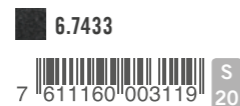
gerader Schnitt
8 cm
mit Klingenschutz



6.7433

GEMÜSEMESSER

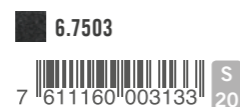
Wellenschliff
gerader Schnitt
8 cm
mit Klingenschutz



6.7503

TOURNIERMESSER

gebogene Klinge
6 cm
mit Klingenschutz



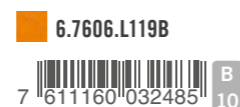
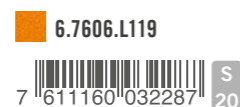
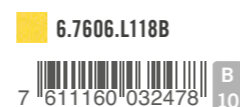
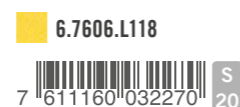
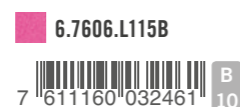
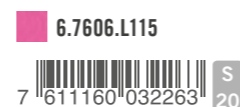
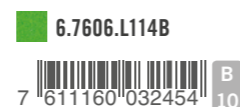
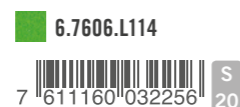
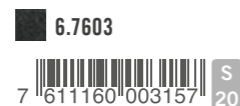
6.7603

GEMÜSEMESSER

Mittelspitz
8 cm
mit Klingenschutz



auf Blister 2 Stück
ohne Klingenschutz



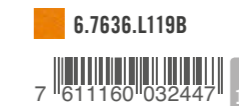
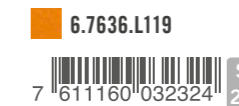
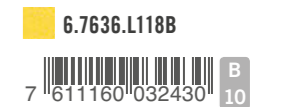
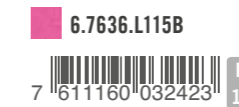
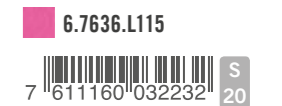
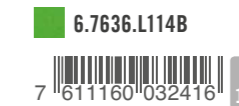
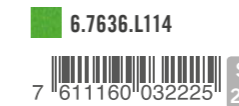
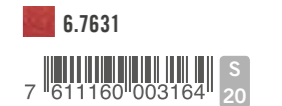
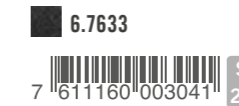
6.7633

GEMÜSEMESSER

Wellenschliff, Mittelspitz, 8 cm
mit Klingenschutz



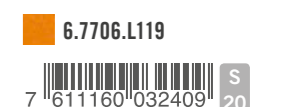
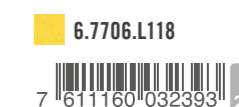
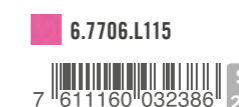
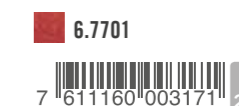
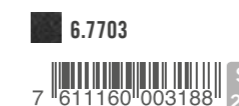
auf Blister 2 Stück
ohne Klingenschutz



6.7703

GEMÜSEMESSER

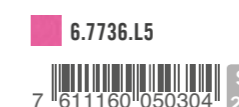
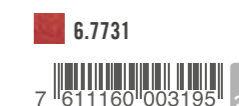
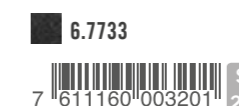
Mittelspitz
10 cm
mit Klingenschutz



6.7733

GEMÜSEMESSER

Wellenschliff
Mittelspitz
10 cm
mit Klingenschutz



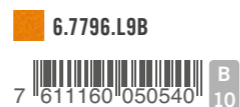
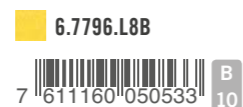
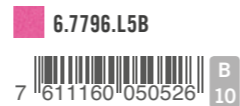
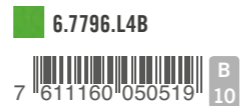
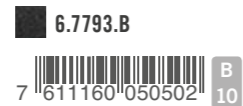
B BLISTER (B)
Auf Blister 2 Stück
ohne Klingenschutz

6.7793.B

GEMÜSEMESSER-SET, 2-TEILIG

Mittelspitz
10 cm
ohne Klingenschutz

Inhalt:
1x 6.7703 (normaler Schliff)
1x 6.7733 (Wellenschliff)

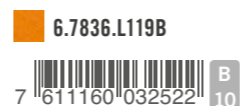
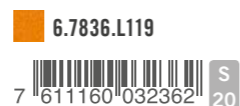
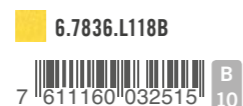
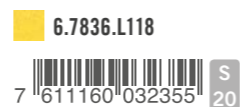
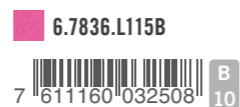
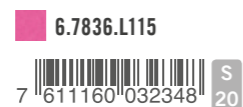
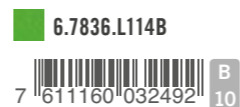
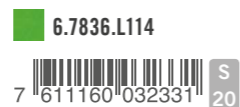
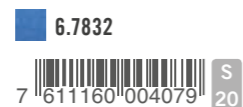
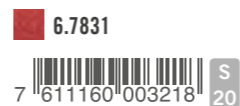
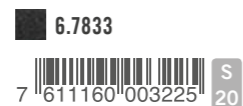


6.7833

TOMATEN- UND TAFELMESSER

Wellenschliff
11 cm
mit Klingenschutz

auf Blister 2 Stück
ohne Klingenschutz

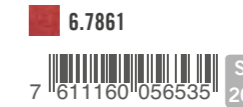
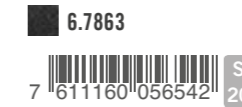


6.7863

KÄSE- UND WURSTMESSER

Gabelspitze
Wellenschliff
11 cm
mit Klingenschutz

NEW

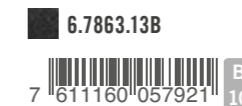


6.7863.13B

BUTTER- UND WEICHKÄSEMESSER

Gabelspitze
Wellenschliff
gelochte Klinge
13 cm

NEW





6.7233.20 STEAKMESSER



Wellenschliff
11 cm
mit Klingenschutz



6.7233.20
7 611160 034151 S 20

6.7232.20 NEW
7 611160 058942 S 20

6.7903.12 STEAKMESSER «GOURMET»



12 cm
mit Klingenschutz



auf Blister 2 Stück
mit Klingenschutz

6.7903.12
7 611160 040442 S 6

6.7903.12B
7 611160 040428 B 10

6.7933.12 STEAK- UND PIZZAMESSER «GOURMET»



Wellenschliff
12 cm
mit Klingenschutz



auf Blister 2 Stück
mit Klingenschutz

6.7933.12
7 611160 040459 S 6

6.7933.12B
7 611160 040435 B 10

6.7936.12L4
7 611160 042712 S 6

6.7936.12L4B
7 611160 043511 B 10

6.7936.12L5
7 611160 042729 S 6

6.7936.12L5B
7 611160 043528 B 10

6.7936.12L8
7 611160 042736 S 6

6.7936.12L8B
7 611160 043535 B 10

6.7936.12L9
7 611160 042743 S 6

6.7936.12L9B
7 611160 043542 B 10

6.7903.14 STEAKMESSER, GROSS



14 cm
ohne Klingenschutz



6.7903.14
7 611160 037268 S 6



6.8003.12B OFFICEMESSER
12 cm



6.8003.12G
7 611160 037138 G 6

6.8003.12B
7 611160 051233 B 10

15 cm

6.8003.15G
7 611160 003294 G 6

6.8003.15B
7 611160 019790 B 10

6.8003.19B TRANCHIERMESSER
19 cm



6.8003.19G
7 611160 003300 G 6

6.8003.19B
7 611160 019806 B 10

6.8006.19L4B
7 611160 038265 B 10

6.8006.19L5B
7 611160 038272 B 10

6.8006.19L8B
7 611160 038289 B 10

6.8006.19L9B
7 611160 038296 B 10

22 cm

6.8003.22G
7 611160 003331 G 6

6.8003.22B
7 611160 019813 B 10

25 cm

6.8003.25G
7 611160 003348 G 6

6.8003.25B
7 611160 051240 B 10

6.8023.25B TRANCHIERMESSER
Kullenschliff
25 cm



6.8023.25G
7 611160 037145 G 6

6.8023.25B
7 611160 051257 B 10

6.8063.20B TRANCHIERMESSER
extra breite Klinge
20 cm



6.8063.20G
7 611160 037152 G 6

6.8063.20B
7 611160 051264 B 10

6.8083.20B TRANCHIERMESSER
Kullenschliff
extra breite Klinge
20 cm



6.8083.20G
7 611160 037169 G 6

6.8083.20B
7 611160 051271 B 10



B BLISTER (B)



G GESCHENKSCHACHEL (G)

6.8223.25B **SCHINKENMESSER**
Kullenschliff, runde Klinge, Klingenbreite 30 mm
25 cm



6.8223.25G
7 611160 037183 G 6

6.8223.25B **NEW**
7 611160 058195 B 10

6.8413.15B **AUSBEINMESSER**
geschweifte, flexible Klinge
15 cm



6.8413.15G
7 611160 037176 G 6

6.8413.15B **NEW**
7 611160 058515 B 10

6.8503.17B **SANTOKUMESSER**
17 cm



6.8503.17G
7 611160 600691 G 6

6.8503.17B
7 611160 019820 B 10

6.8523.17B **SANTOKUMESSER**
Kullenschliff
17 cm



6.8523.17G
7 611160 600707 G 6

6.8523.17B
7 611160 019844 B 10

6.8521.17G **NEW**
7 611160 058621 G 6

6.8526.17L4B
7 611160 038227 B 10

6.8526.17L5B
7 611160 038234 B 10

6.8526.17L8B
7 611160 038241 B 10

6.8526.17L9B
7 611160 038258 B 10

6.8633.21B **BROTMESSER**
Wellenschliff
21 cm



6.8633.21G
7 611160 003317 G 6

6.8633.21B
7 611160 019851 B 10

6.8636.21L4B
7 611160 038302 B 10

6.8636.21L5B
7 611160 038319 B 10

6.8636.21L8B
7 611160 038326 B 10

6.8636.21L9B
7 611160 038333 B 10

6.8633.22B **BROT- UND KONDITORMESSER**
Wellenschliff
22 cm



6.8633.22G
7 611160 057006 G 6

6.8633.22B
7 611160 056993 B 10

6.8633.26B **KONDITORSÄGE**
Wellenschliff
26 cm



6.8633.26G
7 611160 037190 G 6

6.8633.26B
7 611160 051288 B 10

6.8713.20B **FILETIERMESSER**
flexible Klinge
20 cm



6.8713.20G
7 611160 003324 G 6

6.8713.20B
7 611160 019837 B 10



6.7113.3

GEMÜSEMESSER-SET, 3-TEILIG

mit Klingenschutz



- Inhalt:
- Gemüsemesser 6.7603
- Tomaten- und Tafelmesser 6.7833
- Gemüsemesser 6.7433



6.7113.3G

GEMÜSEMESSER-SET, 3-TEILIG

- Inhalt:
- Gemüsemesser 6.7603
- Tomaten- und Tafelmesser 6.7833
- Gemüsemesser 6.7433

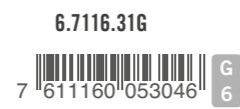


6.7116.31G

GEMÜSEMESSER-SET, 3-TEILIG

- Inhalt:
- Gemüsemesser 6.7606.L118
- Gemüsemesser 6.7736.L9
- Tomaten- und Tafelmesser 6.7836.L114

NEW



6.7116.32

GEMÜSEMESSER-SET, 3-TEILIG

mit Klingenschutz



- Inhalt:
- Gemüsemesser 6.7401
- Gemüsemesser 6.7636.L119
- Tomaten- und Tafelmesser 6.7836.L114

NEW



6.7113.31

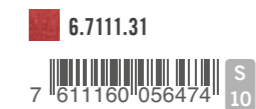
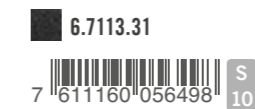
GEMÜSEMESSER-SET MIT SCHÄLER, 3-TEILIG

mit Klingenschutz



- Inhalt:
- Universalschäler 7.6075
- Gemüsemesser 6.7603
- Tomaten- und Tafelmesser 6.7833

NEW

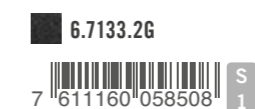


6.7133.2G

TRANCHIER-SET, 2-TEILIG

- Inhalt:
- Tranchiermesser 6.8003.19
- Fleisch- und Bratengabel 5.2103.15

NEW





5.1543

TAFELGABEL



5.1543



S 6

5.1546.L9



S 6

NEW

5.1553

TAFELLÖFFEL



5.1553



S 6

5.1556.L9



S 6

NEW

5.1573

KAFFEELÖFFEL



5.1573



S 6

5.1576.L9



S 6

NEW

5.1583

KUCHENGABEL



5.1583



S 6



6.7233.6

STEAKMESSER-SET, 6-TEILIG



Wellenschliff
11 cm
mit Klingenschutz

Inhalt:
6 x Steakmesser 6.7233

NEW



6.7233.6



S 1

6.7232.6



S 1

6.7833.6

TOMATEN- UND TAFELMESSER-SET, 6-TEILIG



Wellenschliff
11 cm
mit Klingenschutz

Inhalt:
6 x Tomaten- und
Tafelmesser 6.7833

NEW



6.7833.6



S 1

6.7832.6



S 1





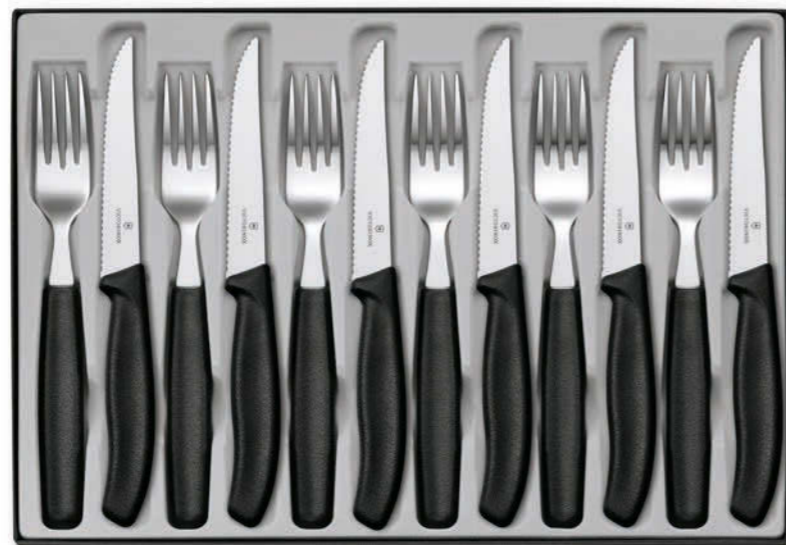
6.7233.12 TAFELBESTECK, 12-TEILIG



Inhalt:
6 x Steakmesser 6.7233
6 x Tafelgabel 5.1543

NEW

6.7233.12



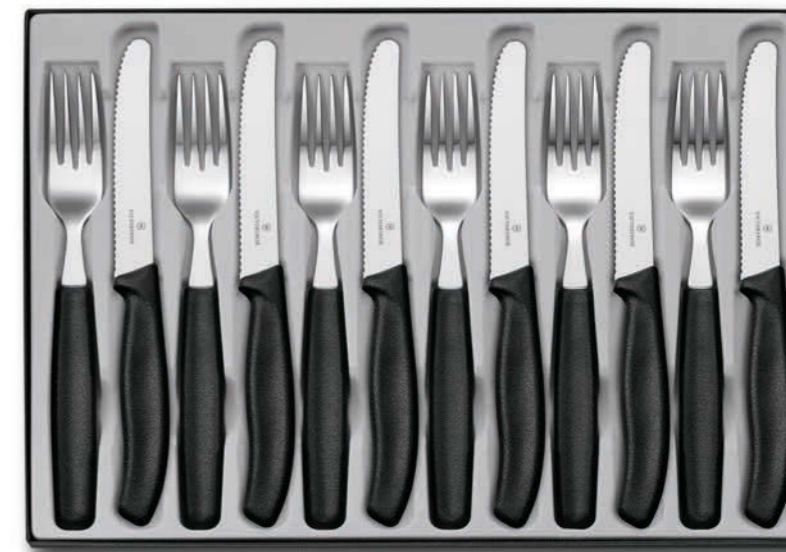
6.7833.12 TAFELBESTECK, 12-TEILIG



Inhalt:
6 x Tomaten- und
Tafelmesser 6.7833
6 x Tafelgabel 5.1543

NEW

6.7833.12



6.7233.24 TAFELBESTECK, 24-TEILIG



Inhalt:
6 x Steakmesser 6.7233
6 x Tafelgabel 5.1543
6 x Tafellöffel 5.1553
6 x Kaffeelöffel 5.1573

NEW

6.7233.24



6.7833.24 TAFELBESTECK, 24-TEILIG



Inhalt:
6 x Tomaten- und
Tafelmesser 6.7833
6 x Tafelgabel 5.1543
6 x Tafellöffel 5.1553
6 x Kaffeelöffel 5.1573

NEW

6.7833.24



SWISS CLASSIC



5.2103.15 FLEISCH- UND BRATENGABEL

flach
15 cm



5.2103.15
7 611160 501523 S 6

5.2103.15B
7 611160 019783 B 10

5.2106.15L4B
7 611160 038340 B 10

5.2106.15L5B
7 611160 038357 B 10

5.2106.15L8B
7 611160 038364 B 10

5.2106.15L9B
7 611160 038371 B 10

5.2303.18 TRANCHIERGABEL

geschmiedet
18 cm



5.2303.18
7 611160 504784 S 6

5.2603.10 APOTHEKERSPACHTEL

schmal
10 cm



5.2603.10
7 611160 501721 S 6

5.2603.20 SPACHTEL

flexibel
Streichlänge 20 cm



Streichlänge 12 cm
5.2603.12
7 611160 501738 S 6

Streichlänge 15 cm
5.2603.15
7 611160 501745 S 6

Streichlänge 20 cm
5.2603.20
7 611160 501769 S 6

Streichlänge 20 cm
5.2603.20B
7 611160 507341 B 10

Streichlänge 23 cm
5.2603.23
7 611160 501776 S 6

Streichlänge 25 cm
5.2603.25
7 611160 501783 S 6

Streichlänge 31 cm
5.2603.31
7 611160 507273 S 6

5.2703.25 SPACHTEL

abgekröpft
Streichlänge 20 cm



5.2703.25
7 611160 507280 S 6

5.2763.16 SPACHTEL

abgekröpft
Streichlänge 12 cm



5.2763.16
7 611160 501868 S 6





STANDARD

KLASSIKER

VIELFÄLTIG
100% SWISS MADE
SPÜLMASCHINENGEEIGNET







Traditionell. Bewährt. Funktionell.

Das grosse Angebot an Gemüse- und Haushaltsmessern macht die Standard-Linie so vielfältig. Die Küchengarnituren eignen sich ideal als Geschenk.


Gemüsemesser / Steak- und Tafelmesser / Haushalts- und Kochmesser / Küchengarnituren ►►





5.0303 GEMÜSEMESSER
gerader Schnitt
6 cm
mit Klingenschutz



 5.0303 7 611160 507075 	 5.0301 7 611160 507051 
--	--


5.0403 GEMÜSEMESSER
gerader Schnitt
8 cm
mit Klingenschutz









 5.0403 7 611160 500137 	 5.0401 7 611160 500120 
 5.0403.S 7 611160 506535 	 5.0401.S 7 611160 506528 

ohne Klingenschutz


5.0433 GEMÜSEMESSER
Wellenschliff
gerader Schnitt
8 cm











 5.0433 7 611160 500175 	 5.0431 7 611160 500168 	 5.0431.S 7 611160 506566 
--	--	--


mit Klingenschutz mit Klingenschutz ohne Klingenschutz









5.0503 TOURNIERMESSER
gebogene Klinge
6 cm
mit Klingenschutz



 5.0503 7 611160 507402 	 5.0501 7 611160 507532 
 5.0503.S 7 611160 507679 	 5.0501.S 7 611160 507662 


5.0603 GEMÜSEMESSER
Mittelspitz
8 cm
mit Klingenschutz











 5.0603 7 611160 500243 	 5.0601 7 611160 500236 
 5.0603.S 7 611160 506610 	 5.0601.S 7 611160 506368 

ohne Klingenschutz

5.0633 GEMÜSEMESSER
Wellenschliff
Mittelspitz
8 cm
mit Klingenschutz



 5.0633 7 611160 500298 	 5.0631 7 611160 500281 
 5.0633.S 7 611160 506184 	 5.0631.S 7 611160 506375 

ohne Klingenschutz

5.0703 GEMÜSEMESSER
Mittelspitz
10 cm
mit Klingenschutz



 5.0703 7 611160 500335 	 5.0701 7 611160 500328 	 5.0702 7 611160 511072 
 5.0703.S 7 611160 506672 	 5.0701.S 7 611160 506665 	 5.0702.S 7 611160 511140 

ohne Klingenschutz












5.0733 GEMÜSEMESSER
Wellenschliff
Mittelspitz
10 cm
mit Klingenschutz



 5.0733 7 611160 500366 	 5.0731 7 611160 500359 
--	--

5.0833 TOMATEN- UND TAFELMESSER
Wellenschliff
11 cm
mit Klingenschutz



 5.0833 7 611160 500403 	 5.0831 7 611160 500397 	 5.0832 7 611160 509918 
 5.0833.S 7 611160 506399 	 5.0831.S 7 611160 506733 	 5.0832.S 7 611160 510426 

ohne Klingenschutz



STANDARD

Steak- und Tafelmesser

5.1203

STEAKMESSER

11 cm
mit Klingenschutz



5.1233.20

STEAKMESSER

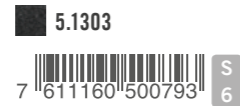
Wellenschliff
11 cm
mit Klingenschutz



5.1303

TAFELMESSER

11 cm
mit Klingenschutz



STANDARD

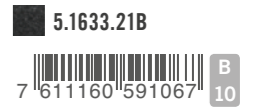
Haushalts- und Kochmesser



5.1633.21

BROTMESSER

Wellenschliff
21 cm



5.1733.21

DUX-MESSER

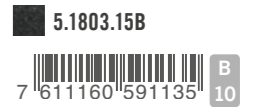
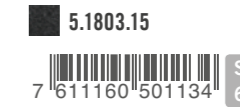
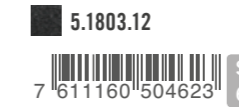
Wellenschliff, 21 cm, mit verstellbarer Führung für Schnittbreiten von 1 bis 15 mm



5.1803.15

TRANCHIERMESSER

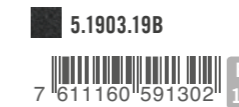
gerade, schmale Klinge
15 cm



5.1903.19B

TRANCHIERMESSER

19 cm



STANDARD



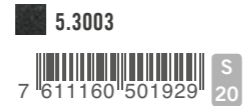
STANDARD

Haushalts- und Kochmesser

5.3003

GEMÜSEMESSER

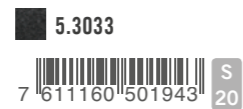
Mittelspitz
8 cm
mit Klingenschutz



5.3033

GEMÜSEMESSER

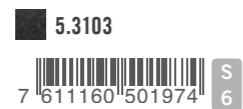
Wellenschliff
Mittelspitz
8 cm
mit Klingenschutz



5.3103

TOURNIERMESSER

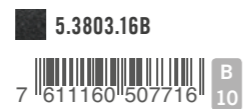
gebogene Klinge
6 cm
mit Klingenschutz



5.3803.16B

FILETIERMESSER

flexible Klinge
16 cm



B BLISTER (B)



STANDARD

Küchengeräte



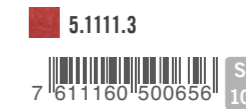
5.1113.3

GEMÜSEMESSER-SET, 3-TEILIG

mit Klingenschutz



Inhalt:	
Gemüsemesser	5.0603
Tomaten- und	
Tafelmesser	5.0833
Gemüsemesser	5.0433

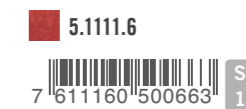
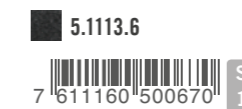


5.1113.6

GEMÜSEMESSER-SET, 6-TEILIG



Inhalt:	
Sparschäler	5.0103
Gemüsemesser	5.0433
Gemüsemesser	5.0403
Gemüsemesser	5.0633
Gemüsemesser	5.0603
Tomaten- und	
Tafelmesser	5.0833






5.1163.5 KÜCHENGARNITUR, 5-TEILIG



- Inhalt:
- Gemüsemesser 5.0433
 - Gemüsemesser 5.0603
 - Tomaten- und Tafelmesser 5.0833
 - Tranchiermesser 5.1903.19
 - Brotmesser 5.1633.21



5.1163.5



7 611160 505200 S 1

5.1103.7 KÜCHENGARNITUR, 7-TEILIG



- Inhalt:
- Fleisch- und Bratengabel 5.2103.15
 - Gemüsemesser 5.0603
 - Brotmesser 5.1633.18
 - Tomaten- und Tafelmesser 5.0833
 - Spachtel, flexibel 5.2603.20
 - Sparschäler 5.0103
 - Tranchiermesser 5.1903.19



5.1103.7



7 611160 500649 S 1





Zertifizierung nach
NSF/ANSI 2

FIBROX

VON PROFIS FÜR PROFIS

ERGONOMISCH. RUTSCHFEST. SICHER.
EXTREM LANGE LEBENSDAUER
LEICHTES NACHSCHLEIFEN



Die Fibrox-Messer vereinen alle wichtigen Eigenschaften für den professionellen Einsatz. Aber auch Hobbyköche legen immer mehr Wert auf eine optimale Ausrüstung in der Küche und arbeiten mit Messern aus dieser Linie.

Kochmesser / Schinkenmesser / Ausbeinmesser /
Metzgermesser / Käsemesser ►►

5.2003.12 OFFICEMESSER
12 cm



5.2003.12
7 611160 506054 S 6

15 cm

5.2003.15
7 611160 506061 S 6

5.2001.15
7 611160 023537 S 6

5.2002.15
7 611160 023544 S 6

5.2004.15
7 611160 023551 S 6

5.2007.15
7 611160 011176 S 6

5.2008.15
7 611160 023575 S 6

5.2003.19 TRANCHIERMESSER
19 cm



5.2003.19
7 611160 501301 S 6

5.2001.19
7 611160 023582 S 6

5.2002.19
7 611160 023599 S 6

5.2004.19
7 611160 007681 S 6

5.2007.19
7 611160 023612 S 6

5.2008.19
7 611160 023629 S 6

22 cm

5.2003.22
7 611160 501318 S 6

25 cm

5.2003.25
7 611160 501325 S 6

5.2001.25
7 611160 511737 S 6

5.2002.25
7 611160 511744 S 6

5.2004.25
7 611160 003423 S 6

5.2007.25
7 611160 011015 S 6

5.2008.25
7 611160 511751 S 6

28/31 cm

5.2003.28
7 611160 501332 S 6

5.2003.31
7 611160 501349 S 6

5.2033.22 TRANCHIERMESSER
Wellenschliff
22 cm



5.2033.19
7 611160 501462 S 6

5.2033.22
7 611160 501479 S 6

5.2033.25
7 611160 506153 S 6

5.2063.20 TRANCHIERMESSER
extra breite Klinge
20 cm



5.2063.20
7 611160 501493 S 6

5.2533.21 BROMESSER
Wellenschliff
21 cm



5.2533.21
7 611160 506016 S 6

5.2803.18 TRANCHIERMESSER
gerade, schmale Klinge
18 cm



5.2803.15
7 611160 506023 S 6

5.2803.18
7 611160 506030 S 6

5.2933.26 KONDITORSÄGE
Wellenschliff
26 cm



5.2933.26
7 611160 501905 S 6

5.3703.18 FILETIERMESSE

flexible Klinge
18 cm



5.3703.16
7 611160 502117 S 6

5.3703.18
7 611160 502124 S 6

5.3703.20
7 611160 502131 S 6

5.3763.20 FILETIERMESSE

geschweifte, flexible Klinge
20 cm



5.3763.20
7 611160 502155 S 6

5.3813.18 FISCHFILETIERMESSE

super flexible Klinge
18 cm



5.3813.18
7 611160 507778 S 6

4.0898 FUTTERAL
für Fischfiletmesser



4.0898
7 611160 415622 S 1

5.4003.18 KÜCHENHAUBEIL

18 cm



320 gr
5.4003.18
7 611160 502223 S 6

600 gr
5.4003.19
7 611160 507006 S 6

5.4063.18 CHEFMESSE

chinesische Form
18 cm



5.4063.18
7 611160 028792 S 6



5.4203.25 **SCHINKENMESSER**
runde Klinge, Klingenbreite 30 mm
25 cm



5.4203.25 5.4203.30 5.4203.36
7 611160 502322 S 6 7 611160 502339 S 6 7 611160 502346 S 6

5.4233.25 **ABSPECKMESSER**
Wellenschliff, runde Klinge, Klingenbreite 30 mm
25 cm



5.4233.25 5.4233.30 5.4233.36
7 611160 502421 S 6 7 611160 502438 S 6 7 611160 502445 S 6

5.4403.25 **SCHINKENMESSER**
spitze Klinge, Klingenbreite 30 mm
25 cm



5.4403.25
7 611160 502483 S 6

5.4433.25 **SCHINKENMESSER**
Wellenschliff, spitze Klinge, Klingenbreite 30 mm
25 cm



5.4433.25
7 611160 502520 S 6

5.4473.25 **WURSTMESSER**
Zähneschliff (hinten), spitze Klinge
25 cm



5.4473.25
7 611160 505958 S 6

5.4503.30 **SCHINKENMESSER**
spitze, extra breite Klinge, Klingenbreite 40 mm
30 cm



5.4503.25 5.4503.30
7 611160 502568 S 6 7 611160 502575 S 6

5.4623.30 **LACHSMESSER**
Kullenschliff, flexible Klinge
30 cm



5.4623.30
7 611160 502612 S 6

5.4723.30 **SCHINKENMESSER**
Kullenschliff, runde, extra breite Klinge, Klingenbreite 40 mm
30 cm



5.4723.30 5.4723.36
7 611160 505484 S 6 7 611160 505491 S 6

5.6003.15 AUSBEINMESSER

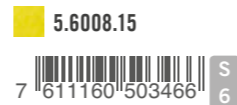
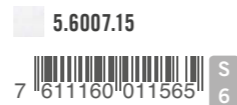
gerade Klinge
15 cm



12 cm

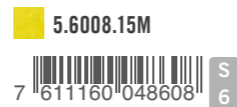
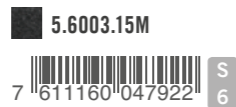


15 cm



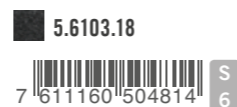
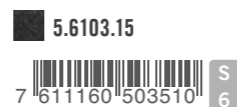
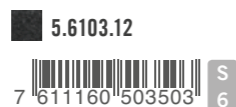
5.6003.15M SAFETY GRIP AUSBEINMESSER

gerade Klinge
15 cm



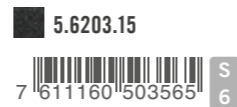
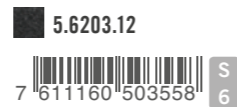
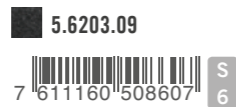
5.6103.15 AUSBEINMESSER

gerade, schmale Klinge
15 cm



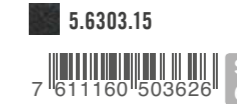
5.6203.12 AUSBEINMESSER

gerade, extra schmale Klinge
12 cm



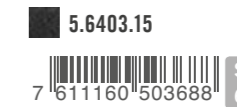
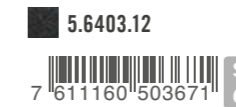
5.6303.15 AUSBEINMESSER

geschweifte Klinge
15 cm



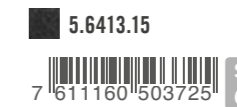
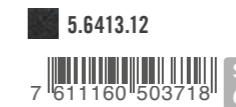
5.6403.15 AUSBEINMESSER

geschweifte, schmale Klinge
15 cm



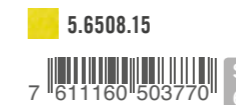
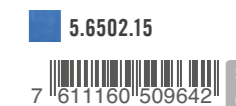
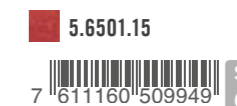
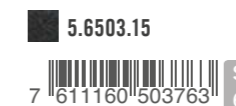
5.6413.15 AUSBEINMESSER

geschweifte, schmale,
flexible Klinge
15 cm



5.6503.15 AUSBEINMESSER

gebogene Klinge
15 cm



5.6523.15 AUSBEINMESSER
Kullenschliff
gebogene Klinge
15 cm



5.6523.15
7 611160 509659 S 6

5.6603.15 AUSBEINMESSER
gebogene, schmale Klinge
15 cm



12 cm

5.6603.12 5.6601.12 5.6602.12
7 611160 503800 S 6 7 611160 509550 S 6 7 611160 509055 S 6

5.6608.12
7 611160 503848 S 6

15 cm

5.6603.15 5.6601.15 5.6602.15
7 611160 503817 S 6 7 611160 509567 S 6 7 611160 509062 S 6

5.6604.15 5.6607.15 5.6608.15
7 611160 023865 S 6 7 611160 011589 S 6 7 611160 503855 S 6

5.6603.12M SAFETY GRIP AUSBEINMESSER
gebogene, schmale Klinge
12 cm



5.6603.12M 5.6603.15M 5.6608.15M
7 611160 044181 S 6 7 611160 044198 S 6 7 611160 047342 S 6

5.6613.15 AUSBEINMESSER
gebogene, schmale, flexible Klinge
15 cm



12 cm

5.6613.12 5.6611.12 5.6612.12
7 611160 503862 S 6 7 611160 509574 S 6 7 611160 509611 S 6

5.6618.12
7 611160 503909 S 6

15 cm

5.6613.15 5.6611.15 5.6612.15
7 611160 503879 S 6 7 611160 509581 S 6 7 611160 509628 S 6

5.6614.15 5.6617.15 5.6618.15
7 611160 023896 S 6 7 611160 023919 S 6 7 611160 503916 S 6

5.6613.15M SAFETY GRIP AUSBEINMESSER
gebogene, schmale, flexible Klinge
15 cm



12 cm

5.6613.12M 5.6612.12M 5.6618.12M
7 611160 047373 S 6 7 611160 047359 S 6 7 611160 047380 S 6

15 cm

5.6613.15M 5.6612.15M 5.6618.15M
7 611160 044174 S 6 7 611160 047366 S 6 7 611160 047397 S 6

5.6663.15 AUSBEINMESSER
gebogene, schmale, super flexible Klinge
15 cm
NEW



5.6663.15
7 611160 056092 S 6

5.6903.15 GEKRÖSEMESSER
verdickte, stumpfe Spitze
gebogene Klinge
15 cm
NEW



5.6903.15
7 611160 056900 S 6

5.5103.10 KLEINTIERMESSER
10 cm



5.5103.10
7 611160 502704 S 6

5.5108.10
7 611160 502711 S 6

5.5203.26 SCHLACHT- UND BANKMESSER
26 cm



5.5203.16
7 611160 502834 S 6

5.5203.18
7 611160 502841 S 6

5.5203.20
7 611160 502858 S 6

5.5203.23
7 611160 502865 S 6

5.5203.26
7 611160 502872 S 6

5.5203.28
7 611160 502889 S 6

5.5203.31
7 611160 502896 S 6

5.5203.36
7 611160 504791 S 6

5.5208.16
7 611160 502919 S 6

5.5208.18
7 611160 502926 S 6

5.5208.20
7 611160 502933 S 6

5.5208.23
7 611160 502940 S 6

5.5208.26
7 611160 502957 S 6

5.5208.28
7 611160 502964 S 6

5.5203.18L SAFETY NOSE SCHLACHT- UND BANKMESSER
18 cm



5.5203.18L
7 611160 047298 S 6

5.5503.18 STECHMESSER
gerade Klinge
18 cm



5.5503.18
7 611160 503084 S 6

5.5501.18
7 611160 509512 S 6

5.5502.18
7 611160 509024 S 6

5.5508.18
7 611160 503138 S 6

20 cm

5.5503.20
7 611160 503091 S 6

5.5501.20
7 611160 509529 S 6

5.5502.20
7 611160 509031 S 6

5.5508.20
7 611160 503145 S 6

22 cm

5.5503.22
7 611160 503107 S 6

5.5501.22
7 611160 509536 S 6

5.5502.22
7 611160 509604 S 6

5.5508.22
7 611160 503152 S 6

25 cm

5.5503.25
7 611160 503114 S 6

5.5503.30 PLÄTZLMESSER
gerade Klinge
30 cm



5.5503.30
7 611160 505637 S 6

5.5503.18L SAFETY NOSE STECHMESSER

gerade Klinge
18 cm



- 5.5503.18L
7 611160 044235 S 6
- 5.5503.20L
7 611160 044228 S 6
- 5.5503.22L
7 611160 044211 S 6
- 5.5508.18L
7 611160 047304 S 6

5.5603.16 STECHMESSER

Mittelspitz
16 cm



- 5.5603.12
7 611160 504807 S 6
- 5.5603.14
7 611160 503220 S 6
- 5.5603.16
7 611160 503237 S 6
- 5.5603.18
7 611160 503244 S 6
- 5.5603.20
7 611160 503251 S 6
- 5.5601.16
7 611160 511553 S 6
- 5.5602.14
7 611160 511577 S 6
- 5.5602.16
7 611160 511560 S 6

5.5603.16M SAFETY GRIP STECHMESSER

Mittelspitz
16 cm



- 5.5603.16M
7 611160 048592 S 6

5.5903.08 GEFLÜGELMESSER

kleiner Griff
8 cm



- 5.5903.08
7 611160 509352 S 6

5.5903.08M GEFLÜGELMESSER

mittelgrosser Griff
8 cm



- 5.5903.08M
7 611160 509369 S 6

5.5903.09 GEFLÜGELMESSER

kleiner Griff
9 cm



- 5.5903.09
7 611160 509376 S 6
- 5.5903.11
7 611160 509390 S 6

5.5903.11M GEFLÜGELMESSER

mittelgrosser Griff
11 cm



- 5.5903.09M
7 611160 509383 S 6
- 5.5903.11M
7 611160 509406 S 6

5.7203.20 SCHLACHTMESSER

gebogene, schmale Klinge
20 cm



- 5.7203.20
7 611160 504012 S 6
- 5.7203.25
7 611160 504029 S 6

5.7303.25 BANKMESSER

gebogene Klinge
25 cm



- 5.7303.25
7 611160 504074 S 6
- 5.7303.31
7 611160 504081 S 6
- 5.7303.36
7 611160 508614 S 6



5.7403.20 **SCHLACHT- UND BANKMESSER**

verbreiterte Spitze
20 cm



18 cm

5.7403.18



20 cm

5.7403.20



25 cm

5.7403.25



5.7401.25



5.7402.25



5.7404.25



5.7407.25



5.7408.25



31 cm

5.7403.31



36 cm

5.7403.36



5.7403.18L **SAFETY NOSE SCHLACHT- UND BANKMESSER**

verbreiterte Spitze
18 cm



5.7403.18L



5.7403.20L



5.7603.18 **SCHLACHTMESSER**

steife, dicke Klinge
18 cm



5.7603.15



5.7603.18



5.7603.20



5.7608.18



5.7603.18L **SAFETY NOSE SCHLACHTMESSER**

steife, dicke Klinge
18 cm



5.7603.18L



5.7608.18L



5.7703.18 **ABHÄUTEMESSER**

deutsche Form
18 cm



5.7703.15



5.7703.18



5.7803.15 **ABHÄUTEMESSER**

amerikanische Form
15 cm



5.7803.12



5.7803.15



5.7903.12 **LAMM-ABHÄUTEMESSER**

12 cm



5.7903.12



6.1103.16 **KÄSESCHAUFEL**
Klinge 18 x 16 cm



Klinge 15 x 9 cm
6.1103.09
7 611160 600554 S 1

Klinge 18 x 16 cm
6.1103.16
7 611160 600523 S 1

Klinge 19 x 22 cm
6.1103.22
7 611160 600530 S 1

6.1203.30 **KÄSEMESSER**
30 cm



6.1203.30
7 611160 600486 S 1

6.1203.36
7 611160 600493 S 1

6.1323.21 **BUTTER- UND WEICHKÄSEMESSER**
Kullenschliff
21 cm



6.1323.21
7 611160 600509 S 1



FIBROX



ROSEWOOD

NATÜRLICH ÜBERZEUGEND

GRIFF MIT EINZIGARTIGER MASERUNG
ERGONOMISCH UND PUR IM DESIGN
ANGENEHM LEICHTE HANDHABUNG

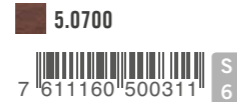


Funktionell. Natürlich. Formschön.

Palisanderholz ist im Allgemeinen sehr widerstandsfähig und daher bestens für die Herstellung von Messergriffen geeignet. Die Griffe unserer Rosewood-Linie werden sorgfältig von Hand poliert. Dadurch entsteht eine geschmeidige Oberfläche, die die Messer angenehm in der Hand liegen lässt und ihnen eine natürliche Eleganz verleiht.

Kochmesser / Küchengeräte / Schinkenmesser /
Ausbeinmesser / Metzgermesser ►►

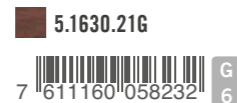
5.0700 GEMÜSEMESSER
Mittelspitz
10 cm
ohne Klingenschutz



5.0730 GEMÜSEMESSER
Wellenschliff
Mittelspitz
10 cm
ohne Klingenschutz



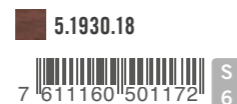
5.1630.21G BROTMESSER
Wellenschliff
21 cm
NEW



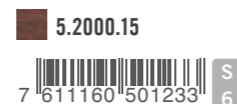
5.1800.18 TRANCHIERMESSER
gerade, schmale Klinge
18 cm



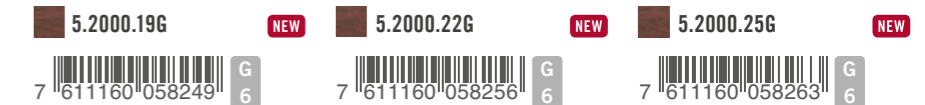
5.1930.18 TRANCHIERMESSER
Wellenschliff
18 cm



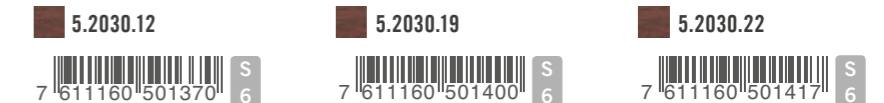
5.2000.12 OFFICEMESSER
Mittelspitz
12 cm



5.2000.19G TRANCHIERMESSER
19 cm



5.2030.12 OFFICEMESSER
Wellenschliff
12 cm



7 cm normaler, gerader Schliff
(beim Griff)



5.2060.20G TRANCHIERMESSER
extra breite Klinge
20 cm
NEW



G GESCHENK-SCHACHTEL (G)

5.2100.15 **FLEISCH- UND BRATENGABEL**
flach
15 cm



5.2100.15
7 611160 501509 S 6

5.2300.18 **TRANCHIERGABEL**
geschmiedet
18 cm



5.2300.15
7 611160 501561 S 6

5.2300.18
7 611160 501578 S 6

5.2600.23 **SPACHEL**
flexibel
Streichlänge 23 cm



Streichlänge 20 cm
5.2600.20
7 611160 501660 S 6

Streichlänge 23 cm
5.2600.23
7 611160 501677 S 6

Streichlänge 25 cm
5.2600.25
7 611160 501684 S 6

5.2700.25 **SPACHEL**
abgekröpft
Streichlänge 20 cm



Streichlänge 15 cm
5.2700.20
7 611160 501813 S 6

Streichlänge 18 cm
5.2700.23
7 611160 501820 S 6

Streichlänge 20 cm
5.2700.25
7 611160 501837 S 6

5.2930.26G **KONDITORSÄGE**
Wellenschliff
26 cm
NEW



5.2930.26G
7 611160 058294 G 6

5.3000 **GEMÜSEMESSER**
Mittelspitz
8 cm



5.3000
7 611160 501912 S 6

5.3030 **GEMÜSEMESSER**
Wellenschliff
Mittelspitz
8 cm



5.3030
7 611160 501936 S 6

5.3100 **TOURNIERMESSER**
gebogene Klinge
6 cm



5.3100
7 611160 501950 S 6

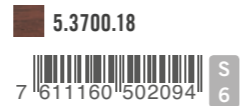
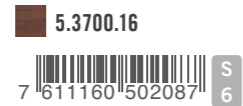
5.3209 **MARRONMESSER**



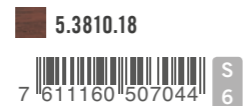
5.3209
7 611160 502001 S 6



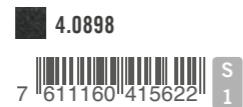
5.3700.18 **FILETIERMESSE**
flexible Klinge
18 cm



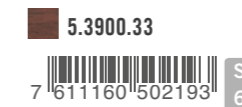
5.3810.18 **FISCHFILETIERMESSE**
super flexible Klinge
18 cm



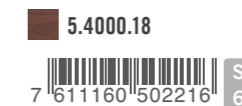
4.0898 **FUTTERAL**
für Fischfiletmesser



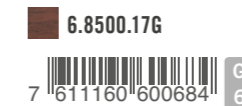
5.3900.33 **SCHLAGMESSE**
800 gr, Pressholz
33 cm



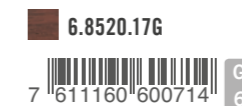
5.4000.18 **KÜCHENHAUBEIL**
600 gr
18 cm



6.8500.17G **SANTOKUMESSE**
17 cm



6.8520.17G **SANTOKUMESSE**
Kullenschliff
17 cm



5.1020.2G **TRANCHIER-SET, 2-TEILIG**

NEW



Inhalt:
Tranchiermesser 5.2000.19
Fleisch- und Bratengabel 5.2100.15

5.1020.2G
7 611160 058300 **G1**

5.1020.21G **KÜCHENGARNITUR, 2-TEILIG**

NEW



Inhalt:
Tranchiermesser 5.2000.19
Brotmesser 5.1630.21

5.1020.21G
7 611160 058317 **G1**

5.1120.2G **STEAKMESSER-SET, 2-TEILIG**

14 cm

NEW



Inhalt:
2 x Steakmesser 6.7900.14

5.1120.2G
7 611160 058324 **G1**

5.1050.2G **TRANCHIER-SET, 2-TEILIG**

NEW



Inhalt:
Officemesser 5.2000.15
Tranchiermesser 5.2000.22

5.1050.2G
7 611160 058331 **G1**

5.1050.3G **TRANCHIER-SET, 3-TEILIG**

NEW



Inhalt:
Officemesser 5.2000.12
Tranchiermesser 5.2000.19
Tranchiermesser 5.2000.22

5.1050.3G
7 611160 058348 **G1**



5.4120.30

LACHSMESSER

Kullenschliff, runde Klinge, 30 cm



5.4120.30
7 611160 502261 S 6

5.4200.25

SCHINKENMESSER

runde Klinge, Klingenbreite 30 mm, 25 cm



5.4200.25
7 611160 502285 S 6

5.4200.30
7 611160 502308 S 6

5.4200.36
7 611160 502315 S 6

5.4230.30

ABSPECKMESSER

Wellenschliff, runde Klinge, Klingenbreite 30 mm, 30 cm



5.4230.25
7 611160 502384 S 6

5.4230.30
7 611160 502407 S 6

5.4230.36
7 611160 502414 S 6

5.4500.30

SCHINKENMESSER

spitze, extra breite Klinge, Klingenbreite 40 mm, 30 cm



5.4500.30
7 611160 502544 S 6



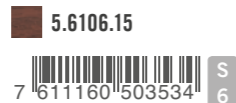
5.6006.15 **AUSBEINMESSER**
mit Amerikanergriff
gerade Klinge
15 cm



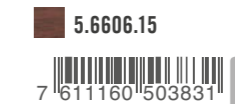
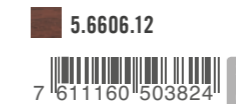
5.6500.15 **AUSBEINMESSER**
gebogene Klinge
15 cm



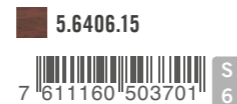
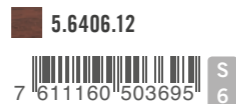
5.6106.15 **AUSBEINMESSER**
mit Amerikanergriff
gerade, schmale Klinge
15 cm



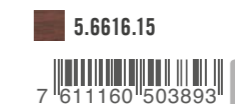
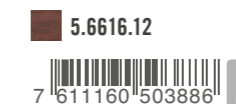
5.6606.15 **AUSBEINMESSER**
mit Amerikanergriff
gebogene, schmale Klinge
15 cm



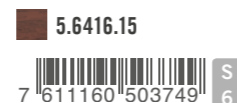
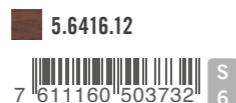
5.6406.12 **AUSBEINMESSER**
mit Amerikanergriff
geschweifte, schmale Klinge
12 cm



5.6616.15 **AUSBEINMESSER**
mit Amerikanergriff
gebogene, schmale, flexible Klinge
15 cm



5.6416.12 **AUSBEINMESSER**
mit Amerikanergriff
geschweifte, schmale, flexible Klinge
12 cm



ROSEWOOD

5.5200.16 **SCHLACHT- UND BANKMESSER**
16 cm



- | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 5.5200.12
S 6 | 5.5200.14
S 6 | 5.5200.16
S 6 |
| 5.5200.18
S 6 | 5.5200.20
S 6 | 5.5200.23
S 6 |
| 5.5200.26
S 6 | 5.5200.28
S 6 | 5.5200.31
S 6 |
| 5.5200.36
S 6 | | |

5.5500.20 **STECHESSER**
gerade Klinge
20 cm



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 5.5500.20
S 6 | 5.5500.25
S 6 |
|-------------------------|-------------------------|

5.5600.16 **STECHESSER**
Mittelspitz
16 cm



- | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 5.5600.12
S 6 | 5.5600.14
S 6 | 5.5600.16
S 6 |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|

5.7200.20 **SCHLACHTMESSER**
gebogene, schmale Klinge
20 cm



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 5.7200.20
S 6 | 5.7200.25
S 6 |
|-------------------------|-------------------------|

5.7300.31 **BANKMESSER**
gebogene Klinge
31 cm



- | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 5.7300.25
S 6 | 5.7300.31
S 6 | 5.7300.36
S 6 |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|

5.7600.18 **SCHLACHTMESSER**
steife, dicke Klinge
18 cm



- | |
|-------------------------|
| 5.7600.18
S 6 |
|-------------------------|

5.8000.15 **ABHÄUTEMESSER**
15 cm



- | |
|-------------------------|
| 5.8000.15
S 6 |
|-------------------------|



SWIBO

DIE MIT DEM GELBEN GRIFF

SIGNALFARBENE GRIFFE
HOHE ARBEITSSICHERHEIT
SPÜLMASCHINENGEEIGNET



Arbeitssicherheit wird bei uns gross geschrieben.

Die Signalfarbe Gelb lässt Sie Ihre Messer auch in einem unruhigen Arbeitsumfeld schnell wiedererkennen. Der zur Klinge hin verlängerte Griff sorgt ebenfalls für erhöhte Sicherheit.

Kochmesser / Schinkenmesser / Ausbeinmesser / Metzgermesser ▶▶

5.8448.16 FISCHFILETIERMESSER

schmaler Griff
flexible Klinge
mit Entschupper
16 cm



5.8448.16
7 611160 045614 S 6

5.8449.20 FISCHFILETIERMESSER

schmaler Griff
flexible Klinge
20 cm



5.8449.20
7 611160 045621 S 6

5.8450.20 FISCHFILETIERMESSER

flexible Klinge
20 cm



5.8450.20
7 611160 045638 S 6

5.8451.26 TRANCHIERMESSER

steife, dicke Klinge
26 cm



5.8451.21 5.8451.26
7 611160 045645 S 6 7 611160 045652 S 6

5.8452.20 FISCHFILETIERMESSER

gebogene, flexible Klinge
20 cm



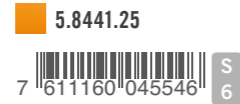
5.8452.20
7 611160 045676 S 6



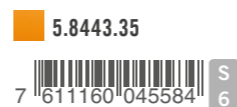
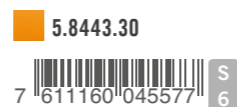
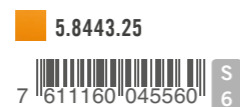
S SB-HÜLLE (S)



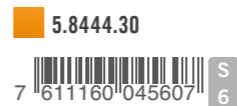
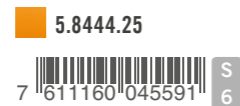
5.8441.25 **SCHINKENMESSER**
runde Klinge, Klängenbreite 30 mm
25 cm



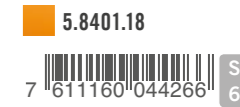
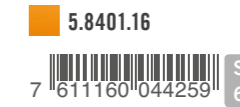
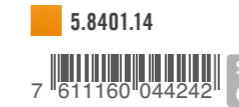
5.8443.30 **ABSPECKMESSER**
Wellenschliff
runde Klinge, Klängenbreite 30 mm
30 cm



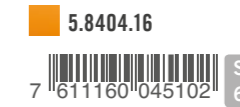
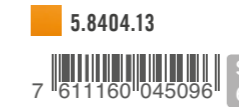
5.8444.25 **LACHSMESSER**
Kullenschliff
runde, flexible Klinge
25 cm



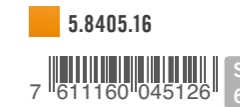
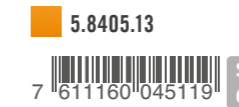
5.8401.16 **AUSBEINMESSER**
gerade Klinge
16 cm



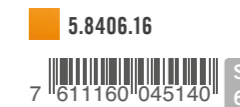
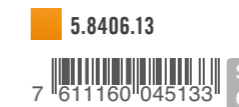
5.8404.16 **AUSBEINMESSER**
gebogene, schmale, semi-flexible Klinge
16 cm



5.8405.16 **AUSBEINMESSER**
gebogene Klinge
16 cm



5.8406.16 **AUSBEINMESSER**
gebogene, flexible Klinge
16 cm



5.8407.16 **AUSBEINMESSER**
gebogene Klinge
16 cm



5.8407.16
7 611160 045157 S 6

5.8408.13 **AUSBEINMESSER**
geschweifte, schmale Klinge
13 cm



5.8408.10 5.8408.13 5.8408.16
7 611160 045164 S 6 7 611160 045171 S 6 7 611160 045188 S 6

5.8409.16 **AUSBEINMESSER**
geschweifte, schmale, flexible Klinge
16 cm



5.8409.13 5.8409.16
7 611160 045195 S 6 7 611160 045201 S 6



5.8411.20 **STECHESSER**
gerade Klinge
20 cm



5.8411.18 5.8411.20 5.8411.22
7 611160 045218 S 6 7 611160 045225 S 6 7 611160 045232 S 6
5.8411.25
7 611160 045249 S 6

5.8412.15 **STECHESSER**
15 cm



5.8412.13 5.8412.15 5.8412.18
7 611160 045256 S 6 7 611160 045263 S 6 7 611160 045270 S 6
5.8412.21
7 611160 045287 S 6

5.8421.16 **SCHLACHT- UND BANKMESSER**
16 cm



5.8421.14 5.8421.16 5.8421.18
7 611160 045300 S 6 7 611160 045317 S 6 7 611160 045324 S 6

5.8426.21 SCHLACHTMESSER

verbreiterte Spitze
21 cm



5.8426.17



S 6

5.8426.21



S 6

5.8426.24



S 6

5.8427.18 ABHÄUTEMESSER

verbreiterte Spitze
18 cm



5.8427.15



S 6

5.8427.18



S 6

5.8429.13 LAMM-ABHÄUTEMESSER

13 cm



5.8429.13



S 6

5.8431.26 SCHLACHT- UND BANKMESSER

26 cm



5.8431.21



S 6

5.8431.24



S 6

5.8431.26



S 6

5.8431.29



S 6

5.8431.31



S 6

5.8431.34



S 6

5.8433.31 PLÄTZLMESSER

gerade Klinge
31 cm



5.8433.31



S 6

5.8434.20 BANKMESSER

gebogene Klinge
20 cm



5.8434.20



S 6

5.8434.26



S 6

5.8435.26 SCHLACHTMESSER

steife, dicke, gebogene Klinge
26 cm



5.8435.22



S 6

5.8435.26



S 6

5.8436.25 SCHLACHT- UND BANKMESSER

steife, dicke Klinge mit verbreiteter Spitze
25 cm



5.8436.22



S 6

5.8436.25



S 6

5.8436.31



S 6



GRAND MAÎTRE

FREUDE AM HANDWERK

PERFEKT AUSGEWOGENE BALANCE
AUS EINEM STÜCK GESCHMIEDET
LANGE LEBENSDAUER



Hobby- wie Profiköche sind gleichermassen von Grand Maître überzeugt. Die Balance der Messer ist in perfekter Weise ausgewogen. Alle Modelle dieser Linie sind aus einem Stück geschmiedet und weisen einen nahtlosen Übergang von der Klinge zum Griff auf. Dieses Qualitätssiegel und ihre zeitlose Eleganz zeichnen die geschmiedeten Messer von Victorinox aus.

Grand Maître POM / Grand Maître Rosewood ►►

JEDES DETAIL IST UNS WICHTIG

DIE SCHNEIDE

mit besonders hoher
Schnitthaltigkeit

DAS KLINGENBLATT

verjüngt sich zur Schneide hin
gleichmässig.

DER KROPP

Verdickung, die ein Abrutschen der
Hand vom Griff zur Klinge erschwert
und das Eintreten von Schmutz in
die Fugen verhindert.

DER GRIFF

ist ergonomisch
geformt.

DIE NIETEN

durch Stahl und Griff
sorgen für eine besonders
stabile Verbindung.



DER KLINGENRÜCKEN

DIE BALANCE

ist in perfekter Weise ausgewogen.
Sie lässt das Messer gut in der Hand
liegen und erleichtert den Gebrauch auch
bei längerem Arbeiten.

DIE KLINGE

ist aus einem Stück geschmiedet
und gleichmässig gehärtet.

7.7203.08G OFFICEMESSER
8 cm



7.7203.08G
7 611160 004475 G 6

7.7203.10G
7 611160 004499 G 6

7.7203.12G STEAKMESSER
12 cm



7.7203.12G
7 611160 706102 G 6

7.7203.12WG TOMATEN- UND STEAKMESSER
Wellenschliff
12 cm



7.7203.12WG
7 611160 002761 G 6

7.7203.15G TRANCHIERMESSER
15 cm



7.7203.15G
7 611160 706119 G 6

7.7203.20G
7 611160 706126 G 6

7.7213.20G FILETIERMESSER
flexible Klinge
20 cm



7.7213.20G
7 611160 706133 G 6

7.7223.26G SCHINKENMESSER
Kullenschliff
runde Klinge, Klingbreite 30 mm
26 cm



7.7223.26G
7 611160 706140 G 6

7.7233.15G TRANCHIERGABEL
15 cm
NEW



7.7233.15G
7 611160 706348 G 6

7.7303.08G TOURNIERMESSER
gebogene Klinge
8 cm



7.7303.08G
7 611160 004512 G 6

7.7303.15G AUSBEINMESSER
15 cm



7.7303.15G
7 611160 706157 G 6



G GESCHENK-SCHACHTEL (6)

7.7303.17G **SANTOKUMESSER**
17 cm



7.7323.17G **SANTOKUMESSER**
Kullenschliff
17 cm



7.7403.20G **KOCHMESSER**
20 cm



7.7433.23G **BROTMESSER**
Wellenschliff
23 cm



7.7242.2 **STEAKMESSER-SET, 2-TEILIG**
12 cm



Inhalt:
2 x Steakmesser 7.7203.12



7.7242.2W **STEAKMESSER-SET, 2-TEILIG**



Wellenschliff
12 cm
Inhalt:
2 x Steakmesser 7.7203.12W



7.7243.2 TRANCHIER-SET, 2-TEILIG



Inhalt:
Tranchiermesser 7.7203.20
Tranchiergabel 7.7233.15



7.7243.2
7 611160 001832 G 1

7.7243.3 KOCH-SET, 3-TEILIG



Inhalt:
Officemesser 7.7203.08
Tranchiermesser 7.7203.20
Kochmesser 7.7403.20



7.7243.3
7 611160 001849 G 1



7.7200.12G STEAKMESSER

12 cm
NEW



7.7200.12G
7 611160 044006 G 6

7.7200.20G TRANCHIERMESSER

20 cm
NEW



7.7200.20G
7 611160 048905 G 6

7.7230.15G TRANCHIERGABEL

15 cm
NEW



7.7230.15G
7 611160 058201 G 6

7.7320.17G SANTOKUMESSER

Kullenschliff
17 cm
NEW



7.7320.17G
7 611160 043986 G 6

7.7400.20G KOCHMESSER

20 cm
NEW



7.7400.20G
7 611160 043993 G 6



7.7430.23G

BROTMESSER

Wellenschliff
23 cm

NEW



7.7430.23G



7.7240.2

TRANCHIER-SET, 2-TEILIG

Inhalt:
Tranchiermesser 7.7200.20
Tranchiergabel 7.7230.15

NEW



7.7240.2



7.7240.4

STEAKMESSER-SET, 4-TEILIG

12 cm

Inhalt:
4 x Steakmesser 7.7200.12

NEW



7.7240.4



NEW



AUFBEWAHRUNG + SCHNEIDBRETTER

ALLZEIT BEREIT

LEICHTE HANDHABUNG
LANGE LEBENSDAUER
BEWÄHRTE, ROBUSTE MATERIALIEN



Mit ihrer hohen Funktionalität und raffinierten, ergonomischen Form spielen diese kompakten Aufbewahrungslösungen für die Küche eine wichtige Rolle. Aufräumen leicht gemacht - mit dem Messerhalter für die Schublade und den praktischen Messerblöcken sind Ihre Messer sicher und kompakt verstaut.

Das aus umweltfreundlichem Holzfasermaterial hergestellte Schneidbrett unterstützt die langfristige Schärfe Ihrer Messer und lässt sich einfach in der Spülmaschine reinigen.

Messerblöcke / Kochkoffer / Rollmappen / Schneidbretter ►►



6.7143.5

SWISS CLASSIC
SCHUBLADEN-MESSERHALTER, 5-TEILIG

Buchenholz

Länge x Breite x Höhe: 43 x 14,5 x 6,5 cm

NEW

6.7143.5



HINWEIS:

ATTRAKTIVER
SET-PREIS!



Inhalt:

Gemüsemesser	6.7603
Tomaten- und Tafelmesser	6.7833
Tranchiermesser	6.8003.19
Santokumesser	6.8523.17
Brotmesser	6.8633.21



7.7065.0

SCHUBLADEN-MESSERHALTER, LEER

Buchenholz

Länge x Breite x Höhe: 43 x 14,5 x 5,4 cm

NEW

7.7065.0



AUFBEWAHRUNG



6.7153.11

SWISS CLASSIC
MESSERBLOCK, 11-TEILIG

Buchenholz
Höhe: 35,5 cm

6.7153.11



S 1



HINWEIS:

ATTRAKTIVER
SET-PREIS!



Inhalt:

Sparschäler	5.0203
Steakmesser	6.7233
Gemüsemesser	6.7433
Gemüsemesser	6.7603
Gemüsemesser	6.7703
Tomaten- und Tafelmesser	6.7833
Officemesser	6.8003.15
Tranchiermesser	6.8003.22
Santokumesser	6.8523.17
Brotmesser	6.8633.21
Haushaltsstahl	7.8013



7.7053.0

MESSERBLOCK, LEER

Buchenholz
Höhe: 22,8 cm

7.7053.0



S 1

6.7173.8

SWISS CLASSIC
MESSERBLOCK, 8-TEILIG

Buchenholz
mit Nylon-Einsatz
Höhe: 38,2 cm

6.7173.8



S 1



HINWEIS:

ATTRAKTIVER
SET-PREIS!



Inhalt:

Steakmesser	6.7233
Gemüsemesser	6.7433
Gemüsemesser	6.7603
Gemüsemesser	6.7703
Tomaten- und Tafelmesser	6.7833
Tranchiermesser	6.8003.19
Santokumesser	6.8523.17
Brotmesser	6.8633.21



7.7043.0

MESSERBLOCK, LEER

Buchenholz
mit Nylon-Einsatz
Höhe: 25,7 cm

7.7043.0



S 1

(Nylon-Einsatz X.51170.13 auf der Seite 120)



6.7127.6L14 SWISS CLASSIC UTILITY BLOCK, 6-TEILIG

Kunststoff
mit Nylon-Einsatz
Höhe: 27,4 cm

NEW

6.7127.6L14



- Inhalt:
- Universalschäler 7.6075.8
 - Gemüsemesser 6.7606.L119
 - Gemüsemesser 6.7631
 - Gemüsemesser 6.7706.L115
 - Tomaten- und Tafelmesser 6.7832
 - Steak- und Pizzamesser 6.7936.12L4

6.7126.4 SWISS CLASSIC STEAK- UND PIZZAMESSER-BLOCK, 4-TEILIG

Kunststoff
mit Nylon-Einsatz
Höhe: 27,4 cm

NEW

6.7126.4



- Inhalt:
- Steak- und Pizzamesser 6.7936.12L4
 - Steak- und Pizzamesser 6.7936.12L5
 - Steak- und Pizzamesser 6.7936.12L8
 - Steak- und Pizzamesser 6.7936.12L9

7.7031.03 MESSERBLOCK KLEIN, LEER

Kunststoff
mit Nylon-Einsatz
Höhe: 15,9 cm

7.7031.03



7.7031.07



X.77031.13 NYLON-EINSATZ

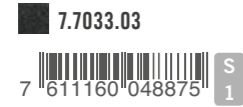
X.77031.13



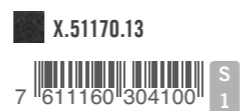


7.7033.03 MESSERBLOCK GROSS, LEER

Kunststoff
mit Nylon-Einsatz
Höhe: 24,2 cm

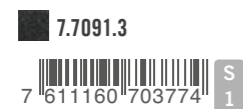


X.51170.13 NYLON-EINSATZ



7.7091.3 MAGNETSCHIENE «MAJOR»

3 Löcher zur Fixierung, leer
schwarz
Gesamtlänge: 35 cm



5.1153.11 STANDARD
MESSERBLOCK, 11-TEILIG

Buchenholz
Höhe: 34,7 cm

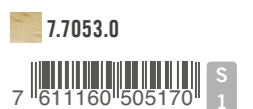


- | | |
|--------------------------|-----------|
| Inhalt: | |
| Sparschäler | 5.0103 |
| Gemüsemesser | 5.0433 |
| Gemüsemesser | 5.0603 |
| Gemüsemesser | 5.0703 |
| Tomaten- und Tafelmesser | 5.0833 |
| Brotmesser | 5.1633.21 |
| Tranchiermesser | 5.1833.20 |
| Tranchiermesser | 5.1903.19 |
| Tranchiermesser | 5.1903.22 |
| Fleisch- und Bratengabel | 5.2103.15 |
| Haushaltsstahl | 7.8213 |



7.7053.0 MESSERBLOCK, LEER

Buchenholz
Höhe: 22,8 cm





5.1193.9

**STANDARD
MESSERBLOCK, 9-TEILIG**

Buchenholz
Höhe: 28 cm

5.1193.9



S 1



Inhalt:

- Gemüsemesser 5.0403
- Gemüsemesser 5.0703
- Tomaten- und Tafelmesser 5.0833
- Brotmesser 5.1633.21
- Tranchiermesser 5.1803.15
- Tranchiermesser 5.1903.22
- Fleisch- und Bratengabel 5.2103.15
- Küchenschere 7.6363.3
- Haushaltsstahl 7.8213



7.7093.0

MESSERBLOCK, LEER

Buchenholz
Höhe: 19,5 cm

7.7093.0



S 1

5.1183.51

**STANDARD
KLEINER MESSERBLOCK, 5-TEILIG**

Buchenholz
Höhe: 24,2 cm

5.1183.51



S 1



Inhalt:

- Gemüsemesser 5.0603
- Tomaten- und Tafelmesser 5.0833
- Brotmesser 5.1633.18
- Tranchiermesser 5.1803.12
- Tranchiermesser 5.1803.18



7.7083.0

MESSERBLOCK, LEER

Buchenholz
Höhe: 16 cm

7.7083.0



S 1



5.1150.11

**ROSEWOOD
MESSERBLOCK, 11-TEILIG**

Buchenholz
Höhe: 34,7 cm

5.1150.11



Inhalt:	
Sparschäler	5.0109
Gemüsemesser	5.0700
Gemüsemesser	5.0730
Brotmesser	5.1630.21
Tranchiermesser	5.1800.18
Tranchiermesser	5.2000.19
Tranchiermesser	5.2000.22
Fleisch- und Bratengabel	5.2100.15
Gemüsemesser	5.3000
Gemüsemesser	5.3030
Haushaltsstahl	7.8210



7.7050.0

MESSERBLOCK, LEER

Buchenholz
Höhe: 22,8 cm

7.7050.0



7.7243.6

**GRAND MAÎTRE
MESSERBLOCK, 6-TEILIG**

Buchenholz, anthrazit lackiert
mit Nylon-Einsatz
Höhe: 38,5 cm

7.7243.6



Inhalt:	
Officemesser	7.7203.08
Steakmesser	7.7203.12
Tranchiermesser	7.7203.15
Santokumesser	7.7323.17
Kochmesser	7.7403.20
Küchenschere	7.6363.3



7.7043.03

MESSERBLOCK, LEER

Buchenholz, anthrazit lackiert
mit Nylon-Einsatz
Höhe: 25,7 cm

7.7043.03



X.51170.13

NYLON-EINSATZ

schwarz

X.51170.13





5.4903

**FIBROX
KLEINER KOCHKOFFER, 14-TEILIG**

grau, 46 x 32 cm
mit 1 soliden Kunststoff-Einsatz,
mit Torchon (7.6769), 100% Baumwolle

5.4903



S 1



Inhalt:

Sparschäler, einschneidig	5.0103	Tourniermesser	5.3103
Gemüsemesser	5.0703	Zitronendekormesser	5.3403
Tranchiermesser	5.2003.19	Zitronenschaber	5.3503
Tranchiermesser	5.2003.28	Filetmesser, flexibel	5.3703.18
Tranchiergabel, geschmiedet	5.2303.18	Ausbeinmesser	5.6003.15
Spachtel, flexibel	5.2603.23	Kartoffelbohrer, 2 Kellen (Ø 22 + 25 mm)	7.6163
Konditorsäge, Wellenschliff	5.2933.26	Küchenstahl, rund, 27 cm	7.8403

5.4903.0

KLEINER KOCHKOFFER, LEER

grau, 46 x 32 cm
mit Einsatz

5.4903.0



S 1

5.4903.1

EINSATZ

5.4903.1



S 1

5.4913

**FIBROX
KLEINER KOCHKOFFER, 14-TEILIG**

schwarz, 49 x 31 cm
mit 2 soliden Kunststoff-Einsätzen

5.4913



S 1



Inhalt:

gleicher Inhalt wie 5.4903 (ohne Torchon)
auf Seite 126



5.4914.0

KLEINER KOCHKOFFER, LEER

schwarz, 49 x 31 cm
ohne Einsätze

5.4914.0



S 1

5.4913.1

EINSATZ OBERTEIL

5.4913.1



S 1

5.4913.2

EINSATZ UNTERTEIL

5.4913.2



S 1



5.4923

**FIBROX
GROSSER KOCHKOFFER, 23-TEILIG**

schwarz, 51 x 38 cm
mit 2 soliden Kunststoff-Einsätzen

5.4923



S 1



Inhalt:

Sparschäler, einschneidig	5.0103	Lachsmesser, Kullenschliff	5.4623.30
Gemüsemesser	5.0703	Schlacht- und Bankmesser	5.5203.28
Tranchiermesser	5.2003.22	Ausbeinmesser	5.6303.15
Tranchiermesser	5.2003.28	Buntschneidmesser, geschmiedet, ohne Nieten	7.6053.3
Tranchiergabel, geschmiedet	5.2303.18	Kartoffelbohrer, 2 Kellen (Ø 22 + 25 mm)	7.6163
Spachtel, flexibel	5.2603.25	Austernöffner	7.6393
Konditorsäge, Wellenschliff	5.2933.26	Satz à 10 Lochtüllen, rostfrei, sortiert	7.6700
Tourniermesser	5.3103	Satz à 10 Sterntüllen, rostfrei, sortiert	7.6750
Zitronendekormesser	5.3403	Set mit 3 Dressiernadeln und 2 Spicknadeln	7.7350
Zitronenschaber	5.3503	Küchenstahl, rund, 27 cm	7.8403
Apfelsausstecher, Ø 16 mm	5.3603.16	Fischschere, rostfrei	8.1056.21
Filetierreiser, flexibel	5.3703.18		

5.4924.0

GROSSER KOCHKOFFER, LEER

schwarz, 51 x 38 cm
ohne Einsätze

5.4924.0



S 1

5.4923.1

EINSATZ OBERTEIL

5.4923.1



S 1

5.4923.2

EINSATZ UNTERTEIL

mit Magnetschiene

5.4923.2



S 1

Als Ergänzung ist lieferbar: 7.6760 (Dressiersack), Abbildung auf Seite 145



AUFBEWAHRUNG



5.4914

**ROSEWOOD
KLEINER KOCHKOFFER, 14-TEILIG**

schwarz, 49 x 31 cm
mit 2 soliden Kunststoff-Einsätzen

5.4914



S 1



Inhalt:			
Sparschäler, einschneidig	5.0109	Tourniermesser	5.3100
Officemesser	5.2000.10	Zitronendekormesser	5.3400
Tranchiermesser	5.2000.19	Zitronenschaber	5.3500
Tranchiermesser	5.2000.28	Filetirmesser, flexibel	5.3700.18
Tranchiergabel, geschmiedet	5.2300.18	Ausbeinmesser	5.6000.15
Spachtel, flexibel	5.2600.23	Kartoffelbohrer, 2 Kellen (Ø 22 + 25 mm)	7.6160
Konditorsäge, Wellenschliff	5.2930.26	Küchenstahl, rund, 27 cm	7.8330

5.4914.0 KLEINER KOCHKOFFER, LEER

schwarz, 49 x 31 cm
ohne Einsätze

5.4914.0



S 1

5.4913.1 EINSATZ OBERTEIL

5.4913.1



S 1

5.4913.2 EINSATZ UNTERTEIL

5.4913.2



S 1

5.4924

**ROSEWOOD
GROSSER KOCHKOFFER, 23-TEILIG**

schwarz, 51 x 38 cm
mit 2 soliden Kunststoff-Einsätzen

5.4924



S 1



Inhalt:			
Sparschäler, einschneidig	5.0109	Lachsmesser, Kullenschliff	5.4120.30
Officemesser	5.2000.10	Schlacht- und Bankmesser	5.5200.28
Tranchiermesser	5.2000.19	Buntschneidmesser, geschmiedet	7.6052
Tranchiermesser	5.2000.28	Kartoffelbohrer, 2 Kellen (Ø 22 + 25 mm)	7.6160
Tranchiergabel, geschmiedet	5.2300.18	Ausbeinmesser	5.6300.15
Spachtel, flexibel	5.2600.25	Austernöffner	7.6391
Konditorsäge, Wellenschliff	5.2930.26	Satz à 10 Lochtüllen, rostfrei, sortiert	7.6700
Tourniermesser	5.3100	Satz à 10 Sterntüllen, rostfrei, sortiert	7.6750
Zitronendekormesser	5.3400	Set mit 3 Dressiernadeln und 2 Spicknadeln	7.7350
Zitronenschaber	5.3500	Küchenstahl, rund, 27 cm	7.8330
Apfelausstecher, Ø 16 mm	5.3609.16	Fischschere, rostfrei	8.1056.21
Filetirmesser, flexibel	5.3700.18		

5.4924.0 GROSSER KOCHKOFFER, LEER

schwarz, 51 x 38 cm
ohne Einsätze

5.4924.0



S 1

5.4924.1 EINSATZ OBERTEIL

5.4924.1



S 1

5.4924.2 EINSATZ UNTERTEIL

5.4924.2



S 1

Als Ergänzung ist lieferbar: 7.6760 (Dressiersack), Abbildung auf Seite 145



AUFBEWAHRUNG + SCHNEIDBRETTER

Rollmappen

7.4010.56

ROLLMAPPE KLEIN, LEER

dunkelgrau

Länge (geschlossen): 48 cm
Länge (offen): 56 cm
Höhe (offen): 48 cm
Nettogewicht: 448 g

7.4010.56



S 1



7.4010.82

ROLLMAPPE GROSS, LEER

dunkelgrau

Länge (geschlossen): 48 cm
Länge (offen): 82 cm
Höhe (offen): 48 cm
Nettogewicht: 658 g

7.4010.82



S 1



Bestückungsvorschlag für die Rollmappe, 8-teilig

AUFBEWAHRUNG + SCHNEIDBRETTER

Schneidbretter



7.4011.47

ROLLMAPPE, 8-TEILIG, LEER

schwarz

Länge (geschlossen): 48 cm
Länge (offen): 47 cm
Höhe (offen): 48 cm
Nettogewicht: 490 g

NEW

7.4011.47



S 1



6.7191.CH

SWISS MAP KÜCHEN-SET, 2-TEILIG

Länge x Breite x Höhe: 40 x 25 x 0,6 cm



Inhalt:
Swiss Classic Käse- und Wurstmesser 6.7861
Swiss Map Schneidbrett, Epicurean

NEW

6.7191.CH



S 1





KÜCHENUTENSILIEN

MULTITASKING

FÜR DEN VIELFÄLTIGEN EINSATZ
HOHE FUNKTIONALITÄT
ROBUST UND LANGLEBIG



Schneiden, Schälen, Raspeln, Schnitzen ...

Victorinox hält diverse nützliche Küchenhelfer bereit. Die Schäler in fröhlichen Farben, Küchenreibe, Flaschenöffner, Geflügelscheren oder Fleischklopfer sind unverzichtbare Klassiker in unserem Sortiment.

5.0103

SPARSCHÄLER

einschneidig
für Rechtshänder



5.0203

SPARSCHÄLER

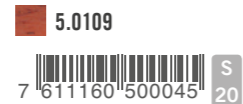
zweischneidig



5.0109

SPARSCHÄLER

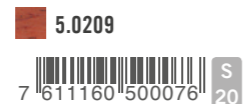
einschneidig
für Rechtshänder



5.0209

SPARSCHÄLER

zweischneidig



7.6070

SPARSCHÄLER «REX»

Pendelklinge



Ersatzklinge

7.6071

7.6070.7

SPARSCHÄLER «RAPID»

Pendelklinge



Ersatzklinge

7.6071

7.6072

JULIENNE-SCHNEIDER «J-STAR»

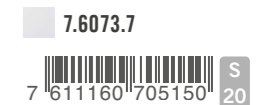
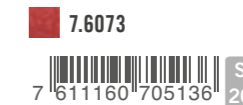
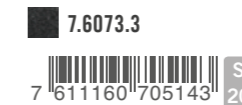
Pendelklinge



7.6073.3

SPARSCHÄLER

rostfreie Pendelklinge



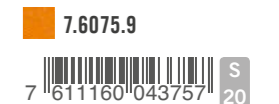
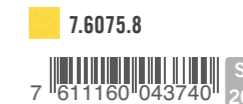
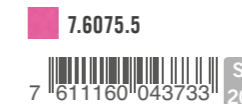
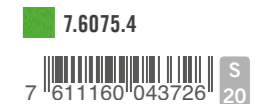
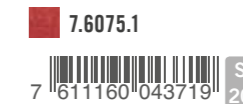
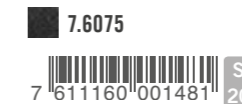
Ersatzklinge

7.6073.03

7.6075

UNIVERSALSCHÄLER

rostfreie Pendelklinge
mit Zackenschliff
zweischneidig



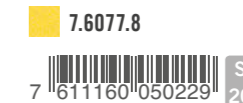
Ersatzklinge

7.6075.03

7.6077

SCHÄLER

rostfreie Zackenschliffklinge
zweischneidig



7.6079 TOMATEN- UND KIWISCHÄLER

rostfreie Pendelklinge
mit Zackenschliff
zweischneidig



- 7.6079**



S 20
- 7.6079.1**



S 20
- 7.6079.4**



S 20
- 7.6079.5**



S 20
- 7.6079.8**



S 20
- 7.6079.9**



S 20


Ersatzklinge **7.6075.03**

7.6074 SPARSCHÄLER

rostfrei
Schale fällt direkt ins
Abfallgeschirr



- 7.6074**




S 20

7.6076 KÄSEREIBE

rostfrei



- 7.6076**




S 20

7.6078 HANDSLICER KOMPLETT

mit drei rostfreien Einsätzen
– Slicer, zweischneidig
– Julienne
– Reibe
und Restehalter

- 7.6078**



S 6



7.6081.1 KÜCHENREIBE

rostfreie, grobe Schneide
mit rutschfesten Gummifüssen
NEW



mit Klingenschutz



- 7.6081.1**



S 10

7.6082.4 KÜCHENREIBE

rostfreie, feine Schneide
mit rutschfesten Gummifüssen
NEW



mit Klingenschutz



- 7.6082.4**



S 10

5.3403 ZITRONENDEKOR-MESSER



5.3403
7 611160 502025 S 12



5.3503 ZITRONENSCHABER



5.3503
7 611160 502049 S 12



5.3603.16 APFELAUSSTECHER
Ø 16 mm



5.3603.16
7 611160 502056 S 12



5.3400 ZITRONENDEKOR-MESSER

5.3400
7 611160 502018 S 6



5.3500 ZITRONENSCHABER

5.3500
7 611160 502032 S 6



5.3609.16 APFELAUSSTECHER
Ø 16 mm
lackierter Holzgriff

5.3609.16
7 611160 502070 S 6



7.6153.22 KARTOFFELBOHRER



rostfrei
mit 1 Kelle
Ø 22 mm

7.6153.22
7 611160 703262 S 12



7.6163 KARTOFFELBOHRER

rostfrei
mit 2 Kellen
Ø 22 + 25 mm

Holzgriff
7.6160
7 611160 703293 S 12

Kunststoffgriff
7.6163
7 611160 703309 S 12



7.6230 UNIVERSALSPACHTEL

flexibel
Blatt 16 x 8 cm

Holzgriff
7.6230
7 611160 703354 S 10

Kunststoffgriff
7.6233
7 611160 001474 S 10



7.6251 SPACHTEL

abgekröpft
flexibel
Blatt 11 x 8 cm

7.6251
7 611160 703361 S 12



7.7305 FLEISCHKLOPFER



rostfrei
1250 gr

7.7305
7 611160 050953 S 1



7.6054.3

BUNTSCHNEIDMESSER

Zahnung 4 mm flach
8,5 cm



NEW



7.6053.3

BUNTSCHNEIDMESSER, GESCHMIEDET

Zahnung 5 mm tief
11 cm



Pressholzgriff
7.6052



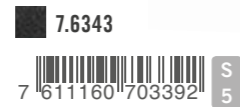
ohne Nieten
7.6053.3



7.6343

GEFLÜGELSCHERE «VICTORINOX»

rostfrei
Gesamtlänge 25 cm



7.6343



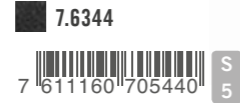
Ersatzspiralfeder

7.6343.11

7.6344

GEFLÜGELSCHERE «PROFESSIONAL»

rostfrei
Gesamtlänge 25 cm



7.6344



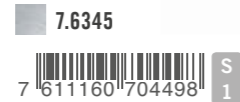
Ersatzspiralfeder

7.6343.11

7.6345

GEFLÜGELSCHERE

mit Pufferfeder
rostfrei
Gesamtlänge 25 cm



7.6345



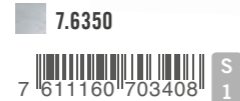
Ersatzspiralfeder

7.6345.11

7.6350

GEFLÜGELSCHERE «VICTORINOX»

rostfrei
Gesamtlänge 25 cm
leicht demontierbar



7.6350



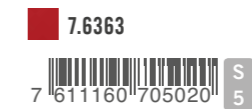
Ersatzspiralfeder

7.6350.11

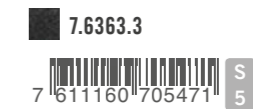
7.6363.3

UNIVERSAL-KÜCHENSCHERE «VICTORINOX»

rostfrei
Gesamtlänge 20 cm



7.6363



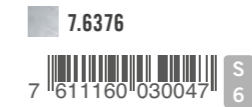
7.6363.3



7.6376

UNIVERSAL-KÜCHENSCHERE «PROFESSIONAL»

rostfrei, heissgeschmiedet
Gesamtlänge 19,5 cm



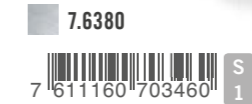
7.6376



7.6380

MASTICATEUR

(Nahrungszerkleinerer)
rostfrei, gebogen
Gesamtlänge 18 cm



7.6380



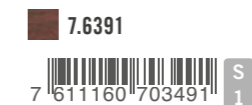
Ersatzschraube mit Mutter
Ersatzfeder

7.6380.08
7.6380.11

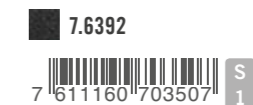
7.6391

AUSTERNÖFFNER

mit Handschutz
Pressholz



7.6391



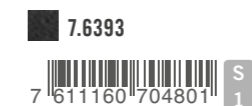
7.6392



7.6393

AUSTERNÖFFNER

mit Handschutz



7.6393



7.6857.3 UNIVERSAL-DOSENÖFFNER



7.6857
 7 611160 705167 S 10

7.6857.3
 7 611160 705174 S 10

7.6871.3 VIELZWECKSCHERE
 Gesamtlänge 15 cm



Gesamtlänge 15 cm
7.6871.3
 7 611160 705624 S 12

Gesamtlänge 19 cm
7.6875.3
 7 611160 705648 S 12

Ersatzfeder

8.7203.11

8.7210.11

7.6912.3 PET-FLASCHENÖFFNER



7.6912
 7 611160 705198 S 20

7.6912.3
 7 611160 705204 S 20

7.6924 KORKENZIEHER
 mit Kapselschneider
 teflonbeschichtete Spirale



7.6924
 7 611160 041883 S 12

7.7340 DRESSIERNADEL
 gerade
 18 cm



gerade, 18 cm
7.7340
 7 611160 037602 S 1

gerade, 24 cm
7.7342
 7 611160 704108 S 1

gebogen, 20 cm
7.7343
 7 611160 704115 S 1

7.7347 SPICKNADEL
 gebogen
 16 cm



gebogen, 16 cm
7.7347
 7 611160 704122 S 1

gebogen, 24 cm
7.7348
 7 611160 704139 S 1

7.6700 LOCHTÜLLEN-SATZ
 à 10 Stück
 sortiert, rostfrei

7.6700
 7 611160 703637 S 1



7.6750 STERNTÜLLEN-SATZ
 à 10 Stück
 sortiert, rostfrei

7.6750
 7 611160 703644 S 1



7.6760 DRESSIERSACK
 43 cm lang
 Material:
 100% Baumwolle,
 beschichtet mit Polyurethan
 (PU; kochfestes Spezialgewebe)

7.6760
 7 611160 703651 S 1





Erfahren Sie
mehr über das richtige
Messerschleifen.



SCHÄRFEN + SICHERHEIT

EINFACH. EFFEKTIV. SICHER.

ROSTBESTÄNDIG
SEHR LANGE LEBENSDAUER
LEICHTE UND EFFEKTIVE HANDHABUNG



Nur scharfe Messer machen Freude beim Kochen und eine dauerhafte Schneidleistung hängt auch vom regelmässigen Gebrauch des Abziehstahls ab. All unsere Modelle stammen aus europäischer Produktion und besitzen erfahrungsgemäss eine sehr lange Lebensdauer. Ergonomisch geformte Griffe lassen die Werkzeuge gut in der Hand liegen.

Abziehstähle / Messerschärfer und Schutzhandschuhe ►►



7.8003

HAUSHALTSSTAHL

rund
Mittelfeinzug
18 cm



rund, 18 cm
7.8003
7 611160 704160 S 6

rund, 20 cm
7.8013
7 611160 704191 S 6

rund, 23 cm
7.8033
7 611160 704221 S 6

7.8020

HAUSHALTSSTAHL

oval, mit Buchenholzgriff
Mittelfeinzug
20 cm



7.8020
7 611160 704214 S 6

7.8210

HAUSHALTSSTAHL

rund, mit Palisanderholzgriff
Mittelfeinzug
20 cm



7.8210
7 611160 704252 S 6

7.8213

HAUSHALTSSTAHL

rund
Mittelfeinzug
20 cm



7.8213
7 611160 704276 S 6

7.8303

KÜCHENSTAHL

rund
Mittelfeinzug
25 cm



7.8303
7 611160 704290 S 6

7.8323

KÜCHENSTAHL

oval, Diamant-beschichtet
26 cm



oval, 23 cm
7.8313
7 611160 705051 S 1

oval, 26 cm
7.8323
7 611160 705044 S 1

7.8327

KÜCHENSTAHL

oval, Diamant-beschichtet
27 cm



7.8327
7 611160 705969 S 1

7.8330

KÜCHENSTAHL

rund, mit Buchenholzgriff
Mittelfeinzug
27 cm



rund, 27 cm
7.8330
7 611160 704313 S 6

oval, 27 cm
7.8340
7 611160 704337 S 6

7.8333

KÜCHENSTAHL

rund
Mittelfeinzug
27 cm



rund, 27 cm
7.8333
7 611160 704320 S 6

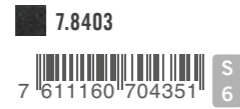
oval, 27 cm
7.8343
7 611160 704344 S 6



7.8403

KÜCHENSTAHL

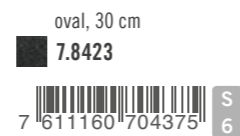
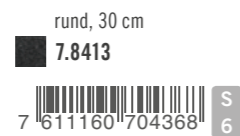
rund
Mittelfeinzug
27 cm



7.8413

METZGERSTAHL

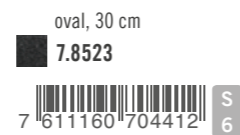
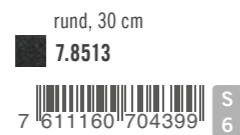
rund
Mittelfeinzug
30 cm



7.8513

METZGERSTAHL

rund
Feinzug
30 cm



7.8553

DUO KERAMIK WETZSTAB

blau: Körnung 360, grob
weiss: Körnung 1000, fein
rund
26 cm



7.8620

METZGERSTAHL

oval, mit Buchenholzgriff
Mikrofeinzug
30 cm



7.8623

METZGERSTAHL

oval
Mikrofeinzug
30 cm

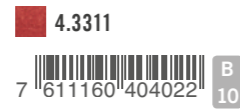


SCHÄRFEN + SICHERHEIT



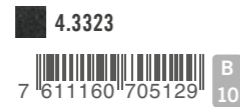
4.3311

MESSERSCHÄRFER
Diamant-beschichtet



4.3323

DUAL-MESSERSCHÄRFER



7.8714

MESSERSCHÄRFER KLEIN «VICTORINOX SHARPY»
für Wellenschliff und Taschenmesser

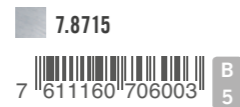


Ersatzklingen (1 Paar)

7.8714.03

7.8715

MESSERSCHÄRFER «VICTORINOX»

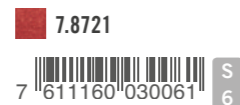


Ersatzklingen (1 Paar)

7.8715.03

7.8721.3

MESSERSCHÄRFER
mit Keramikrollen
2 Stufen:
I. Vorschleiff
II. Feinschleiff



7.9036.M

SOFT-SCHUTZHANDSCHUH
speziell für die Messerhand



Schutzhandschuhe werden einzeln und nicht paarweise verkauft. Passend für die linke und rechte Hand.

Gestrickte Arbeitshandschuhe:
Brinix® (0,05 mm), A8C, Polyester,
rostfreier Stahl

Anwendung:
Metzgereien und Schlachthäuser



7.9037.M

HEAVY-SCHUTZHANDSCHUH



Schutzhandschuhe werden einzeln und nicht paarweise verkauft. Passend für die linke und rechte Hand.

Gestrickte Arbeitshandschuhe:
Brinix® (0,08 mm), A8C, Polyester,
rostfreier Stahl

Anwendung:
Metzgereien und Schlachthäuser





SCHEREN

SEIT 1930

FÜR DEN SPEZIALISIERTEN EINSATZ
HOHE FUNKTIONALITÄT
ROBUST UND LANGLEBIG

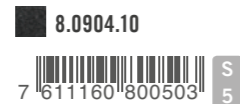


Victorinox führt seit den 30er-Jahren des letzten Jahrhunderts auch Scheren im Sortiment. Seit jeher werden unsere Modelle in namhaften Scherenschmieden in Europa gefertigt und natürlich entsprechen auch diese Werkzeuge unserem hohen Qualitätsanspruch.

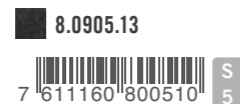
Haushalts- und Berufsscheren, rostfrei / Haushalts- und Berufsscheren, geschmiedet ►►



8.0904.10 HAUSHALTS- UND BERUFSSCHERE
Gesamtlänge 10 cm



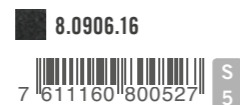
8.0905.13 HAUSHALTS- UND BERUFSSCHERE
Gesamtlänge 13 cm



für Linkshänder
8.0905.13L



8.0906.16 HAUSHALTS- UND BERUFSSCHERE
Gesamtlänge 16 cm



für Linkshänder
8.0906.16L



8.0907.19 HAUSHALTS- UND BERUFSSCHERE
Gesamtlänge 19 cm



Gesamtlänge 21 cm
8.0908.21

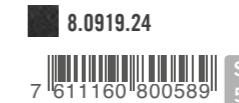
für Linkshänder
Gesamtlänge 21 cm
8.0908.21L



Gesamtlänge 23 cm
8.0909.23



8.0919.24 SCHNEIDERSCHERE
Gesamtlänge 25,9 cm



8.0961.10 TASCHENSCHERE
Gesamtlänge 10 cm



8.0973.23 PAPIERSCHERE
Gesamtlänge 23 cm



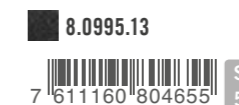
8.0986.16 HAUSHALTS- UND BASTELSCHERE
Gesamtlänge 16 cm



Gesamtlänge 19 cm
8.0987.19



8.0995.13 TASCHENSCHERE
Gesamtlänge 13 cm





SCHEREN

Haushalts- und Berufsscheren, rostfrei

8.0999.23 UNIVERSALSCHERE
Gesamtlänge 23 cm



8.0999.23
7 611160 804679 S 5

8.1002.15 COIFFEURSCHERE
Mikrozahnung
Gesamtlänge 15 cm



Gesamtlänge 15 cm
8.1002.15
7 611160 804952 S 12

Gesamtlänge 17 cm
8.1002.17
7 611160 804334 S 12

8.1004.16 EFFILIERSCHERE
Gesamtlänge 16 cm



8.1004.16
7 611160 804327 S 12

8.1005.16 MODELLIERSCHERE
Gesamtlänge 16 cm



8.1005.16
7 611160 050441 S 12

8.1007.21 ZACKENSCHERE
Gesamtlänge 21 cm



8.1007.21
7 611160 804990 S 12

SCHEREN

Haushalts- und Berufsscheren, geschmiedet



8.1014.15 HAUSHALTSSCHERE «FRANCE»
Gesamtlänge 15 cm



Gesamtlänge 13 cm
8.1014.13
7 611160 800749 S 12

Gesamtlänge 15 cm
8.1014.15
7 611160 800763 S 12

Gesamtlänge 18 cm
8.1014.18
7 611160 800787 S 12

8.1016.15 HAUSHALTSSCHERE «SWEDEN»
Gesamtlänge 15 cm



Gesamtlänge 13 cm
8.1016.13
7 611160 050458 S 12

Gesamtlänge 15 cm
8.1016.15
7 611160 050472 S 12

Gesamtlänge 18 cm
8.1016.18
7 611160 050489 S 12

8.1021.18 HAUSHALTSSCHERE «SWEDEN»
mit Langauge
Gesamtlänge 18 cm



8.1021.18
7 611160 050465 S 12

8.1034.10 TASCHESSCHERE
zusammenklappbar, in Lederetui
Gesamtlänge 10 cm



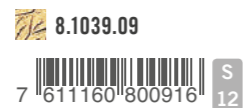
8.1034.10
7 611160 800886 S 6



SCHEREN

Haushalts- und Berufsscheren, geschmiedet

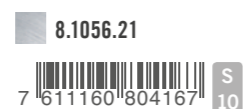
8.1039.09 **STICKSCHERE**
vergoldet
Gesamtlänge 9 cm



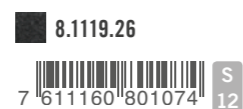
8.1040.09 **STORCHEN-STICKSCHERE**
vergoldet
Gesamtlänge 9 cm



8.1056.21 **FISCHSCHERE**
rostfrei
Gesamtlänge 21 cm



8.1119.26 **ZUSCHNEIDSCHERE**
fein poliert
schwarz lackierte Griffe
Gesamtlänge 26 cm



NENAD MLINAREVIC



VICTORINOX

KOOPERATIONSPARTNER

KULINARISCHE KREATIVE ARBEITEN MIT DEN MESSERN VON VICTORINOX

Der hohe Anspruch, den ein Spitzenkoch an sich und seine kulinarischen Kreationen hat, gilt selbstverständlich auch für seine Ausstattung. Neben ausgesuchten Zutaten und aussergewöhnlichen Rezeptideen ist für die gelungene Umsetzung seiner Kochkunst das hochwertige Messer in der Hand mitentscheidend.

Weltklasseköche vertreten die Marke Victorinox und arbeiten aus Überzeugung mit unseren Cutlery Kollektionen:

Nenad Mlinarevic

18 Gault Millau Punkte und «Schweizer Koch des Jahres 2016». Chefkoch im Zwei-Sterne-Restaurant «Focus» im Park Hotel Vitznau, Schweiz.



*Erfahren Sie, warum Profis
Victorinox wählen*



9.6016... TASCHENMESSER SPEZIALMODELLE

offen 600 x 210 mm
gefalzt 100 x 210 mm

englisch	9.6016.1
deutsch	9.6016.2
französisch	9.6016.3
spanisch	9.6016.4
chinesisch	9.6016.6



9.6018... TASCHENMESSER STANDARDMODELLE

offen 600 x 210 mm
gefalzt 100 x 210 mm

englisch	9.6018.1
deutsch	9.6018.2
französisch	9.6018.3
spanisch	9.6018.4
chinesisch	9.6018.6



9.6026... GARTEN-WERKZEUGE

offen 600 x 210 mm
gefalzt 100 x 210 mm

englisch	9.6026.1
deutsch	9.6026.2
französisch	9.6026.3
spanisch	9.6026.4



9.7015... SWISS CLASSIC
Die Qualitätsmesser für den Haushalt

offen 600 x 210 mm
gefalzt 100 x 210 mm

englisch	9.7015.1
deutsch	9.7015.2
französisch	9.7015.3
spanisch	9.7015.4



9.7016... STANDARDMODELLE
Haushaltsmesser in bester Qualität

offen 600 x 210 mm
gefalzt 100 x 210 mm

englisch	9.7016.1
deutsch	9.7016.2
französisch	9.7016.3
spanisch	9.7016.4



9.7017... PROFIMESSER
für Hotel, Restaurant und Catering

offen 600 x 210 mm
gefalzt 100 x 210 mm

englisch	9.7017.1
deutsch	9.7017.2
französisch	9.7017.3
spanisch	9.7017.4



9.7018... BERUFSMESSER
für die Fleischverarbeitung

offen 600 x 210 mm
gefalzt 100 x 210 mm

englisch	9.7018.1
deutsch	9.7018.2
französisch	9.7018.3
spanisch	9.7018.4



9.7020... GRAND MAÎTRE
Geschmiedet von Meisterhand

offen 300 x 210 mm
gefalzt 100 x 210 mm

englisch	9.7020.1
deutsch	9.7020.2
französisch	9.7020.3
spanisch	9.7020.4



9.7058... HAUSHALTS- UND BERUFSMESSER
Broschüre

geheftet 220 x 148 mm

englisch	9.7058.1
deutsch	9.7058.2
französisch	9.7058.3
spanisch	9.7058.4



HINWEISE ZUR PREISGESTALTUNG

Die eingesetzten Preise entsprechen den Selbstkosten der Victorinox.

Bei den mit * gekennzeichneten Artikeln fakturieren wir die Hälfte der Selbstkosten. Artikel mit ** werden voll berechnet.

Bei allen übrigen Artikeln, bei denen nichts vermerkt ist, bezahlt Victorinox 75% der Selbstkosten und die Landesvertretung 25%.
(Gratisabgabe an die Detaillisten)

9.6027 GUIDE ZUM SWISS CHAMP
Leitfaden zur Anwendung sämtlicher Werkzeuge

in acht Sprachen (englisch, deutsch, französisch, spanisch, italienisch, chinesisches, japanisch, russisch)

gefalzt 40 x 100 mm **9.6027**



9.6037... EIN BEGLEITER FÜRS LEBEN
Tatsachenberichte aus aller Welt

englisch **9.6037.1**
deutsch **9.6037.2**
französisch **9.6037.3**
spanisch **9.6037.4**



9.6070 WERBEKLEBER
Swiss Champ **9.6070**



9.6076... TRAGTASCHEN BIOBASIIERT
Kompostierbare Werkstoffe, beidseitig bedruckt

klein 220 x 300 mm **9.6076.01***
gross 365 x 480 mm **9.6076.02***



9.6079 REGENSCHIRM
blau, mit aufgedrucktem Victorinox-Logo
Ø 120 cm **9.6079***



9.6085.22 BASEBALL-MÜTZE
mit aufgesticktem Victorinox-Logo
Grösse verstellbar

blau **9.6085.22***
schwarz **9.6085.32***



9.6082.22 T-SHIRT
anthrazit
mit aufgedrucktem Victorinox-Logo

Grösse S **9.6082.22S***
Grösse M **9.6082.22M***
Grösse L **9.6082.22L***
Grösse XL **9.6082.22XL***
Grösse XXL **9.6082.22XXL***



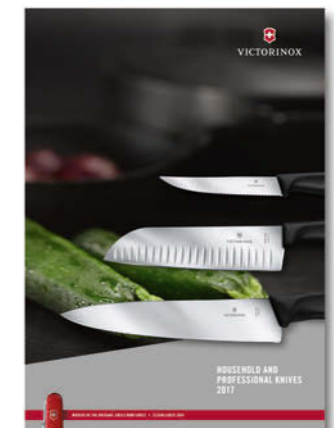
9.2101... SCHWEIZER TASCHENMESSER
Katalog 2017
NEW

englisch, ohne Preise **9.2101.1**
deutsch, ohne Preise **9.2101.2**
französisch, ohne Preise **9.2101.3**
spanisch, ohne Preise **9.2101.4**
deutsch, UVP CHF **9.2331.2**
französisch, UVP CHF **9.2331.3**



9.2102... HAUSHALTS- UND BERUFSMESSER
Katalog 2017
NEW

englisch, ohne Preise **9.2102.1**
deutsch, ohne Preise **9.2102.2**
französisch, ohne Preise **9.2102.3**
spanisch, ohne Preise **9.2102.4**
deutsch, UVP CHF **9.2332.2**
französisch, UVP CHF **9.2332.3**

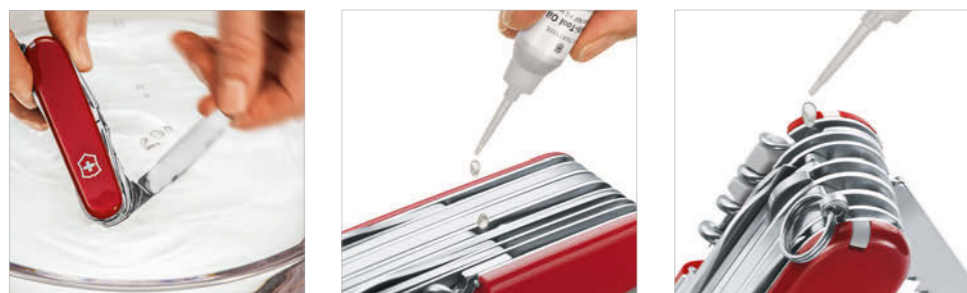




TASCHENMESSER

Für die Reinigung eines Taschenmessers, zum Beispiel bei verklebten Klingen, empfehlen wir, diese in warmem Wasser mehrmals hin und her zu bewegen, um die Leichtgängigkeit der Werkzeuge wiederherzustellen. Lassen Sie das Messer vollständig trocknen und geben Sie anschliessend einen kleinen Tropfen Öl zwischen den Klingen-/Werkzeugtalon und die Feder.

Bitte reinigen Sie die Victorinox Taschenmesser und andere Multi-Tools nicht in der Spülmaschine.



Unsere Empfehlung:
Multi-Tool Öl (Artikelnummer 4.3301)

Die Hauptmerkmale dieses Öls sind:

- geruchs- und geschmacksneutral
- hohe Alterungsbeständigkeit
- guter Schutz gegen Verschleiss und Korrosion
- NSF zertifiziert und lebensmitteltauglich



HAUSHALTS- UND BERUFSMESSER

Victorinox empfiehlt, Haushalts- und Berufsmesser direkt nach dem Gebrauch unter fliessendem Wasser zu reinigen. Bleiben die Messer über längere Zeit ungereinigt liegen, können salz- oder säurehaltige Speisereste zu Flecken auf der Klinge führen. Spülmaschinengeeignete Messer sind im Katalog mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.



B BLISTER (B)



VICTORINOX GARANTIE

Die Victorinox AG Garantie erstreckt sich zeitlich unbeschränkt auf jeden Material- und Fabrikationsfehler (ausgenommen für Elektronik 2 Jahre).

Schäden, die durch normalen Verschleiss oder durch unsachgemässen Gebrauch entstehen, sind durch die Garantie nicht gedeckt.

- Bei Reparaturen oder einem Service, welche nicht durch die Garantie abgedeckt sind, kann ein Unkostenbeitrag anfallen.
- Bei einer Standard-Reparatur werden alle defekten Teile, welche verdreht, abgebrochen oder stark abgenutzt sind, sowie die Schalen ersetzt. Alle anderen Werkzeuge werden gereinigt und aufpoliert.
- Bei Taschenmessern mit Erinnerungswert teilen Sie uns bitte mit, ob irgendwelche Teile nicht ausgetauscht werden dürfen oder ob ausgetauschte Teile an den Kunden retourniert werden müssen.
- Endkunden in der Schweiz wenden sich an einen Händler oder senden das zu reparierende Messer direkt an folgende Anschrift:
- Endkunden in Deutschland, Österreich, Belgien und Luxemburg wenden sich an einen Händler oder senden das zu reparierende Messer direkt an folgende Anschrift:
- Endkunden ausserhalb der Schweiz, Österreich, Deutschland, Belgien oder Luxemburg wenden sich an einen Händler oder an die Landesvertretung. Diese beraten den Kunden und übernehmen einen allfälligen Postversand in die Schweiz.

VICTORINOX AG
Reparatur-Abteilung
Schmiedgasse 57
CH-6438 Ibach-Schwyz

Der Rückversand wird ebenfalls über die Landesvertretung abgewickelt.

VICTORINOX AG
Auslieferungslager
Reparatur-Abteilung
Alfred-Nobel-Strasse 5
DE-79761 Waldshut-Tiengen



VICTORINOX



SWISS CLASSIC

Geschwungene Form
ergonomisch



STANDARD

Klassische Form
gerade



FIBROX

Klassische Form



Safety Grip
für eine erhöhte Sicherheit



Safety Nose
für eine maximale Sicherheit



ROSEWOOD

Klassische Form
gerade



Amerikanische Form



SWIBO

Grundformen



GRAND MAÎTRE

POM



Rosewood



GRIFF-FARBEN



SCHWARZ



ROT



BLAU



GRÜN



PINK



GELB



ORANGE

FIBROX HACCP-LINIE

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ist ein vorbeugendes System – ein Risikomanagement – das die Sicherheit bei Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleistet.

Mit den farbigen Fibrox-Griffen setzt Victorinox das HACCP-Konzept entsprechend der internationalen Lebensmittel-Verordnung um.

Durch die farbigen Griffe wird der Einsatzbereich jedes Messers sichtbar gemacht.





VICTORINOX

Switzerland

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 2017

III.17 We protect our intellectual property rights.
We reserve our rights for technical modifications.