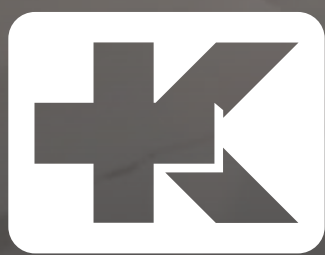




VICTORINOX

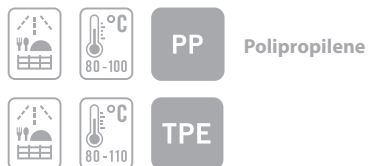


**KÜNZI**

PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

## Linea Swiss Classic

Coltelli leggeri  
Impugnatura ergonomica  
100% Swiss made  
Lavabili in lavastoviglie

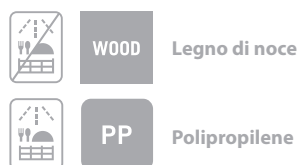


## Linea Swiss Classic

La collezione di coltelli Swiss Classic di Victorinox è stata progettata per affrontare tutto ciò che si può fare in cucina, dal compito più piccolo a quello più impegnativo. Sono coltelli leggeri con manici colorati lavabili in lavastoviglie, 100% Swiss Made. In una collezione in cui la funzionalità incontra l'allegria, non potevano mancare gli utilissimi ceppi portacoltelli e vari set regalo. In questa collezione non manca nulla. La funzionalità incontra il colore per un utilizzo quotidiano con allegria.

## Linea Swiss Modern

Design unico ed elegante  
Uso professionale e domestico  
Manico in legno o polipropilene



## Linea Swiss Modern

Il design elegante si fonde con l'alta precisione. Ogni lama è realizzata in acciaio inossidabile antiusura ed è unita a un'impugnatura unica ricca di venature in legno di noce europeo, oppure in polipropilene nero. Ogni pezzo è ergonomicamente modellato per offrire il massimo del comfort. Il risultato finale è una versione aggiornata e contemporanea dello strumento più utile nella storia dell'umanità.

## Linea Grand Maître

Perfetto equilibrio  
Composti da un unico pezzo  
Lunga durata  
Uso professionale e domestico



## Linea Grand Maître

Perfetta sia per cuochi dilettanti che per chef professionisti, la collezione Grand Maître si fonde sul bilanciamento perfetto del coltello. Ogni pezzo di questa ricercatissima gamma ha una struttura a codolo intero, temprato in modo uniforme e forgiato a partire da un unico pezzo. È per questo che la transizione dalla lama al manico è elegante e senza congiunzioni, e il manico è plasmato in modo ergonomico per avere il massimo comfort anche in caso di uso prolungato.

## Linea Wood

Design unico ed elegante  
 Uso professionale e domestico  
 Manico in legno di acero



WOOD

Legno di acero



## Linea Wood

La collezione Wood di Victorinox combina manici ergonomici, realizzati con una materia prima resistente per natura, e lame ultra affilate ed efficienti. Il legno, considerato da tempo il materiale ideale per i manici dei coltelli, è molto robusto e dona a ogni modello una trama unica.

## Linea Fibrox

Uso professionale  
 Manico ergonomico antiscivolo  
 Lunga durata  
 Facile da affilare  
 Certificazione NSF®



TPE



## Linea Fibrox

La collezione Fibrox è stata progettata dai professionisti, per i professionisti. Questi coltelli da chef sono il compagno perfetto in ogni cucina professionale. Taglia, sminuzza e affetta a modo tuo con questa collezione di pezzi di alta qualità che combinano comodi manici ergonomici antiscivolo, lame facili da affilare e una lunga durata.

## Linea Dual Grip

Uso professionale per macellai e chef  
 Manico ergonomico con doppia componente antiscivolo  
 Lunga durata  
 Certificazione NSF®



TPE

PP



## Linea Dual Grip

La collezione Dual Grip è stata progettata per un utilizzo prolungato degli chef e macellai. Grazie alla robustezza e alla resistenza superiore di questi coltelli è possibile separare la carne dalle ossa con precisione anche nei punti più difficili con il minimo sforzo. Sono coltelli che supportano abilmente la mano e il polso grazie al manico ergonomico che garantisce la massima stabilità di presa con una doppia componente antiscivolo. L'impugnatura speciale è resistente all'acqua e ai grassi per una massima longevità del prodotto.

## Linea Swibo

Uso professionale  
 Manici dai colori vivaci  
 Estremamente sicuro  
 Lavabile in lavastoviglie industriale



PA

Poliammide



## Linea Swibo

La salute e la sicurezza sono una priorità assoluta in ogni cucina. La colorazione giallo brillante rende questi coltelli facili da individuare anche in un ambiente di lavoro affollato. Il manico si estende ulteriormente verso la lama, per fornire una maggiore sicurezza.





KÜNZI

*Daniele Persegiani*



VICTORINOX  
DL - CH 360487

*Daniele Persegiani*

**Spelucchino** con lama ricurva o dritta, ideale per tagliare e decorare con frutta e verdura



**Coltello da cucina** per molteplici usi



**Coltello da bistecca** o carne cotta alla griglia con lama liscia



**Coltello per filettare** il pesce con lama super flessibile



**Coltello per filettare** il salmone con lama alveolata



**Coltello Santoku** per molteplici usi con lama alveolata



**Coltello per il pane** e prodotti da forno con lama ondulata



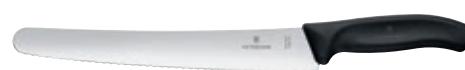
**Coltello trinciante** per affettare prosciutti e carne cotta alla griglia



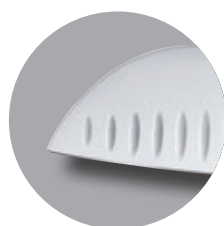
**Coltello trinciante** con lama larga per affettare alimenti più grandi



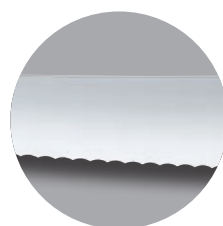
**Coltello da pasticceria** con lama larga per tagliare torte e alimenti da forno



Lama liscia per tagli netti e precisi senza strappare



Lama liscia con alveoli permette di non far attaccare il cibo alla lama.



Lama seghettata - ondulata permette di tagliare gli ingredienti più duri e le croste



Lama flessibile assicura un'ottima fase di sfilettatura e disossamento



**V-5.01 03**

- Pelapatate a 1 taglio



**V-5.01 03**

- Pelapatate a 1 taglio.
- Manico nero in Polipropilene

**V-5.02 03**

- Pelapatate a 2 tagli



**V-5.02 03**

- Pelapatate a 2 tagli.
- Manico nero in Polipropilene

**V-5.02 09**

- Pelapatate a 2 tagli



**V-5.02 09**

- Pelapatate a 2 tagli.
- Manico in Bubinga

**V-5.32 09**



**V-5.32 09**

- Coltello da castagne.
- Manico in Bubinga

**V-6.73 03**

- Lunghezza lama: 6 cm



**V-6.73 03**

- Spelucchino.
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 6 cm

**V-6.73 01**

- Lunghezza lama: 6 cm



**V-6.73 01**

- Spelucchino.
- Manico rosso in Polipropilene
- Lunghezza lama: 6 cm

**V-6.74 03**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.74 03**

- Spelucchino.
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.74 33**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.74 33**

- Spelucchino ondulato.
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.74 31**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.74 31**

- Spelucchino ondulato.
- Manico rosso in Polipropilene
- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.75 01.C1**  
 • Lunghezza lama: 6 cm

**V-6.75 01.C1**  
 Spelucchino da cuoco Swiss Classic.  
 • Manico rosso in Polipropilene  
 • Lama curva  
 • Lunghezza lama: 6 cm



**V-6.73 01.C1**  
 • Lunghezza lama: 6 cm

**V-6.73 01.C1**  
 Spelucchino Swiss Classic.  
 • Manico rosso in Polipropilene  
 • Lama liscia  
 • Lunghezza lama: 6 cm



**V-6.74 01.C1**  
 • Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.74 01.C1**  
 Spelucchino Swiss Classic.  
 • Manico rosso in Polipropilene  
 • Lama liscia  
 • Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.74 31.C1**  
 • Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.74 31.C1**  
 Spelucchino Swiss Classic.  
 • Manico rosso in Polipropilene  
 • Lama seghettata  
 • Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.75 03**

- Lunghezza lama: 5 cm



**V-6.75 03**

- Spelucchino da cuoco.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 6 cm

**V-6.76 03**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 03**

- Spelucchino.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 33**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 33**

- Spelucchino ondulato.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm

Disponibile anche in blister (pag. 45) nella seguente versione:

**V-6.76 33.B**

**V-6.76 31**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 31**

- Spelucchino ondulato.
- Manico rosso in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 02.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 02.C1**

- Spelucchino.
- Manico blu in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 32.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 02.C1**

- Spelucchino ondulato.
- Manico blu in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.77 02.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 02.C1**

- Spelucchino.
- Manico blu in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 10 cm

**V-6.77 32.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 32.C1**

- Spelucchino ondulato.
- Manico blu in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 10 cm

**V-6.77 03**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 03**

- Spelucchino.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 10 cm

**V-6.77 01**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 01**

- Spelucchino.
- Manico rosso in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 10 cm

**V-6.77 33**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 33**

- Spelucchino ondulato.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.72 33.6**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 6 pz.

**V-6.72 33.20**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 20 pz.



**V-6.78 33.6**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 6 pz.

**V-6.78 33**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 20 pz.



**V-6.78 32.6**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 6 pz.

**V-6.78 32**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 20 pz.

**V-6.72 03.6**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 6 pz.



**V-6.72 32.20**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 20 pz.



**V-6.78 03**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 20 pz.



**V-6.78 31**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 20 pz.



**V-6.78 63**

- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 20 pz.



**V-6.72 33.6**

Coltello da bistecca/pizza ondulato in confezione da 6 pz.

- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.78 33.6**

Coltello da tavola ondulato in confezione da 6 pz.

- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.78 32.6**

Coltello da tavola ondulato in confezione da 6 pz.

- Manico blu in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.72 03.6**

Coltello da bistecca con lama liscia in confezione da 6 pz.

- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.72 32.20**

Coltello da bistecca con lama liscia in confezione da 20 pz.

- Manico blu in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.78 03**

Coltello da tavola con lama liscia.

- Confezione da 20 pz.
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.78 31**

Coltello da tavola ondulato.

- Confezione da 20 pz.
- Manico rosso in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.78 63**

Coltello da formaggio a due punte con lama ondulata.

- Confezione da 20 pz.
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 31.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 32.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 34.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 35.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 38.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 39.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.78 3..**

Coltello da tavola Swiss Classic disponibile in tanti colori diversi.

- Manico in Polipropilene
- Lama seghettata arrotondata
- Lunghezza lama: 11 cm



**V-9.70 56.81C1**

- Display da 80 coltelli

**V-9.70 56.81C1**

Display da banco con 80 coltelli da tavola/pizza Swiss Classic colorati.

- Manico in Polipropilene
- Lama seghettata arrotondata
- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 36.L119**  
 • Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 36.L118**  
 • Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 36.L114**  
 • Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.79 36.12L5**  
 • Lunghezza lama: 12 cm



**V-6.79 36.12L4**  
 • Lunghezza lama: 12 cm

**V-6.78 36.L119**

- Coltello da tavola ondulato.
- Manico arancione in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 11 cm
  - Confezione da 20 pz.

**V-6.78 36.L118**

- Coltello da tavola ondulato.
- Manico giallo in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 11 cm
  - Confezione da 20 pz.

**V-6.78 36.L114**

- Coltello da tavola ondulato.
- Manico verde in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 11 cm
  - Confezione da 20 pz.

**V-6.79 36.12L5**

- Coltello da pizza con lama ondulata.
- Manico rosa in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 12 cm
  - Confezione da 6 pz.

**V-6.79 36.12L4**

- Coltello da pizza con lama ondulata.
- Manico verde in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 12 cm
  - Confezione da 6 pz.





**V-6.79 03.12**

- Lunghezza lama: 12 cm



**V-6.79 03.14**

- Lunghezza lama: 14 cm



**V-6.72 33**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.72 34.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.72 31.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.72 32.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.72 35.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.79 03.12**

Coltello da bistecca medio Swiss Classic Gourmet.

- Lama liscia
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 12 cm
- Lunghezza totale: 23,2 cm
- Peso: 36,4 gr

**V-6.79 03.14**

Coltello da bistecca grande Swiss Classic Manico nero in Polipropilene

- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 14 cm
- Lunghezza totale: 25 cm
- Peso: 96,5 gr

**V-6.72 33**

Coltello da bistecca/pizza Swiss Classic.

- Lama seghettata a punta
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.72 34.C1**

Coltello da bistecca/pizza Swiss Classic.

- Lama seghettata a punta
- Manico verde in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.72 31.C1**

Coltello da bistecca/pizza Swiss Classic.

- Lama seghettata a punta
- Manico rosso in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.72 32.C1**

Coltello da bistecca/pizza Swiss Classic.

- Lama seghettata a punta
- Manico blu in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.72 35.C1**

Coltello da bistecca/pizza Swiss Classic.

- Lama seghettata a punta
- Manico viola in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.72 38.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.72 39.C1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.79 03**

- Lunghezza lama: 12 cm



**V-6.79 33**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-6.72 38.C1**

Coltello da bistecca/pizza Swiss Classic.

- Lama seghettata a punta
- Manico giallo in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.72 39.C1**

Coltello da bistecca/pizza Swiss Classic.

- Lama seghettata a punta
- Manico arancione in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm

**V-6.79 03**

Coltello da bistecca medio Swiss Classic Gourmet.

- Lama liscia a punta
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 12 cm
- Lunghezza totale: 23,2 cm
- Peso: 36,4 gr

**V-6.79 33**

Coltello da bistecca medio Swiss Classic.

- Lama seghettata a punta
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 12 cm
- Lunghezza totale: 23,2 cm
- Peso: 36,4 gr



**V-6.72 34.6C1**

- Confezione da 6 pz.



**V-6.78 33.2**

- Confezione da 2 pz.

**V-6.72 34.6C1**

Coltello da bistecca/pizza Swiss Classic disponibile in blister.

- Lama seghettata a punta
- Manico verde in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 6 pz.

**V-6.78 33.2**

Coltelli da tavola/pizza Swiss Classic disponibili in blister.

- Lama seghettata arrotondata
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 2 pz.



**V-6.76 06.L119**

- Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 06.L119**

- Spelucchino.
- Manico arancione in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 06.L118**

- Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 06.L118**

- Spelucchino.
- Manico giallo in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 06.L114**

- Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 06.L114**

- Spelucchino.
- Manico verde in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 36.L115**

- Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 36.L115**

- Spelucchino con lama ondulata.
- Manico rosa in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 36.L118**

- Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 36.L118**

- Spelucchino con lama ondulata.
- Manico giallo in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.77 06.L115**  
 • Lunghezza lama: 10 cm

**V-6.77 06.L115**

- Spelucchino.  
 • Manico rosa in Polipropilene  
 • Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 36.L9**  
 • Lunghezza lama: 10 cm

**V-6.77 36.L9**

- Spelucchino con lama ondulata.  
 • Manico arancione in Polipropilene  
 • Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 36.L4**  
 • Lunghezza lama: 10 cm

**V-6.77 36.L4**

- Spelucchino con lama ondulata.  
 • Manico verde in Polipropilene  
 • Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.76 01.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 04.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 05.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 08.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 09.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 0 ..**

Spelucchino Swiss Classic disponibile in tanti colori diversi.

- Manico in Polipropilene
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 31.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 34.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 35.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 3 ..**

Spelucchino Swiss Classic disponibile in tanti colori diversi.

- Manico in Polipropilene
- Lama seghettata
- Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 38.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.76 39.C1**

- Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.77 01.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 04.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 05.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 08.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 09.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 0..**

Spelucchino Swiss Classic disponibile in tanti colori diversi.

- Manico in Polipropilene
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 10 cm

**V-6.77 31.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 34.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 35.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 3..**

Spelucchino Swiss Classic disponibile in tanti colori diversi.

- Manico in Polipropilene
- Lama seghettata
- Lunghezza lama: 10 cm

**V-6.77 38.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.77 39.C1**

- Lunghezza lama: 10 cm





**V-6.90 03.12W**

- Lama a punta seghettata

**V-6.90 03.12W**

Coltello da pizza o carne Swiss Modern.

- Disponibile in confezione da 6 pz.
- Lama a punta seghettata
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 12 cm



**V-6.90 06.12W2**

- Lama a punta seghettata

**V-6.90 06.12W2**

Coltello da pizza o carne Swiss Modern.

- Disponibile in confezione da 6 pz.
- Lama a punta seghettata
- Manico cornflower-blue in Polipropilene
- Lunghezza lama: 12 cm



**V-6.90 06.12W43**

- Lama a punta seghettata

**V-6.90 06.12W43**

Coltello da pizza o carne Swiss Modern.

- Disponibile in confezione da 6 pz.
- Lama a punta seghettata
- Manico Sage-green in Polipropilene
- Lunghezza lama: 12 cm



**V-6.90 03.11W**

- Lama arrotondata seghettata

**V-6.90 03.11W**

Coltello da tavola Swiss Modern.

- Disponibile in confezione da 6 pz.
- Lama arrotondata seghettata
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.90 06.11W2**

- Lama arrotondata seghettata

**V-6.90 06.11W2**

Coltello da tavola Swiss Modern.

- Disponibile in confezione da 6 pz.
- Lama arrotondata seghettata
- Manico cornflower-blue in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.90 06.11W43**

- Lama arrotondata seghettata

**V-6.90 06.11W43**

Coltello da tavola Swiss Modern.

- Disponibile in confezione da 6 pz.
- Lama arrotondata seghettata
- Manico Sage-green in Polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.90 03.10**

- Lama a punta liscia

**V-6.90 03.10**

Spelucchino Swiss Modern.

- Disponibile in confezione da 16 pz.
- Lama a punta liscia
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.90 06.1042**

- Lama a punta liscia

**V-6.90 06.1042**

Spelucchino Swiss Modern.

- Disponibile in confezione da 16 pz.
- Lama a punta liscia
- Manico color moss in Polipropilene
- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.90 03.10W**

- Lama a punta seghettata

**V-6.90 03.10W**

Spelucchino Swiss Modern.

- Disponibile in confezione da 16 pz.
- Lama a punta seghettata
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 10 cm



**V-6.90 06.10W21**

- Lama a punta seghettata

**V-6.90 06.10W21**

Spelucchino Swiss Modern.

- Disponibile in confezione da 16 pz.
- Lama a punta seghettata
- Manico color arona in Polipropilene
- Lunghezza lama: 10 cm





**V-6.78 03.FB**

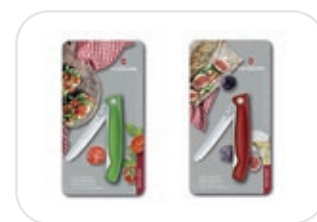
- Lunghezza lama: 11 cm

Swiss Classic pieghevole  
 Un coltello molto versatile, dall'aspetto audace e dalle dimensioni contenute. Il coltello ha una lama pieghevole in acciaio inox resistente all'usura che si richiude comodamente e in sicurezza, sbloccando la sicura nell'impugnatura. Ideale da portare con sé nella tasca di uno zaino durante le escursioni all'aperto o in campeggio per sbucciare o tagliare gli alimenti.

**V-6.78 03.FB**

Coltello con lama pieghevole liscia in acciaio inox.

- Manico nero in polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm
- Disponibile in blister





**V-6.78 03.F**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 33.F**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 31.FC1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 34.FC1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 35.FC1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 38.FC1**

- Lunghezza lama: 11 cm



**V-6.78 39.FC1**

- Lunghezza lama: 11 cm

Swiss Classic pieghevole  
 Un coltello molto versatile, dall'aspetto audace e dalle dimensioni contenute. Il coltello ha una lama pieghevole in acciaio inox resistente all'usura che si richiude comodamente e in sicurezza, sbloccando la sicura nell'impugnatura. Ideale da portare con sé nella tasca di uno zaino durante le escursioni all'aperto o in campeggio per sbucciare o tagliare gli alimenti.

**V-6.78 03.F**

Coltello Swiss Classic con lama pieghevole liscia in acciaio inox.

- Manico nero in polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm
- Disponibile in blister



**V-6.78 3..**

Coltello Swiss Classic con lama pieghevole in acciaio inox disponibile in tanti colori diversi.

- Manico in polipropilene
- Lunghezza lama: 11 cm
- Disponibili in blister





**V-6.71 91.FC1**

Picnic Knife set composto da coltello pieghevole rosso e piccolo tagliere nero delle seguenti misure: 16,4 x 12 x 0,6 cm.  
 • Disponibile in blister

**V-6.76 03.2**

Set da 2 spelucchini Swiss Classic con lama liscia da 8 cm di colore nero.  
 • Disponibile in blister

**V-6.71 91.FC1**

- Picnic Knife set

**V-6.76 03.2**

- Confezione da 2 pz.



**V-6.71 11.33C1**

Set da 3 pz. da cucina Swiss Classic di colore rosso. La confezione contiene:  
 V-6.76 01.C1 - Spelucchino 8 cm  
 V-6.77 31.C1 - Spelucchino 10 cm  
 V-6.09 43.1 - Pelapatate lota

**V-6.71 13.33**

Set da 3 pz. da cucina Swiss Classic di colore nero. La confezione contiene:  
 V-6.76 03 - Spelucchino 8 cm  
 V-6.77 03 - Spelucchino 10 cm  
 V-6.09 43.3 - Pelapatate lota

**V-6.71 93.3F**

Set da 3 pz. da picnic Swiss Classic di colore nero. La confezione contiene:  
 V-5.15 53 - Cucchiaino  
 V-5.15 43 - Forchetta  
 V-6.78 33.F - Coltello pieghevole 11 cm

**V-6.71 11.33C1**

- Confezione da 3 pz.

**V-6.71 13.33**

- Confezione da 3 pz.

**V-6.71 93.3F**

- Confezione da 3 pz.





Coltelli Swiss Classic Set 6 pz

**V-6.78 36.6C1**

- Lunghezza lama: 11 cm

Swiss Classic Set con coltelli e accessori da cucina Swiss Made con impugnatura ergonomica e lama in acciaio inox. Ideali per cucine professionali e cucine casalinghe, disponibili in confezione regalo.

Coltelli Swiss Classic Set 6 pz

**V-6.78 36.6C1**

Set coltelli cucina Swiss Classic con manici colorati in confezione regalo, la confezione contiene 6 coltelli con lama seghettata da 11 cm. Questi i nuovi colori disponibili:

- Giallo limone: zesty e luminoso, porta il sole nella preparazione dei pasti
- Arancione mandarino: succoso e rinfrescante, celebra la creatività
- Viola melanzana: elegante e misterioso, come le melanzane mature
- Rosso peperoncino: ardente e passionale, perfetto per gli chef più audaci
- Blu mirtillo: tranquillo ed equilibrato, ricorda i campi di mirtilli
- Verde cavolo: fresco e tonificante, come le verdure a foglia



**V-6.78 34.6C1**

- Set Swiss Classic manico verde



**V-6.71 13.31**

- Set Swiss Classic manico nero

Coltelli Swiss Classic Set 6 pz

**V-6.78 34.6C1**

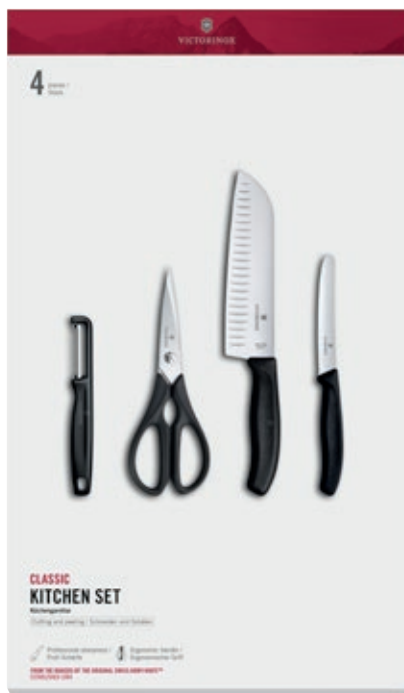
Set coltelli cucina Swiss Classic con manici colorati in confezione regalo, la confezione contiene 6 coltelli con lama seghettata da 11 cm.

**V-6.71 13.31**

Set Swiss Classic composto da 3 pz. da cucina di colore nero. La confezione contiene:

- V-7.60 75 - Pelaverdure universale
- V-6.76 03 - Spelucchino 8 cm
- V-6.78 33 - Coltello da tavola 11 cm





Swiss Classic Set 4 pz

**V-6.71 33.41G**

- Manico colore nero



Coltelli Swiss Classic Set 5 pz

**V-6.71 33.5G**

- Manico colore nero

Accessori Swiss Classic Set 4 pz

**V-6.71 33.4G**

Set Accessori cucina Swiss Classic con manico nero in confezione regalo, la confezione contiene:

- V-7.6363.3 - Forbici da cucina
- V-7.6075 - Pelaverdure
- V-6.7833 - Coltello tavola seghettato 11 cm
- V-6.8523.17B - Santoku alveolato 17 cm

Coltelli Swiss Classic Set 5 pz

**V-6.71 33.5G**

Set coltelli cucina Swiss Classic con manico nero in confezione regalo, la confezione contiene:

- V-6.7433 - Spelucchino seghettato 8 cm
- V-6.7603 - Spelucchino liscio 8 cm
- V-6.7833 - Coltello tavola seghettato 11 cm
- V-6.8003.19B - Coltello cucina 19 cm
- V-6.8633.21B - Coltello pane 21 cm



Coltelli Swiss Classic Set 7 pz

**V-6.71 33.71G**

- Manico colore nero

Coltelli Swiss Classic Set 7 pz

**V-6.71 33.71G**

Set coltelli cucina Swiss Classic con manico nero in confezione regalo, la confezione contiene:

- V-6.0943.3 - Pelaverdure universale
- V-6.7603 - Spelucchino 8 cm
- V-6.7833 - Coltello tavola seghettato 11 cm
- V-5.2103.15 - Forchettone 15 cm
- V-6.8523.17B - Santoku alveolato 17 cm
- V-6.8003.19B - Coltello cucina 19 cm
- V-6.8633.22B - Coltello pane 22 cm



La Swiss Modern Extension si basa sulla linea di successo Victorinox dallo stile contemporaneo per portare in tavola stile ed eleganza.

Questa gamma di posate è realizzata in acciaio inox lavabile in lavastoviglie, è pratica e ideale per i pasti di tutti i giorni.

Personalizza la tua tavola con i toni colorati o il nero minimalista dei manici antiscivolo, per creare un'estetica moderna e di tendenza.



**V-6.90 93.12W.24**

- Set 24 pz. manico nero



Confezione da 24 pz.

**V-6.90 93.12W.24**

Set posate Swiss Modern con manico nero. Una combinazione ottimale per apparecchiare la vostra tavola con stile. La confezione contiene:  
6 Coltelli pizza lama a punta seghettata  
6 Forchette da tavola  
6 Cucchiari da tavola  
6 Cucchiaini da dolce o caffè



**V-6.90 96.12W2.24**

- Set 24 pz. manico cornflower-blue



Confezione da 24 pz.

**V-6.90 96.12W2.24**

Set posate Swiss Modern con manico cornflower-blue. Una combinazione ottimale per apparecchiare la vostra tavola con stile. La confezione contiene:  
6 Coltelli pizza lama a punta seghettata  
6 Forchette da tavola  
6 Cucchiari da tavola  
6 Cucchiaini da dolce o caffè



**V-6.90 93.11W.24**

- Set 24 pz. manico nero



Confezione da 24 pz.

**V-6.90 93.11W.24**

Set posate Swiss Modern con manico nero. Una combinazione ottimale per apparecchiare la vostra tavola con stile. La confezione contiene:  
 6 Coltelli pizza lama arrotondata seghettata  
 6 Forchette da tavola  
 6 Cucchiari da tavola  
 6 Cucchiaini da dolce o caffè



**V-6.90 96.11W2.24**

- Set 24 pz. manico cornflower-blue



Confezione da 24 pz.

**V-6.90 96.11W2.24**

Set posate Swiss Modern con manico cornflower-blue. Una combinazione ottimale per apparecchiare la vostra tavola con stile. La confezione contiene:  
 6 Coltelli pizza lama arrotondata seghettata  
 6 Forchette da tavola  
 6 Cucchiari da tavola  
 6 Cucchiaini da dolce o caffè



**V-6.90 93.11W.12**

- Set 12 pz. manico nero



**V-6.90 93.12W.12**

- Set 12 pz. manico nero



**V-6.90 33.09**

- Manico nero



**V-6.90 36.0943**

- Manico sage-green



**V-6.90 33.08**

- Manico nero



**V-6.90 36.0843**

- Manico sage-green



**V-6.90 33.07**

- Manico nero



**V-6.90 36.0743**

- Manico sage-green



**V-6.90 33.06**

- Manico nero



**V-6.90 36.0643**

- Manico sage-green



**V-6.90 93.11W.12**

Set posate Swiss Modern con manico nero. Una combinazione ottimale per apparecchiare la vostra tavola con stile. La confezione contiene:  
6 Coltelli lama seghettata da 11 cm  
6 Forchette da tavola

**V-6.90 93.12W.12**

Set posate Swiss Modern con manico nero. Una combinazione ottimale per apparecchiare la vostra tavola con stile. La confezione contiene:  
6 Coltelli pizza lama a punta seghettata  
6 Forchette da tavola

**V-6.90 33.09**

Forchetta da tavola Swiss Modern.  
• Disponibile in confezione da 6 pz.  
• Manico nero in Polipropilene  
• Lunghezza: 20,5 cm

**V-6.90 36.0943**

Forchetta da tavola Swiss Modern.  
• Disponibile in confezione da 6 pz.  
• Manico sage-green in Polipropilene  
• Lunghezza: 20,5 cm

**V-6.90 33.08**

Cucchiaio da tavola Swiss Modern.  
• Disponibile in confezione da 6 pz.  
• Manico nero in Polipropilene  
• Lunghezza: 20,5 cm

**V-6.90 36.0843**

Cucchiaio da tavola Swiss Modern.  
• Disponibile in confezione da 6 pz.  
• Manico sage-green in Polipropilene  
• Lunghezza: 20,5 cm

**V-6.90 33.07**

Cucchiaino da dolce o caffè Swiss Modern.  
• Disponibile in confezione da 6 pz.  
• Manico nero in Polipropilene  
• Lunghezza: 14,6 cm

**V-6.90 36.0743**

Cucchiaino da dolce o caffè Swiss Modern.  
• Disponibile in confezione da 6 pz.  
• Manico sage-green in Polipropilene  
• Lunghezza: 14,6 cm

**V-6.90 33.06**

Forchettina da dolce Swiss Modern.  
• Disponibile in confezione da 6 pz.  
• Manico nero in Polipropilene  
• Lunghezza: 15,5 cm

**V-6.90 36.0643**

Forchettina da dolce Swiss Modern.  
• Disponibile in confezione da 6 pz.  
• Manico sage-green in Polipropilene  
• Lunghezza: 15,5 cm





**V-5.15 43**

**V-5.15 43**  
Forchetta



**V-5.15 53**

**V-5.15 53**  
Cucchiaino



**V-5.15 73**

**V-5.15 73**  
Cucchiaino



**V-5.15 83**

**V-5.15 83**  
Forchetta dessert



Scatola 24 posate

**V-6.78 33.24**

- Con coltelli da tavola

Scatola 24 posate

**V-6.78 33.24**

Scatola da 24 posate con coltelli da tavola.

- Lavabili in lavastoviglie
- Manico nero in Polipropilene



Ceppo Universal Medium Nero  
**V-7.70 33.03**



Ceppo Universal Medium Bianco  
**V-7.70 33.07**

Ceppo Universal Medium  
**V-7.70 33..**

Ceppo vuoto porta coltelli o utensili dalla lunghezza massima di 21 cm con inserto in Polipropilene.



Ceppo Universal Small Nero  
**V-7.70 31.03**



Ceppo Universal Small Bianco  
**V-7.70 31.07**

Ceppo Universal Small  
**V-7.70 31..**

Ceppo vuoto portacoltelli o utensili dalla lunghezza di 12 cm con inserto in Polipropilene.



Ceppo Universal Small Bianco  
**V-6.71 27.6L14**



Ceppo Utility  
**V-6.71 26.6C1**

Ceppo Universal Small Bianco  
**V-6.71 27.6L14**

Ceppo di colore bianco e manico nero.  
Il ceppo contiene:  
V-6.7932.12 - Coltello da bistecca/pizza blu  
V-6.7836.L114 - Coltello da tavola verde  
V-6.7706.L115 - Spelucchino rosa  
V-6.7631 - Spelucchino rosso  
V-6.7606.L119 - Spelucchino  
V-7.6075.8 - Pelaverdure universale giallo

Ceppo Utility  
**V-6.71 26.6C1**

Ceppo di colore bianco e manico nero, con coltelli e utensili colorati della linea Swiss Classic. Il ceppo contiene:  
V-6.09 43.1 - Pelapatate lota rosso  
V-6.76 09.C1 - Spelucchino arancione  
V-6.76 38.C1 - Spelucchino giallo  
V-6.77 05.C1 - Spelucchino rosa  
V-6.78 32.C1 - Coltello da tavola blu  
V-6.72 34.C1 - Coltello da bistecca/pizza verde



Ceppo Universal Swiss Classic  
**V-6.71 73.8**

**V-5.11 70.0**

Ceppo Universal in legno chiaro senza coltelli.

**V-X 5.11 70.13**

Interno di ricambio per ceppo Universal V-5.11 70.



Ceppo Universal Swiss Classic  
**V-6.71 73.8**

Ceppo Universal con manici neri linea Swiss Classic.

- V-6.72 33 - Coltello da bistecca
- V-6.74 33 - Spelucchino ondulato
- V-6.76 03 - Spelucchino ondulato
- V-6.77 03 - Spelucchino
- V-6.78 33 - Coltello per pomodoro
- V-6.80 03.19 - Coltello da cucina
- V-6.85 23.17 - Coltello Santoku
- V-6.86 33.21 - Coltello per il pane



Ceppo - Coltelli faggio  
**V-5.11 50.11**

Ceppo - Coltelli faggio

**V-5.11 50.11**

Ceppo 11 coltelli con manico in legno di faggio.

- V-5.20 00.22 - Coltello cucina
- V-5.20 00.19 - Coltello cucina
- V-5.16 30.21 - Coltello pane, ondulato
- V-5.18 00.18 - Coltello arrosto
- V-7.82 10 - Acciaino
- V-5.21 00.15 - Forchettone
- V-5.07 30 - Coltello tavola, ondulato
- V-5.07 00 - Spelucchino
- V-5.30 30 - Spelucchino ondulato
- V-5.06 00 - Spelucchino
- V-5.01 09 - Pelapatate a 1 taglio



Ceppo Swiss Classic Extension

**V-6.71 93.9**

Ceppo in legno chiaro da 9 pz. della linea Swiss Classic.

- V-6.74 03 - Spelucchino
- V-6.77 03 - Spelucchino
- V-6.78 33 - Coltello tavola ondulato
- V-6.86 33.21 - Coltello per il pane
- V-6.85 23.17 - Coltello Santoku
- V-6.80 03.22 - Coltello da cucina
- V-5.21 03.15 - Forchettone piatto
- V-7.63 63.3 - Forbici da cucina
- V-7.82 13 - Affilatore

Ceppo Swiss Classic Extension

**V-6.71 93.9**

Ceppo Swiss Classic Extension

**V-7.70 90.0**

Ceppo vuoto senza coltelli.



Ceppo Swiss Classic da cassetto

**V-6.71 43.5**

Ceppo Swiss Classic da cassetto

**V-6.71 43.5**

Ceppo in faggio da cassetto con piedini in gomma. Ideale per riporre i coltelli in maniera ordinata direttamente all'interno di un cassetto. Contiene 5 coltelli:

- V-6.86 33.21 - Coltello pane
- V-6.85 23.17 - Coltello santoku
- V-6.80 03.19 - Coltello cucina
- V-6.78 33 - Coltello tavola ondulato
- V-6.76 03 - Spelucchino ondulato



Major

**V-7.70 91.3**



Major

**V-7.70 91.3**

Appendicoltelli magnetico.

- Struttura in plastica nero
- Lunghezza: 35 cm



Ceppo Swiss Modern Wood

**V-6.71 86.6**

- Manici in legno di noce



Ceppo Nero Swiss Modern

**V-6.71 86.63**

- Manici neri

Ceppo Swiss Modern Wood

**V-6.71 86.6**

Ceppo completo con 6 coltelli. Realizzato in robusto legno di faggio e rivestito con un elegante smalto antracite, il Ceppo di coltelli Swiss Modern è uno strumento che consente di custodire sei coltelli da cucina della collezione Swiss Modern (inclusi). Compatto e salvaspazio, ha un profilo inclinato che richiama le impugnature in noce europeo dei coltelli ed è sostenuto da un robusto "piede" in metallo con un'incisione discreta del marchio Victorinox.

Il ceppo contiene:

- V-6.90 10.15G - Coltello da cuoco
- V-6.90 30.15G - Forchettone
- V-6.90 10.20G - Coltello cucina
- V-6.90 10.22G - Coltello cucina
- V-6.90 70.22WG - Coltello pane
- V-6.90 50.17KG - Santoku



Ceppo Nero Swiss Modern

**V-6.71 86.66**

- Manici colorati



Ceppo Nero Swiss Modern

**V-6.71 86.63**

Ceppo completo con 6 coltelli con manico nero in Polipropilene.

Il ceppo contiene:

- V-6.90 13.15B - Coltello da cuoco
- V-6.90 33.15B - Forchettone
- V-6.90 13.20B - Coltello cucina
- V-6.90 13.22B - Coltello cucina
- V-6.90 73.22WB - Coltello pane
- V-6.90 53.17KB - Santoku

Ceppo Nero Swiss Modern

**V-6.71 86.66**

Ceppo completo con 6 coltelli con manico colorato in Polipropilene.

Il ceppo contiene:

- V-6.90 16.1521B - Coltello da cuoco
- V-6.90 36.158B - Forchettone
- V-6.90 16.202B - Coltello cucina
- V-6.90 16.221B - Coltello cucina
- V-6.90 76.22W5B - Coltello pane
- V-6.90 56.17K6B - Santoku

Ceppo Universal Grand Maître

**V-7.72 43.6**

**V-5.11 70.03**

Ceppo Universal in legno nero senza coltelli

Ceppo Universal Grand Maître

**V-7.72 43.6**

Ceppo Universal con 6 coltelli forgiati della linea Grand Maître.

- V-7.63 63.3 - Forbici da cucina
- V-7.72 03.08 - Coltello da tavola
- V-7.72 03.12 - Coltello da bistecca
- V-7.72 03.15 - Trinciante
- V-7.72 23.17 - Santoku
- V-7.74 03.20 - Coltello da chef



Protezione lama

**V-7.40 12**

- Dimensioni: 17 x 2,5 cm

Protezione lama

**V-7.40 13**

- Dimensioni: 21,5 x 2,5 cm

Protezione lama

**V-7.40 14**

- Dimensioni: 26,5 x 2,5 cm

Protezione lama

**V-7.40 15**

- Dimensioni: 31,7 x 2,5 cm

Protezione lama

**V-7.40 12**

Storage per coltelli in Polypropylene, aiuta a mantenere i coltelli affilati e aumenta la tua sicurezza in cucina.

- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni: 17 x 2,5 cm

Protezione lama

**V-7.40 13**

Storage per coltelli in Polypropylene, aiuta a mantenere i coltelli affilati e aumenta la tua sicurezza in cucina.

- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni: 21,5 x 2,5 cm

Protezione lama

**V-7.40 14**

Storage per coltelli in Polypropylene, aiuta a mantenere i coltelli affilati e aumenta la tua sicurezza in cucina.

- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni: 26,5 x 2,5 cm

Protezione lama

**V-7.40 15**

Storage per coltelli in Polypropylene, aiuta a mantenere i coltelli affilati e aumenta la tua sicurezza in cucina.

- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni: 31,7 x 2,5 cm



Set taglieri con sostegno

**V-7.41 01**

- Composto da 8 taglieri e supporto



Tagliere marrone S

**V-7.41 10**

- Dimensioni: 24,1 x 16,5 x 0,6 cm

Set taglieri con sostegno

**V-7.41 01**

Composto da 8 taglieri e supporto. (4 taglieri S, 2 taglieri M, 2 taglieri L)

Tagliere marrone S

**V-7.41 10**

Piccoli taglieri piani realizzati con materiali ecologici in fibre di legno. Disponibili di colore marrone e nero.

- Lavabili in lavastoviglie
- Resistente al calore fino a 175°C
- Dimensioni: 24,1 x 16,5 x 0,6 cm
- Peso: 184 gr



Cera protettiva

**V-7.41 19**

- Capacità: 148 ml

Cera protettiva

**V-7.41 19**

Cera protettiva per taglieri a base di ingredienti naturali composta da una potente miscela naturale di cera d'api e olio minerale. Ideale per mantenere il tagliere liscio, oliato e preservare la lucentezza della superficie di taglio più a lungo.

- Capacità: 148 ml



Base porta taglieri

**V-7.41 17**

- Colore: legno



Tagliere cucina XS

**V-7.41 20**

- Colore: marrone



Tagliere cucina XS

**V-7.41 20.3**

- Colore: nero



Tagliere cucina S

**V-7.41 21**

- Colore: marrone



Tagliere cucina S

**V-7.41 21.3**

- Colore: nero



Tagliere cucina M

**V-7.41 22**

- Colore: marrone



Tagliere cucina M

**V-7.41 22.3**

- Colore: nero

Base porta taglieri

**V-7.41 17**

Supporto per taglieri elegante e funzionale per una cucina ben organizzata. Può supportare tre taglieri: due taglieri da 6 mm di spessore e un tagliere da 9 mm. Realizzato con materiale ecologico composto da carta.

- Lavabili in lavastoviglie
- Dimensioni: 12,7 x 10,2 x 1,2 cm
- Peso: 160 gr



Tagliere cucina XS

**V-7.41 20..**

Tagliere elegante, sottile e super resistente con una superficie liscia e compatta, ideale per la preparazione e il servizio dei pasti. Realizzato con materiale ecologico composto da carta resistente al calore fino a 175°C.

- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni: 20 x 15 x 0,6 cm
- Peso: 227 gr

Tagliere cucina S

**V-7.41 21..**

Tagliere elegante, sottile e super resistente con una superficie liscia e compatta, ideale per la preparazione e il servizio dei pasti. Realizzato con materiale ecologico composto da carta resistente al calore fino a 175°C.

- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni: 29 x 23 x 0,6 cm
- Peso: 544 gr

Tagliere cucina M

**V-7.41 22..**

Tagliere elegante, sottile e super resistente con una superficie liscia e ampia, ideale per la preparazione e il servizio dei pasti. Realizzato con materiale ecologico composto da carta resistente al calore fino a 175°C.

- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni: 37 x 28 x 0,6 cm
- Peso: 771 gr



Tagliere cucina L  
**V-7.41 23**

- Colore: marrone



Tagliere cucina L  
**V-7.41 23.3**

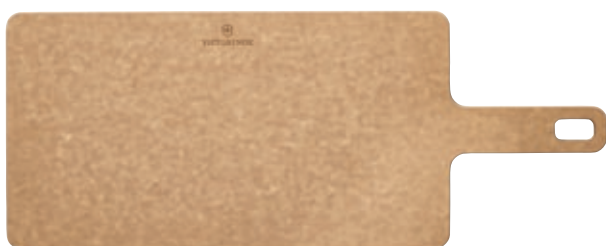
- Colore: nero

Tagliere cucina L

**V-7.41 23 ..**

Tagliere elegante, sottile e super resistente con una superficie liscia e voluminosa, ideale per la preparazione e il servizio dei pasti. Realizzato con materiale ecologico composto da carta resistente al calore fino a 175°C.

- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni: 44 x 33 x 0,6 cm
- Peso: 1225 gr



Tagliere cucina Handy Series  
**V-7.41 32**

- Dimensioni: 36 x 19 x 0,5 cm



Tagliere cucina Handy Series  
**V-7.41 31**

- Dimensioni: 23 x 19 x 0,5 cm

Tagliere cucina Handy Series  
**V-7.41 ..**

Tagliere elegante, sottile e super resistente con una superficie liscia e voluminosa, dotato di un pratico manico che rende il trasporto ancora più pratico e facile. Ideale per la preparazione e il servizio dei pasti. Realizzato con materiale ecologico composto da carta resistente al calore fino a 175°C.

Disponibile nei colori nero e marrone in due misure differenti. Non destinato all'utilizzo come sotto pentola, in forno o in microonde.

- Lavabile in lavastoviglie



Tagliere cucina Handy Series  
**V-7.41 32.3**

- Dimensioni: 36 x 19 x 0,5 cm



Tagliere cucina Handy Series  
**V-7.41 31.3**

- Dimensioni: 23 x 19 x 0,5 cm





**...G:**  
Esempio di confezione regalo in cartone.



Linea Swiss Classic:  
Nuovi manici ergonomici  
Confezione regalo in cartone

**...G:**  
Confezione regalo in cartone.



**V-6.80 03.25G**  
• Lunghezza lama: 25 cm

**V-6.80 03 ..**  
Coltello da cucina.  
• Manico nero in materiale sintetico (TPE)

Disponibile anche in blister (pag. 46-47)  
nelle seguenti versioni:

**V-6.80 03.15B**  
• Lunghezza lama: 15 cm

**V-6.80 03.19B**  
• Lunghezza lama: 19 cm

**V-6.80 03.22B**  
• Lunghezza lama: 22 cm



**V-6.80 23.25G**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-6.80 23.25G**

- Coltello da cucina Swiss Classic alveolato.
- Manico nero in materiale sintetico (TPE)
  - Lunghezza lama: 25 cm



**V-6.80 63.20G**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-6.80 63.20G**

- Coltello da cucina Swiss Classic.
- Manico nero in materiale sintetico (TPE)
  - Lunghezza lama: 20 cm

Disponibile anche in blister (pag. 46)  
nella seguente versione:

**V-6.80 63.20B**



**V-6.80 83.20G**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-6.80 83.20G**

- Coltello da cucina Swiss Classic alveolato.
- Manico nero in materiale sintetico (TPE)
  - Lunghezza lama: 20 cm



**V-6.82 23.25G**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-6.82 23.25G**

- Coltellina Swiss Classic punta tonda alveolata.
- Manico nero in materiale sintetico (TPE)
  - Lunghezza lama: 25 cm

Disponibile anche in blister (pag. 47)  
nella seguente versione:

**V-6.82 23.25B**



**V-6.84 13.15G**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-6.84 13.15G**

- Coltello per disossare.
- Manico nero in materiale sintetico (TPE)
  - Lunghezza lama: 15 cm



**V-6.85 23.17G**

- Lunghezza lama: 17 cm

**V-6.85 23.17G**

- Coltello Santoku.
- Lama con alveoli
  - Manico nero in materiale sintetico (TPE)
  - Lunghezza lama: 17 cm

Disponibile anche in blister (pag. 47)  
nelle seguenti versioni:

**V-6.85 23.17B**



**V-6.81 03.12B**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-6.81 03.12B**

- Coltello trincante in blister.
- Manico nero in materiale sintetico (TPE)
  - Lama liscia
  - Lunghezza lama: 12 cm





**V-6.81 03.15B**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-6.81 03.15B**

Coltello trinciante in blister.

- Manico nero in materiale sintetico (TPE)
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 15 cm



**V-6.81 03.18B**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-6.81 03.18B**

Coltello trinciante in blister.

- Manico nero in materiale sintetico (TPE)
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 18 cm



**V-6.87 13.16B**

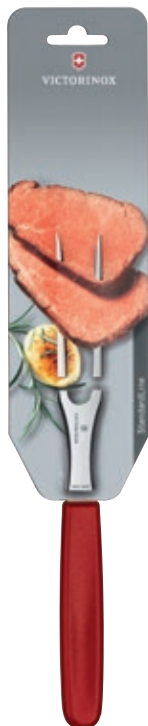
- Lunghezza lama: 16 cm

**V-6.87 13.16B**

Coltello per filettare in blister.

- Manico nero in materiale sintetico (TPE)
- Lama liscia flessibile
- Lunghezza lama: 16 cm





**V-5.21 01.15B**

- Lunghezza forchetta: 15 cm
- Colore manico: rosso



**V-5.26 03.20B**

- Lunghezza lama: 20 cm



**V-6.80 63.20B**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.21 03.15B**

- Forchettone piatto.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza forchetta: 15 cm

**V-5.26 03.20B**

- Spatola flessibile.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 20 cm

**V-6.80 63.20B**

- Coltello da cucina in blister.
- Manico nero in materiale sintetico (TPE)
  - Lunghezza lama: 20 cm



**V-6.76 33.2B**

- Lunghezza lama: 8 cm

**V-6.76 33.2B**

- Spelucchino a punta con lama ondulata.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 8 cm



**V-6.80 03.15B**  
 • Lunghezza lama: 15 cm



**V-6.80 03.19B**  
 • Lunghezza lama: 19 cm



**V-6.87 13.20B**  
 • Lunghezza lama: 20 cm



**V-6.78 63.13B**  
 • Lunghezza lama: 14 cm

**V-6.80 03.15B**

- Coltello cucina in blister.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 15 cm

**V-6.80 03.19B**

- Coltello cucina in blister.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 19 cm

**V-6.80 03.22B**

- Coltello cucina in blister.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 22 cm

**V-6.87 13.20B**

- Coltello per filettare in blister.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lama stretta flessibile
  - Lunghezza lama: 20 cm

**V-6.78 63.13B**

- Coltello da burro e formaggi molli con forchettone, lama forata e ondulata. In blister.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 14 cm

**V-6.80 03.22B**

- Lunghezza lama: 22 cm



**V-6.85 03.17B**  
 • Lunghezza lama: 17 cm



**V-6.85 23.17B**  
 • Lunghezza lama: 17 cm



**V-6.86 33.21B**  
 • Lunghezza lama: 21 cm



**V-6.82 23.25B**  
 • Lunghezza lama: 25 cm

**V-6.85 03.17B**

- Coltello Santoku in blister.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 17 cm

**V-6.85 23.17B**

- Coltello Santoku in blister.
- Lama con alveoli
  - Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 17 cm

**V-6.86 33.21B**

- Coltello per il pane in blister.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lama ondulata
  - Lunghezza lama: 21 cm

**V-6.82 23.25B**

- Coltellina con punta tonda alveolata in blister.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 25 cm





**V-6.80 01.19C1B**  
 • Lunghezza lama: 19 cm



**V-6.80 04.19C1B**  
 • Lunghezza lama: 19 cm



**V-6.85 21.17C1B**  
 • Lunghezza lama: 17 cm



**V-6.85 24.17C1B**  
 • Lunghezza lama: 17 cm



**V-6.86 31.21C1B**  
 • Lunghezza lama: 21 cm



**V-6.86 34.21C1B**  
 • Lunghezza lama: 21 cm

**V-6.80 0 ..**

- Coltello cucina Swiss Classic.
- Manico in materiale sintetico (TPE)
  - Lunghezza lama: 19 cm
  - Disponibile in blister



**V-6.85 21.17 ..**

- Coltello Santoku Swiss Classic.
- Lama con alveoli
  - Manico in materiale sintetico (TPE)
  - Lunghezza lama: 17 cm
  - Disponibile in blister



**V-6.86 ..**

- Coltello per pane Swiss Classic.
- Manico in materiale sintetico (TPE)
  - Lama ondulata
  - Lunghezza lama: 21 cm
  - Disponibile in blister





**V-6.80 06.19L4B**

- Lunghezza lama: 19 cm

**V-6.80 06.19L4B**

Coltello cucina in blister.

- Manico verde in materiale sintetico (TPE)
- Lunghezza lama: 19 cm



**V-6.80 06.19L5B**

- Lunghezza lama: 19 cm

**V-6.80 06.19L5B**

Coltello cucina in blister.

- Manico rosa in materiale sintetico (TPE)
- Lunghezza lama: 19 cm



**V-6.80 06.19L8B**

- Lunghezza lama: 19 cm

**V-6.80 06.19L8B**

Coltello cucina in blister.

- Manico giallo materiale sintetico (TPE)
- Lunghezza lama: 19 cm



**V-6.80 06.19L9B**

- Lunghezza lama: 19 cm

**V-6.80 06.19L9B**

Coltello cucina in blister.

- Manico arancione in materiale sintetico (TPE)
- Lunghezza lama: 19 cm



**V-6.85 26.17L4B**

- Lunghezza lama: 17 cm

**V-6.85 26.17L4B**

Coltello Santoku in blister.

- Lama con alveoli
- Manico verde in materiale sintetico (TPE)
- Lunghezza lama: 17 cm



**V-6.85 26.17L5B**

- Lunghezza lama: 17 cm

**V-6.85 26.17L5B**

Coltello Santoku in blister.

- Lama con alveoli
- Manico rosa in materiale sintetico (TPE)
- Lunghezza lama: 17 cm



**V-6.86 36.21L5B**  
 • Lunghezza lama: 21 cm

**V-6.86 36.21L5B**

- Coltello per pane in blister.
- Manico rosa in materiale sintetico (TPE)
  - Lama ondulata
  - Lunghezza lama: 21 cm



**V-6.86 36.21L8B**  
 • Lunghezza lama: 21 cm

**V-6.86 36.21L8B**

- Coltello per pane in blister.
- Manico giallo in materiale sintetico (TPE)
  - Lama ondulata
  - Lunghezza lama: 21 cm



**V-6.86 36.21L9B**  
 • Lunghezza lama: 21 cm

**V-6.86 36.21L9B**

- Coltello per pane in blister.
- Manico arancione in materiale sintetico (TPE)
  - Lama ondulata
  - Lunghezza lama: 21 cm



**V-6.86 31.21B**  
 • Lunghezza lama: 21 cm

**V-6.86 31.21B**

- Coltello per pane in blister.
- Manico rosso in materiale sintetico (TPE)
  - Lama ondulata
  - Lunghezza lama: 21 cm



Linea Swiss Modern  
Il design elegante si fonde con l'alta precisione. Ogni lama è realizzata in acciaio inossidabile antiusura ed è unita a un'impugnatura unica ricca di venature in legno di noce europeo, oppure in polipropilene nero. Ogni pezzo è ergonomicamente modellato per offrire il massimo del comfort. Il risultato finale è una versione aggiornata e contemporanea dello strumento più utile nella storia dell'umanità.



**V-6.90 33.15B**

- Lunghezza: 15 cm

**V-6.90 33.15B**

Forchettone Swiss Modern in blister.

- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza: 15 cm



**V-6.90 13.15B**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-6.90 13.15B**

Coltello da cucina Swiss Modern in blister.

- Manico nero in Polipropilene
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 15 cm



**V-6.90 13.19B**

- Lunghezza lama: 19 cm

**V-6.90 13.19B**

Coltello da cucina Swiss Modern in blister.

- Manico nero in Polipropilene
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 19 cm



**V-6.90 13.20B**  
 • Lunghezza lama: 20 cm

**V-6.90 13.20B**

- Coltello da cucina Swiss Modern in blister.
- Manico nero in Polipropilene
  - Lama liscia
  - Lunghezza lama: 20 cm



**V-6.90 13.22B**  
 • Lunghezza lama: 22 cm

**V-6.90 13.22B**

- Coltello da cucina Swiss Modern in blister.
- Lama liscia
  - Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 22 cm



**V-6.90 13.25B**  
 • Lunghezza lama: 25 cm

**V-6.90 13.25B**

- Coltello da cucina Swiss Modern in blister.
- Lama liscia
  - Manico nero in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 25 cm





**V-6.90 73.22WB**

- Lunghezza lama: 22 cm

**V-6.90 73.22WB**

Coltello da pane Swiss Modern in blister.

- Lama ondulata
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 22 cm



**V-6.90 73.26WB**

- Lunghezza lama: 26 cm

**V-6.90 73.26WB**

Coltello da pane Swiss Modern in blister.

- Lama ondulata
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 26 cm



**V-6.90 53.17KB**

- Lunghezza lama: 17 cm

**V-6.90 53.17KB**

Coltello Santoku Swiss Modern in blister.

- Lama con alveoli
- Manico nero in Polipropilene
- Lunghezza lama: 17 cm



**V-6.90 93.22G**

- Set Coltello Santoku e Pane



**V-6.90 93.21G**

- Set Cotello Cucina e Forchettone

**V-6.90 93.22G**

Set in confezione regalo con coltello Santoku e Pane.

**V-6.90 93.21G**

Set in confezione regalo con coltello Cucina e Forchettone.



**V-6.90 16.198B**  
 • Lunghezza lama: 19 cm

**V-6.90 16.198B**

- Coltello da cucina Swiss Modern in blister.
- Manico color honey in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 19 cm



**V-6.90 16.2543B**  
 • Lunghezza lama: 25 cm

**V-6.90 16.2543B**

- Coltello da cucina Swiss Modern in blister.
- Manico color sage in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 25 cm



**V-6.90 76.26W44B**  
 • Lunghezza lama: 26 cm

**V-6.90 76.26W44B**

- Coltello da pane Swiss Modern in blister.
- Lama ondulata
  - Manico color aqua in Polipropilene
  - Lunghezza lama: 26 cm





**V-6.90 10.20G**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-6.90 10.20G**

Coltello da cucina Swiss Modern wood.

- Manico in legno di noce
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 20 cm



**V-6.90 30.15G**

- Lunghezza: 15 cm

**V-6.90 30.15G**

Forchettone Swiss Modern wood.

- Manico in legno di noce
- Lunghezza: 15 cm



**V-6.90 00.12WG**

- Set 2 pz. Coltello da Bistecca

**V-6.90 00.12WG**

Coltello da bistecca Swiss Modern wood in confezione da 2 pz.

- Manico in legno di noce
- Lama seghettata
- Lunghezza lama: 12 cm



**V-6.90 00.12G**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-6.90 00.12G**

Coltello da bistecca Swiss Modern wood.

- Manico in legno di noce
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 12 cm
- Set da 2 pz.



**V-6.90 10.15G**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-6.90 10.15G**

Coltello da cucina Swiss Modern wood.

- Manico in legno di noce
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 15 cm



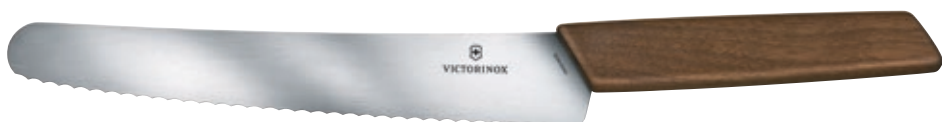
**V-6.90 10.22G**

- Lunghezza lama: 22 cm

**V-6.90 10.22G**

Coltello da cuoco Swiss Modern wood.

- Manico in legno di noce
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 22 cm



**V-6.90 70.22WG**

- Lunghezza lama: 22 cm

**V-6.90 70.22WG**

Coltello da pane Swiss Modern wood.

- Manico in legno di noce
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 22 cm



**V-6.90 50.17KG**

- Lunghezza lama: 17 cm

**V-6.90 50.17KG**

Coltello Santoku Swiss Modern wood.

- Manico in legno di noce
- Lama con alveoli
- Lunghezza lama: 17 cm





**V-7.72 33.15G**

- Lunghezza: 15 cm

**V-7.72 33.15G**

- Forchettone forgiato.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lunghezza: 15 cm



**V-7.73 03.08G**

- Lunghezza lama: 8 cm

**V-7.73 03.08G**

- Spelucchino curvo da cuoco.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lunghezza lama: 8 cm



**V-7.72 03.10G**

- Lunghezza lama: 10 cm

**V-7.72 03.10G**

- Spelucchino.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lunghezza lama: 10 cm



**V-7.72 03.12G**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-7.72 03.15G**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-7.72 03.20G**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-7.72 03.15G**

- Coltello da bistecca.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lunghezza lama: 15 cm



**V-7.72 03.12WG**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-7.72 03.12WG**

- Coltello da pomodoro e bistecca.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lama ondulata
  - Lunghezza lama: 12 cm



**V-7.72 43.2**

- Set di forchetta e coltello



**V-7.72 43.3**

- Set di 3 coltelli forgiati da cuoco

Linea Grand Maître:

- Coltelli forgiati con manico sintetico (POM)
- Bilanciatura perfetta
- Adatti alla lavastoviglie
- Confezione regalo

**...G:**

Confezione regalo in cartone.

**V-7.72 43.2**

Set di forchetta e coltello forgiati per arrosto.

- Manico nero in resina (POM)
- Scatola regalo

**V-7.72 43.3**

Set di 3 coltelli forgiati da cuoco.

- Manico nero in resina (POM)
- Scatola regalo





**V-7.72 13.20G**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-7.72 13.20G**

- Coltello per filettare flessibile.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lama flessibile
  - Lunghezza lama: 20 cm



**V-7.72 23.26G**

- Lunghezza lama: 26 cm

**V-7.72 23.26G**

- Coltellina.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lama con alveoli
  - Lunghezza lama: 26 cm



**V-7.74 33.23G**

- Lunghezza lama: 23 cm

**V-7.74 33.23G**

- Coltello pane.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lama ondulata
  - Lunghezza lama: 23 cm



**V-7.73 03.17G**

- Lunghezza lama: 17 cm

**V-7.73 03.17G**

- Coltello Santoku.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lunghezza lama: 17 cm



**V-7.73 23.17G**

- Lunghezza lama: 17 cm

**V-7.73 23.17G**

- Coltello Santoku.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lama con alveoli
  - Lunghezza lama: 17 cm



**V-7.74 03.15G**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-7.74 03.20G**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-7.74 03.25G**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-7.74 03.20G**

- Trinciante.
- Manico nero in resina (POM)
  - Lunghezza lama: 20 cm



**V-5.52 00.14**

- Lunghezza lama: 14 cm

**V-5.52 00.16**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.52 00.18**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.52 00.20**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.52 00.26**

- Lunghezza lama: 26 cm

Naturale, ricca di stile e con una trama unica, la collezione Wood di Victorinox combina manici ergonomici, realizzati con una materia prima resistente per natura, e lame ultra affilate ed efficienti. Il legno, considerato da tempo il materiale ideale per i manici dei coltelli, è molto robusto e dona a ogni modello una trama unica dall'aspetto elegante.



**V-5.08 30.11G**

- Lunghezza lama: 11 cm

**V-5.08 30 11G**

- Coltello da cucina ondulato
- Manico in legno di acero
  - Lama ondulato



**V-5.66 06.12**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.66 06.15**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.66 06 ..**

- Coltello disosso curvo.
- Manico in legno di acero
  - Lama liscia





**V-5.20 00.12**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.20 00.12**

Coltello da cucina.

- Manico in legno di acero
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 12 cm



**V-5.18 00.18**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.18 00.18**

Coltello da cucina.

- Manico in legno di acero
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 18 cm



**V-5.20 30.19**

- Lunghezza lama: 19 cm

**V-5.20 30.22**

- Lunghezza lama: 22 cm

**V-5.20 30.25**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.20 30 ..**

Coltello da cucina.

- Manico in legno di acero
- Lama ondulata



**V-5.21 00.15**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.21 00.15**

Forchettone da cucina.

- Manico in legno di acero
- Lunghezza: 15 cm



**V-5.23 00.18**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.23 00.18**

Forchettone da cucina.

- Manico in legno di acero
- Lunghezza: 18 cm



**V-5.42 00.30**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.42 00.30**

- Coltellina per salati.
- Manico in legno di acero
  - Lama liscia
  - Lunghezza lama: 30 cm



**V-5.42 30.25**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.42 30.30**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.42 30 ..**

- Coltellina per salati.
- Manico in legno di acero
  - Lama ondulata



**V-5.41 20.30**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.41 20.30**

- Coltellina per salmone.
- Manico in legno di acero
  - Lama liscia con alveoli
  - Lunghezza lama: 30 cm



**V-5.42 00.25**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.42 00.25**

- Coltellina per salati.
- Manico in legno di acero
  - Lama liscia
  - Lunghezza lama: 25 cm



**V-6.85 20.17G**

- Lunghezza lama: 17 cm

**...G:**

Confezione regalo in cartone.

**V-6.85 20.17G**

Coltello Santoku.

- Manico in legno di acero
- Lama liscia con alveoli
- Lunghezza lama: 17 cm





**V-5.16 30.21G**

- Lunghezza lama: 21 cm

**V-5.16 30.21G**

Coltello da pane.

- Manico in legno di acero
- Lama seghettata
- Lunghezza lama: 21 cm



**V-5.20 00.15G**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.20 00.15G**

Coltello da cucina.

- Manico in legno di acero
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 15 cm



**V-5.37 00.18G**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.37 00.18G**

Coltello per filettare.

- Manico in legno di acero
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 18 cm



**V-5.20 00.19G**

- Lunghezza lama: 19 cm

**V-5.20 00.19G**

Coltello da cucina.

- Manico in legno di acero
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 19 cm



**V-5.20 00.22G**

- Lunghezza lama: 22 cm

**V-5.20 00.22G**

Coltello da cucina.

- Manico in legno di acero
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 22 cm



**V-5.20 00.25G**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.20 00.25G**

Coltello da cucina.

- Manico in legno di acero
- Lama liscia
- Lunghezza lama: 25 cm



**V-5.29 30.26G**

- Lunghezza lama: 26 cm

**V-5.29 30.26G**

Coltello da pane e pasticceria.

- Manico in legno di acero
- Lama seghettata
- Lunghezza lama: 26 cm





**V-5.21 03.15B**

- Forchettone piatto.
- Manico nero
  - Lunghezza: 15 cm

**V-5.21 03.15B**

- Lunghezza forchetta: 15 cm



**V-5.26 03 ..**

- Spatola flessibile.
- Con blister appendibile
  - Manico nero

**V-5.26 03.10B**

- Lunghezza lama: 10 cm

**V-5.26 03.15B**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.26 03.20B**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.26 03.23B**

- Lunghezza lama: 23 cm

**V-5.26 03.25B**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.26 03.31B**

- Lunghezza lama: 31 cm



**V-5.27 03.25B**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.27 03.25B**

- Spatola a ginocchio.
- Con blister appendibile
  - Manico nero
  - Lunghezza lama: 25 cm (sola parte dritta)



**V-5.27 03.10**

- Lunghezza lama: 8 cm

**V-5.27 03.10**

- Spatola a ginocchio.
- Con blister appendibile
  - Manico nero
  - Lunghezza lama: 8 cm (sola parte dritta)



**V-5.27 43.27**

- Lunghezza lama: 21 cm

**V-5.27 43.27**

Paletta per griglia.

- Con blister appendibile
- Manico nero
- Lunghezza lama: 21 cm (sola parte dritta)



**V-5.27 53.16**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.27 53.16**

Paletta quadrata per griglia.

- Con blister appendibile
- Manico nero
- Lunghezza lama: 12 cm (sola parte dritta)



**V-5.27 63.16B**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.27 63.16B**

Spatola a ginocchio flessibile.

- Con blister appendibile
- Manico nero
- Lunghezza lama: 16 cm (sola parte dritta)





**V-5.20 03.12BK**  
• Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.20 03.19B**  
• Lunghezza lama: 19 cm

**V-5.20 03.28B**  
• Lunghezza lama: 28 cm

**V-5.20 03.15BK**  
• Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.20 03.22B**  
• Lunghezza lama: 22 cm

**V-5.20 03.31B**  
• Lunghezza lama: 31 cm

**V-5.20 03.25BK**  
• Lunghezza lama: 25 cm

Linea Fibrox:

- Coltelli professionali con manico ergonomico antiscivolo in Fibrox
- Adatti alla lavastoviglie industriale

**V-5.20 03 ..**

- Coltello da cucina.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox



**V-5.20 33.19B**  
• Lunghezza lama: 19 cm

**V-5.20 33.22B**  
• Lunghezza lama: 22 cm

**V-5.20 33.25B**  
• Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.20 33 ..**

- Coltello da cucina.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lama ondulata



**V-5.20 63.20BK**  
• Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.20 63.20BK**

- Coltello da cucina largo.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lunghezza lama: 20 cm



**V-5.25 23.17BK**  
• Lunghezza lama: 17 cm

**V-5.25 23.17BK**

- Coltello Santoku professionale.
- Con blister appendibile
  - Lama con alveoli
  - Manico nero in Fibrox
  - Lunghezza lama: 17 cm



**V-5.37 03.16B**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.37 03.18B**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.37 03.20B**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.37 03 ..**

Coltello per filettare.

- Con blister appendibile
- Manico nero in Fibrox
- Lama flessibile



**V-5.37 63.20BK**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.37 63.20BK**

Coltello per filettare.

- Con blister appendibile
- Manico nero in Fibrox
- Lama flessibile
- Lunghezza lama: 20 cm



**V-5.38 13.18B**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.38 13.18**

Coltello per filettare.

- Con blister appendibile
- Manico nero in Fibrox
- Lama stretta extra flessibile
- Lunghezza lama: 18 cm



**V-5.40 03.18**

- Lunghezza lama: 18 cm
- Peso: 320 gr

**V-5.40 03.19**

- Lunghezza lama: 19 cm
- Peso: 600 gr

**V-5.40 03.18**

Mannarina.

- Manico nero in Fibrox
- Lunghezza lama: 18 cm
- Peso: 320 gr



**V-5.40 63.18**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.40 63.18**

Mannarina tipo cinese.

- Manico nero in Fibrox
- Lunghezza lama: 18 cm



**V-5.25 33.21BK**  
 • Lunghezza lama: 21 cm

**V-5.25 33.21BK**  
 Coltello da pane.  
 • Con blister appendibile  
 • Manico nero in Fibrox  
 • Lama ondulata  
 • Lunghezza lama: 21 cm



**V-5.29 33.26BK**  
 • Lunghezza lama: 26 cm

**V-5.29 33.26BK**  
 Coltello per panettiere.  
 • Con blister appendibile  
 • Manico nero in Fibrox  
 • Lama ondulata  
 • Lunghezza lama: 26 cm



**V-5.42 03.25B**  
 • Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.42 03.30BK**  
 • Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.42 03.36B**  
 • Lunghezza lama: 36 cm

**V-5.42 03 ..**  
 Coltellina punta tonda.  
 • Con blister appendibile  
 • Manico nero in Fibrox  
 • Lama liscia



**V-5.42 33.25B**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.42 33.30B**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.42 33.36B**

- Lunghezza lama: 36 cm

**V-5.42 33 ..**

- Coltellina punta tonda.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lama ondulata



**V-5.46 03.25B**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.46 03.25B**

- Coltellina sottile per prosciutto.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lunghezza lama: 25 cm



**V-5.46 03.30BK**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.46 03.30BK**

- Coltellina sottile per prosciutto.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lunghezza lama: 30 cm



**V-5.46 23.30B**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.46 23.30B**

- Coltellina alveolata - Fibrox
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lama con alveoli flessibile
  - Lunghezza lama: 30 cm



**V-5.47 23.30BK**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.47 23.36B**

- Lunghezza lama: 36 cm

**V-5.47 23 ..**

- Coltellellina per salati alveolata - Fibrox
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lama con alveoli



**V-5.60 03.12B**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.60 03.15B**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.60 03 ..**

- Coltello per disossare.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lama larga e dritta



**V-5.63 03.12B**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.63 03.15B**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.63 03 ..**

- Coltello per disossare.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox



**V-5.64 03.12B**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.64 03.15BK**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.64 03 ..**

- Coltello per disossare.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lama consumata



**V-5.65 03.15B**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.65 03.15B**

- Coltello per disossare.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lama larga e curva
  - Lunghezza lama: 15 cm



**V-5.66 63.15B**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.66 63.15B**

- Coltello per disossare.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lama super flessibile
  - Lunghezza lama: 15 cm



**V-5.66 03.12B**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.66 03.15BK**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.66 03 ..**

- Coltello per disossare.
- Con blister appendibile
  - Manico nero in Fibrox
  - Lama sottile e curva

Disponibile anche Safety Grip (pag. 65) nelle seguenti versioni:

**V-5.66 03.12M**

**V-5.66 03.15M**

**V-5.66 13.15M** (lama flessibile)



Fibrox Gut and Tripe

**V-5.69 03.15**

- Lunghezza lama: 15 cm

Fibrox Gut and Tripe

**V-5.69 03.15**

Coltello professionale ideale per eviscerare carne e pesce con assoluta precisione grazie alla punta della lama arrotondata.

- Manico nero in Fibrox
- Lunghezza lama: 15 cm



**V-5.51 08.10**

- Lunghezza lama: 10 cm

**V-5.51 08.10**

Coltello per conigli.

- Manico giallo in Fibrox
- Lunghezza lama: 10 cm



**V-5.52 03.16B**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.52 03.20B**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.52 03.28B**

- Lunghezza lama: 28 cm

**V-5.52 03 ..**

Coltello da macello (francese).

- Con blister appendibile
- Manico nero in Fibrox
- Lunghezza lama: 26 cm

**V-5.52 03.18B**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.52 03.23B**

- Lunghezza lama: 23 cm

**V-5.52 03.31B**

- Lunghezza lama: 31 cm

**V-5.52 03.26B**

- Lunghezza lama: 26 cm



**V-5.52 08.16**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.52 08.23**

- Lunghezza lama: 23 cm

**V-5.52 08 ..**

Coltello da macello (francese).

- Manico giallo in Fibrox
- Lunghezza lama: 16 cm



**V-5.52 23.23B**

- Lunghezza lama: 23 cm

**V-5.52 23.26B**

- Lunghezza lama: 26 cm

**V-5.52 23.28B**

- Lunghezza lama: 28 cm

**V-5.52 23 ..**

Coltello da macello alveolato.

- Con blister appendibile
- Manico nero in Fibrox



**V-5.55 03.18B**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.55 03.22B**

- Lunghezza lama: 22 cm

**V-5.55 03.30B**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.55 03 ..**

Coltello per scannare con costa dritta.

- Con blister appendibile
- Manico nero in Fibrox

Disponibile anche Safety Grip (pag. 65) nelle seguenti versioni:

**V-5.55 03.18L**

**V-5.55 03.20L**

**V-5.55 03.22L**

**V-5.55 03.20BK**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.55 03.25B**

- Lunghezza lama: 25 cm



**V-5.56 03.14B**

- Lunghezza lama: 14 cm

**V-5.56 03.18B**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.56 03 ..**

Coltello per scannare a punta.

- Con blister appendibile
- Manico nero in Fibrox

**V-5.56 03.16B**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.56 03.20B**

- Lunghezza lama: 20 cm





**V-5.59 03.09M**

- Lunghezza lama: 9 cm

**V-5.59 03.11M**

- Lunghezza lama: 11 cm

**V-5.59 03 ..**

Coltello per pollame.

- Manico nero in Fibrox



**V-5.72 03.20BK**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.72 03.25BK**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.72 03 ..**

Coltello scimitarra a punta larga.

- Con blister appendibile
- Manico nero in Fibrox



**V-5.74 03.25BK**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.74 03.31B**

- Lunghezza lama: 31 cm

**V-5.74 03.36B**

- Lunghezza lama: 36 cm

**V-5.74 03 ..**

Coltello scimitarra a punta larga.

- Con blister appendibile
- Manico nero in Fibrox
- Lunghezza lama: 31 cm



**V-5.74 08.25**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.74 08.25**

Coltello scimitarra a punta larga.

- Manico giallo in Fibrox
- Lunghezza lama: 25 cm



**V-5.77 03.18B**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.77 03.18B**

Coltello per scannare (tipo tedesco).

- Con blister appendibile
- Manico nero in Fibrox
- Lunghezza lama: 18 cm

Nuova gamma di coltelli da macello Safety Grip e Safety Nose. Adatti a disossare e infilzare la carne, con nuova ergonomia del manico in Fibrox che garantisce, oltre all'assenza di contaminazione sui cibi, una presa ancora più sicura impedendo lo scivolamento.



**V-5.74 03.20L**  
• Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.74 03.20L**  
Coltello da macello scimitarra.  
• Lunghezza lama: 20 cm



**V-5.55 03.22L**  
• Lunghezza lama: 22 cm

**V-5.55 03.22L**  
Coltello da macello per scannare.  
• Lunghezza lama: 22 cm



**V-5.55 03.20L**  
• Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.55 03.20L**  
Coltello da macello per scannare.  
• Lunghezza lama: 20 cm



**V-5.55 03.18L**  
• Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.55 03.18L**  
Coltello da macello per scannare.  
• Lunghezza lama: 18 cm



**V-5.66 13.15M**  
Lama flessibile.  
• Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.66 13.15M**  
Coltello da macello per disossare con lama flessibile.  
• Lunghezza lama: 15 cm



**V-5.66 03.12M**  
• Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.66 03.12M**  
Coltello da macello per disossare.  
• Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.66 03.15M**  
• Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.66 03.15M**  
Coltello da macello per disossare.  
• Lunghezza lama: 15 cm



**V-6.11 03.22**

- Dimensione lama: 22 x 18 cm



**V-6.13 23.21**

- Lunghezza lama: 21 cm

**V-6.13 23.21**

Coltello da burro e formaggi molli.

- Manico nero in Fibrox
- Lama ad alveoli
- Lunghezza lama: 21 cm



**V-6.12 03.30**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-6.12 03.36**

- Lunghezza lama: 36 cm

**V-6.12 03.30**

Coltello da formaggio.

- Due manici neri in Fibrox
- Lunghezza lama: 30 cm



**V-7.40 11.47**

Rotolo portacoltelli nero.

**V-7.40 11.47**

Rotolo portacoltelli avvolgibile. Ideale per trasportare in sicurezza e comodità i vostri coltelli e accessori da cucina. Può contenere fino a 8 coltelli con una lunghezza massima di 30 cm.

- Materiale: Polyamide (PA) resistente e lavabile
- Coltelli non inclusi
- Dimensione chiuso: 47,7 x 16,5 x 3 cm
- Dimensione aperto: 47,2 x 47,7 x 2 cm
- Peso: 490 gr



**V-9.70 30.49**

Rotolo portacoltelli grande.

**V-9.70 30.41**

Rotolo portacoltelli piccolo.

**V-9.70 30.49**

Rotolo portacoltelli grande grigio scuro.

- Lunghezza chiuso: 48 cm
- Lunghezza aperto: 82 cm
- Altezza: 48 cm
- Peso: 658 gr

**V-9.70 30.41**

Rotolo portacoltelli piccolo grigio scuro.

- Lunghezza chiuso: 48 cm
- Lunghezza aperto: 56 cm
- Altezza: 48 cm
- Peso: 448 gr



Chef'Set by Daniele Persegani  
**V-6.CHEF 01**

Chef'Set by Daniele Persegani  
**V-6.CHEF 01**

Il set Victorinox dedicato a tutti gli appassionati di cucina e agli aspiranti chefs. La confezione comprende una serie di coltelli Swiss Modern selezionati da Daniele Persegani. Questi coltelli ti aiuteranno a svolgere le più svariate lavorazioni e ti accompagneranno durante la preparazione delle tue ricette. E per tenerli sempre affilati, il piccolo affilatore manuale incluso nella confezione, ti permetterà di prenderti cura dei tuoi coltelli proprio come uno chef.

La confezione contiene un inserto con ricette di Daniele Persegani e alcuni suggerimenti sull'utilizzo dei coltelli.

Chef'Set by Daniele Persegani è composto da:

- Swiss Modern coltello pane, 22 cm
- Swiss Modern santoku alveolato, 17 cm
- Swiss Modern coltello da cucina, 22 cm
- Swiss Modern forchettone, 15 cm
- Swiss Modern spelucchino lama liscia, 10 cm
- Swiss Modern spelucchino lama seghettata, 10 cm
- Affilatore per coltelli universale



Valigia grande - Coltelli Swiss Classic  
**V-5.49 23**

Valigia grande - Coltelli Swiss Classic  
**V-5.49 23**

Valigia grande per cuochi.

- Manici neri
- Dimensione: 51 x 38 cm

La valigia comprende:

- V-5.01 03 - Pelapatate a 1 taglio
- V-5.07 03 - Coltello da cucina
- V-5.20 03.22 - Coltello da cucina
- V-5.20 03.28 - Coltello da cucina
- V-5.23 03.18 - Forchettone forgiato
- V-5.26 03.25 - Spatola flessibile
- V-5.29 33.26 - Coltello da panettiere ondulato
- V-5.31 03 - Spelucchino da cuoco curvo
- V-5.34 03 - Decoralimoni
- V-5.35 03 - Rigalimoni
- V-5.36 03.16 - Levatorsoli 16 mm Ø
- V-5.37 03.18 - Coltello per filettare, lama flessibile
- V-5.46 23.30 - Coltello da salmone, affilatura ad alveoli
- V-5.52 03.28 - Coltello da macellaio
- V-5.63 03.15 - Coltello per dissosare
- V-7.60 53.3 - Decoraverdure, lama forgiata
- V-7.61 63 - Scavino doppio (22+25 mm Ø)
- V-7.63 93 - Coltello da ostriche con paramano
- V-7.67 00 - Imbutini per glassa (10 ass.), inox
- V-7.67 50 - Decoratori per glassa (10 ass.), inox
- V-7.73 50 - 3 aghi per legare e 2 aghi per lardellare
- V-7.84 03 - Acciaino tondo da 11"
- V-8.10 56.21 - Forbici da pesce, inox



Zaino Portacoltelli  
V-5.49 53.0



borsa portacoltelli V-5.49 63.0 non inclusa

### Zaino Portacoltelli

#### V-5.49 53.0

Lo zaino dello chef è la pratica soluzione per il cuoco apprendista che trasporta i suoi coltelli con la stessa semplicità di un computer portatile. Questo elegante zaino nero, mantiene i coltelli da cucina in sicurezza e garantisce la massima protezione di dispositivi digitali durante il trasporto. Il tessuto esterno dello zaino è composto da poliestere 100%, con un'ottima elasticità, semplice da pulire e resistente all'acqua.

- Scompartimenti regolabili interni
- Tasca imbottita per laptop fino a 17"
- Cinghie regolabili che bilanciano perfettamente il peso dei coltelli e regolano il peso dello zaino
- Maniglie superiore e laterale per sollevare comodamente lo zaino
- Imbottitura posteriore per assicurare un comodo trasporto
- Cerniere YKK con foro per lucchetto (lucchetto non incluso)
- Trolley pass-through per attaccare lo zaino al trolley
- Materiale esterno: 100% poliestere
- Dimensioni: 33 x 14 x 50 cm



Borsa Portacoltelli  
V-5.49 63.0



### Borsa Portacoltelli

#### V-5.49 63.0

La borsa dello chef è la pratica soluzione per il cuoco professionista che trasporta i suoi coltelli con praticità e sicurezza. Questa elegante borsa nera, mantiene i coltelli da cucina in sicurezza e offre appositi spazi per deporre accessori e il grembiule. Il tessuto esterno dello zaino è composto da poliestere 100%, con un'ottima elasticità, semplice da pulire e resistente all'acqua.

- Scompartimenti regolabili interni
- Etichetta per nome per una chiara identificazione
- Anello portachiavi
- Tracolla removibile imbottita
- Maniglie superiore per sollevare comodamente lo zaino
- Trolley pass-through per attaccare la borsa al trolley
- Materiale esterno: 100% poliestere
- Dimensioni: 47 x 21 x 8 cm



**V-5.20 03.25D**

- Lunghezza lama: 25 cm



**V-5.20 63.20D**

- Lunghezza lama: 20 cm



**V-5.25 23.17D**

- Lunghezza lama: 17 cm



**V-5.29 33.26D**

- Lunghezza lama: 26 cm



**V-5.47 23.30D**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.47 23.36D**

- Lunghezza lama: 36 cm

**Linea Dual Grip**

La collezione Dual Grip è stata progettata per un utilizzo prolungato degli chef e macellai. Grazie alla robustezza e alla resistenza superiore di questi coltelli è possibile separare la carne dalle ossa con precisione, anche nei punti più difficili con il minimo sforzo. Sono coltelli che supportano abilmente la mano e il polso grazie al manico ergonomico che garantisce la massima stabilità di presa con doppia componente antiscivolo. L'impugnatura speciale è resistente all'acqua e ai grassi per una massima longevità del prodotto.

**V-5.20 03.25D**

Coltello da cucina Dual Grip.

- Lama liscia
- Lunghezza lama: 25 cm
- Impugnatura ergonomica e antiscivolo
- Manico con doppia componente antiscivolo
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 80-100°C

**V-5.20 63.20D**

Coltello da cucina Dual Grip.

- Lama liscia, larga
- Lunghezza lama: 20 cm
- Impugnatura ergonomica e antiscivolo
- Manico con doppia componente antiscivolo
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 80-100°C

**V-5.25 23.17D**

Coltello santoku Dual Grip.

- Lama liscia con alveoli
- Lunghezza lama: 17 cm
- Impugnatura ergonomica e antiscivolo
- Manico con doppia componente antiscivolo
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 80-100°C

**V-5.29 33.26D**

Coltello da pane e pasticceria Dual Grip.

- Lama seghettata larga
- Lunghezza lama: 26 cm
- Impugnatura ergonomica e antiscivolo
- Manico con doppia componente antiscivolo
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 80-100°C

**V-5.47 23 ..**

Coltellina per salati Dual Grip.

- Lama liscia con alveoli
- Impugnatura ergonomica e antiscivolo
- Manico con doppia componente antiscivolo
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 80-100°C





**V-5.51 03.10D**

- Lunghezza lama: 10 cm

**V-5.51 03.10D**

- Spelucchino Dual Grip.
- Lama liscia
  - Lunghezza lama: 10 cm
  - Impugnatura ergonomica e antiscivolo
  - Manico con doppia componente antiscivolo
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 80-100°C



**V-5.52 03.20D**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.52 03.20D**

- Coltello da macello Dual Grip.
- Lama liscia
  - Lunghezza lama: 20 cm
  - Impugnatura ergonomica e antiscivolo
  - Manico con doppia componente antiscivolo
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 80-100°C



**V-5.55 03.18D**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.55 03.20D**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.55 03.25D**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.55 03 ..**

- Coltello per scannare Dual Grip.
- Lama liscia
  - Impugnatura ergonomica e antiscivolo
  - Manico con doppia componente antiscivolo
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 80-100°C



**V-5.56 03.12D**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.56 03.14D**

- Lunghezza lama: 14 cm

**V-5.56 03.16D**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.56 03 ..**

- Coltello per scannare Dual Grip.
- Lama liscia
  - Impugnatura ergonomica e antiscivolo
  - Manico con doppia componente antiscivolo
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 80-100°C

**V-5.56 03.18D**

- Lunghezza lama: 18 cm



Coltello disosso Dual Grip

**V-5.60 03.15D**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.60 03.15D**

- Coltello disosso Dual Grip.
- Lama liscia
  - Lunghezza lama: 15 cm
  - Impugnatura ergonomica e antiscivolo
  - Manico con doppia componente antiscivolo
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 80-100°C





**V-5.64 13.15D**  
 • Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.64 13.15D**

- Coltello disosso Dual Grip.
- Lama liscia, stretta e flessibile
  - Lunghezza lama: 15 cm
  - Impugnatura ergonomica e antiscivolo
  - Manico con doppia componente antiscivolo
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 80-100°C



**V-5.65 03.15D**  
 • Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.65 03.15D**

- Coltello disosso curvo Dual Grip.
- Lama liscia, larga e flessibile
  - Lunghezza lama: 15 cm
  - Impugnatura ergonomica e antiscivolo
  - Manico con doppia componente antiscivolo
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 80-100°C



**V-5.65 23.15D**  
 • Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.65 23.15D**

- Coltello disosso curvo Dual Grip.
- Lama liscia con alveoli
  - Lunghezza lama: 15 cm
  - Impugnatura ergonomica e antiscivolo
  - Manico con doppia componente antiscivolo
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 80-100°C



**V-5.66 03.15D**  
 • Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.65 03.15D**

- Coltello disosso curvo Dual Grip.
- Lama liscia, stretta
  - Lunghezza lama: 15 cm
  - Impugnatura ergonomica e antiscivolo
  - Manico con doppia componente antiscivolo
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 80-100°C



**V-5.66 13.12D**  
 • Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.66 13.15D**  
 • Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.66 13 ..**

- Coltello disosso curvo Dual Grip.
- Lama liscia e flessibile
  - Impugnatura ergonomica e antiscivolo
  - Manico con doppia componente antiscivolo
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 80-100°C



**V-5.66 63.12D**

- Lunghezza lama: 12 cm

**V-5.66 63.15D**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.66 63 ..**

Coltello disosso curvo Dual Grip.

- Lama liscia super flessibile
- Impugnatura ergonomica e antiscivolo
- Manico con doppia componente antiscivolo
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 80-100°C



**V-5.72 23.20D**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.72 23.25D**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.72 23 ..**

Coltello da macello curvo Dual Grip.

- Lama liscia alveolata ultraflessibile
- Impugnatura ergonomica e antiscivolo
- Manico con doppia componente antiscivolo
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 80-100°C





**V-5.84 01.14**

- Lunghezza lama: 14 cm

**V-5.84 01.16**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.84 01.18**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.84 01.14**

Coltello da disosso Swibo.

- Lama liscia, larga
- Lunghezza lama: 14 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 04.13**

- Lunghezza lama: 13 cm

**V-5.84 04.16**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.84 04.13**

Coltello da disosso Swibo.

- Lama curva, stretta e semiflessibile
- Lunghezza lama: 13 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 05.13**

- Lunghezza lama: 13 cm

**V-5.84 05.16**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.84 05.13**

Coltello da disosso Swibo.

- Lunghezza lama: 13 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 06.13**

- Lunghezza lama: 13 cm

**V-5.84 06.16**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.84 06.13**

Coltello da disosso Swibo.

- Lama curva, flessibile
- Lunghezza lama: 13 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 09.13**

- Lunghezza lama: 13 cm

**V-5.84 09.16**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.84 09.13**

Coltello da disosso Swibo.

- Lama stretta, flessibile
- Lunghezza lama: 13 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 11.18**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.84 11.20**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.84 11.22**

- Lunghezza lama: 22 cm

**V-5.84 11.25**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.84 11.18**

Coltello per scannare Swibo.

- Lama con costa dritta
- Lunghezza lama: 18 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 12.13**

- Lunghezza lama: 13 cm

**V-5.84 12.15**

- Lunghezza lama: 15 cm

**V-5.84 12.18**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.84 12.13**

Coltello per disosso e scannare Swibo.

- Lunghezza lama: 13 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 21.14**

- Lunghezza lama: 14 cm

**V-5.84 21.16**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.84 21.18**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.84 21.14**

Coltello da macello Swibo.

- Lunghezza lama: 14 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 27.18**

- Lunghezza lama: 18 cm

**V-5.84 27.18**

Coltello scimitarra Swibo.

- Lunghezza lama: 18 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 31.21**

- Lunghezza lama: 21 cm

**V-5.84 31.24**

- Lunghezza lama: 24 cm

**V-5.84 31.26**

- Lunghezza lama: 26 cm

**V-5.84 31.29**

- Lunghezza lama: 29 cm

**V-5.84 31.31**

- Lunghezza lama: 31 cm



**V-5.84 33.31**

- Lunghezza lama: 31 cm



**V-5.84 41.25**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.84 41.30**

- Lunghezza lama: 30 cm



**V-5.84 43.25**

- Lunghezza lama: 25 cm

**V-5.84 43.30**

- Lunghezza lama: 30 cm

**V-5.84 43.35**

- Lunghezza lama: 35 cm

**V-5.84 31.21**

Coltello da macello Swibo.

- Lunghezza lama: 21 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C

**V-5.84 33.31**

Coltello da arrosto o porchetta Swibo.

- Lama con costa dritta
- Lunghezza lama: 31 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C

**V-5.84 41.25**

Coltellina da prosciutto Swibo.

- Lama con punta tonda
- Lunghezza lama: 25 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C

**V-5.84 43.25**

Coltello per il pane Swibo.

- Lama flessibile ondulata
- Lunghezza lama: 25 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 48.16**

- Lunghezza lama: 16 cm

**V-5.84 48.16**

- Coltello per pesce Swibo.
- Lama flessibile con squamapesci
  - Lunghezza lama: 16 cm
  - Manico stretto giallo in Poliammide-6
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 49.20**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.84 49.20**

- Coltello per pesce Swibo.
- Lama flessibile
  - Lunghezza lama: 20 cm
  - Manico stretto giallo in Poliammide-6
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 50.20**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.84 50.20**

- Coltello per pesce Swibo.
- Lama flessibile
  - Lunghezza lama: 20 cm
  - Manico giallo in Poliammide-6
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 51.21**

- Lunghezza lama: 21 cm

**V-5.84 51.26**

- Lunghezza lama: 26 cm

**V-5.84 51.21**

- Coltello trinciante Swibo.
- Lama rigida
  - Lunghezza lama: 21 cm
  - Manico stretto giallo in Poliammide-6
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 120°C



**V-5.84 52.20**

- Lunghezza lama: 20 cm

**V-5.84 52.20**

- Coltello per pesce Swibo.
- Lama flessibile a scimitarra
  - Lunghezza lama: 20 cm
  - Manico giallo in Poliammide-6
  - Adatto alla lavastoviglie
  - Sterilizzabile fino a 120°C



**V-0.78 30.11**  
Coltello da panettiere.



Cheese Master  
**V-0.83 13.W**  
• Guancette da: 111 mm

**V-0.78 30.11**

Coltello da panettiere.

- Manico in alox rosso
- Lama con affilatura ondulata

Cheese Master

**V-0.83 13.W**

Realizzato in collaborazione con Swiss Cheese Union, il coltello per tutti gli amanti del formaggio a pasta molle e dura.

1. Lama grande con bordo ondulato a 2/3
2. Lama per formaggio
3. Forchetta da fonduta
- 4.- con apribottiglie
5. Cavatappi
6. Stuzzicadenti
7. Pinzette
8. Portachiavi



Wine Master Noce  
**V-0.97 01.63**



Wine Master Olivo  
**V-0.97 01.64**

Wine Master

**V-0.97 01.6 ..**

Disponibile con guance da 13 cm in legno di Olivo e Noce. Con fodero in cuoio.

1. Lama bloccabile
2. Cavatappi
3. Supporto a due stadi con
4. - Sollevatore del tappo
5. Lama taglia capsule protettiva
6. Anellino



**V-7.63 94**  
• Lunghezza lama: 7 cm

**V-7.63 94**

Coltello per sgusciare le ostriche, uno strumento indispensabile del kit di cucina per gli amanti dei frutti di mare.

- Impugnatura ergonomica
- Manico in materiale sintetico antiscivolo
- Lunghezza lama: 7 cm
- Lavabile in lavastoviglie



Pelapatate lota

**V-6.09 43.1**

- Manico rosso



Pelapatate lota

**V-6.09 43.3**

- Manico nero



Pelapatate lota

**V-6.09 43.4**

- Manico verde



Pelapatate Rho

**V-6.09 50.3**

- Manico nero



Pelapatate lota

**V-6.09 43 ..**

Pelapatate.

- Manico in Polipropilene disponibile in 3 colori diversi
- Lama dentellata a doppio taglio
- Lavabile in lavastoviglie
- Lunghezza: 16,5 cm

Pelapatate Rho

**V-6.09 50.3**

Pelapatate.

- Manico ricurvo in Polipropilene nero
- Lama liscia a taglio singolo
- Lavabile in lavastoviglie
- Lunghezza: 16 cm



Pelapatate Ypso

**V-6.09 63.1**

- Manico rosso



Pelapatate Ypso

**V-6.09 63.3**

- Manico nero



Pelapatate Ypso

**V-6.09 63.4**

- Manico verde

Pelapatate Ypso

**V-6.09 63 ..**

Pelapatate.

- Manico in Polipropilene disponibile in 3 colori diversi
- Lama dentellata a doppio taglio
- Lavabile in lavastoviglie
- Lunghezza: 14,5 cm





Pelaverdure Rex  
**V-6.09 00.1**  
Lama liscia.



Pelaverdure Star  
**V-6.09 12**  
Doppia lama.



Pelaverdure Star  
**V-6.09 13**  
Lama dentellata.



Pelaverdure Star  
**V-6.09 14**  
Lama julienne.

I pelaverdure REX sono caratterizzati da un design iconico sviluppato da Alfred Neweckerzal nel 1947. Prodotto di punta dal marchio svizzero Zena, acquisito da Victorinox nel 2021.

- Adatti per l'uso con la mano destra e la mano sinistra
- Forma ergonomica per un utilizzo confortevole
- Lame affilate consentono una lavorazione fluida e ottimale

Pelaverdure Rex  
**V-6.09 00.1**

Pelaverdure in alluminio con lama liscia in acciaio inox.

- Colore: rosso
- Lavabile in lavastoviglie

Pelaverdure Star  
**V-6.09 12**

Pelaverdure in acciaio inox con doppia lama liscia in acciaio inox.

- Lavabile in lavastoviglie

Pelaverdure Star  
**V-6.09 13**

Pelaverdure in acciaio inox con lama dentellata in acciaio inox.

- Lavabile in lavastoviglie

Pelaverdure Star  
**V-6.09 14**

Pelaverdure in acciaio inox con lama julienne in acciaio inox.

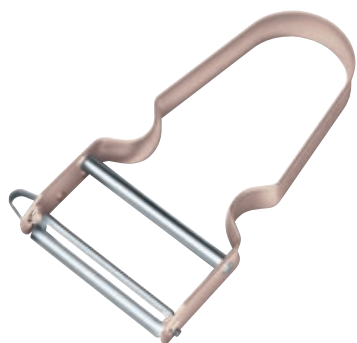
- Lavabile in lavastoviglie



Pelaverdure Rex  
**V-6.09 00.81**  
Colore: cashew



Pelaverdure Rex  
**V-6.09 00.12**  
Colore: cinnamon



Pelaverdure Rex  
**V-6.09 00.11**  
Colore: lavender



Pelaverdure Rex  
**V-6.09 00.21**  
Colore: blueberry

In occasione dei 75 anni dell'iconico pelapatate REX si è voluto conferire freschezza a questo classico dal design senza tempo, con una serie caratterizzata da 4 nuovi colori moderni di tendenza. Questi utensili sono adatti per tutti i cuochi che apprezzano l'opzione di utilizzo sia con la mano destra che con la sinistra. Possono essere usati per sbucciare la maggior parte della frutta e della verdura e anche cioccolato e formaggio! Il manico è realizzato in alluminio e la lama in acciaio inox.

Pelaverdure Rex  
**V-6.09 00 ..**  
Pelaverdure in alluminio con lama liscia in acciaio inox. Disponibile in tanti colori diversi.

- Lavabile in lavastoviglie



**V-7.60 82.4**  
• Grana a fori fini



**V-7.60 81.1**  
• Grana a fori larghi



**V-7.60 76**  
Grattugia da formaggio.



**V-7.60 74**  
Pelapatate inox.

**V-7.60 82.4**

Grattugia con grana a fori fini. Ideale per grattugiare finemente cioccolato, agrumi, formaggi e spezie.

- Comodo astuccio trasparente
- Lavabile in lavastoviglie
- Lunghezza: 26 cm

**V-7.60 81.1**

Grattugia con grana a fori larghi. Ideale per grattugiare frutta e verdure come patate, carote e molto altro.

- Comodo astuccio trasparente
- Lavabile in lavastoviglie
- Lunghezza: 26 cm

**V-7.60 76**

Grattugia da formaggio per scaglie fini.

**V-7.60 74**

Pelapatate inox.



**V-7.60 81.3**

- Grana a fori grossi



**V-7.60 82.3**

- Grana a fori fini

**V-7.60 81.3**

Grattugia con grana a fori larghi. Ideale per grattugiare frutta e verdure come patate, carote e molto altro.

- Comodo astuccio trasparente
- Lavabile in lavastoviglie

**V-7.60 82.3**

Grattugia con grana a fori fini. Ideale per grattugiare finemente cioccolato, agrumi, formaggi e spezie.

- Comodo astuccio trasparente
- Lavabile in lavastoviglie



**V-7.60 84.3**

- Grana a fori medi



**V-7.60 87.3**

- Grana 20 cm

**V-7.60 84.3**

Grattugia con grana a fori medi.

- Comodo astuccio trasparente
- Lavabile in lavastoviglie

**V-7.60 87.3**

Grattugia con lama lunga 20 cm.

- Comodo astuccio trasparente
- Lavabile in lavastoviglie



**V-7.60 91.3**  
• Affetta formaggio



**V-7.60 92.3**  
• Coltello da decorazione

**V-7.60 91.3**

La lama affilata in acciaio inox taglia facilmente formaggi semi-duri e alimenti morbidi come burro o cioccolato.

- Lavabile in lavastoviglie

**V-7.60 92.3**

Ottieni fette di formaggio lisce e uniformi con l'Affetta Formaggio. La lama affilata in acciaio inox taglia facilmente formaggi semi-duri e altri alimenti morbidi come burro, cioccolato o verdure.

- Lavabile in lavastoviglie



**V-7.60 99.3**  
• Tagliapizza



**V-7.61 20**  
• Pinzetta per lische di pesce

**V-7.60 99.3**

La lama rotante in acciaio inox scorre facilmente sulla crosta senza trascinare i condimenti.

- Dimensione lama 85 mm
- Lavabile in lavastoviglie

**V-7.61 20**

Pinzetta per lische di pesce

- Lunghezza 12 cm
- Lavabile in lavastoviglie



**V-7.61 21**

- Pinzetta 12 cm Offset



**V-7.61 22**

- Pinzetta 16 cm curva

**V-7.61 21**

Quando precisione e controllo sono fondamentali, la Pinzetta offset è l'alleata ideale. Le punte di precisione in acciaio inox permettono di gestire anche le operazioni più delicate.

- Lavabile in lavastoviglie

**V-7.61 22**

Quando precisione e controllo sono fondamentali, la Pinzetta curva è l'alleata ideale. Le punte di precisione in acciaio inox permettono di gestire anche le operazioni più delicate.

- Lavabile in lavastoviglie



**V-7.61 23**

- Pinzetta 16 cm dritta



**V-7.61 24**

- Pinzetta 30 cm dritta

**V-7.61 23**

La Pinzetta dritta è progettata per offrire la massima precisione in cucina. Le punte di precisione permettono di impiattare con cura, raccogliere ingredienti delicati o girare piccoli alimenti in padella.

- Lavabile in lavastoviglie

**V-7.61 24**

Quando precisione e controllo sono fondamentali, la Pinzetta dritta è l'alleata ideale. Le punte di precisione in acciaio inox permettono di svolgere diverse operazioni in cucina e offrono una maggiore portata.

- Lavabile in lavastoviglie





**V-7.69 12.3**  
Apribottiglie.

**V-7.69 12.3**  
Apribottiglie in PET con manico nero.



**V-7.68 57.3**  
Apriscatole universale.

**V-7.68 57.3**  
Apriscatole universale a pinza con manico nero.



**V-7.68 78.3**  
Apribottiglie universale

**V-7.68 78.3**  
Questo pratico utensile permette di aprire lattine, bottiglie e barattoli, oltre a rompere noci o gusci di crostacei. Il sistema di leva integrato facilita l'apertura delle linguette con meno sforzo.



**V-5.34 03**  
Decoralimoni.

**V-5.34 03**  
Decoralimoni.  
• Manico in Polipropilene nero



**V-5.35 03**  
Rigalimoni.

**V-5.35 03**  
Rigalimoni.  
• Manico in Polipropilene nero



**V-5.36 03.16**  
Levatosoli.

**V-5.36 03.16**  
Levatosoli.  
• Manico in Polipropilene nero  
• Diametro: Ø 16 mm



**V-4.33 23**  
Affilalame doppio.

**V-4.33 23**

- Affilalame doppio.
- Ceramica/grana fine
  - Lunghezza totale: 14 cm



**V-7.87 15**  
Affilalame con paramano.



Sharpy  
**V-7.87 14**  
Mini-affilalame con paramani.

**V-7.87 15**

Affilalame con paramano con polvere di metallo sinterizzato.

Sharpy

**V-7.87 14**

Mini-affilalame con paramani ideale per le lame dei multiuso.



Affilacoltelli  
**V-7.87 21**

Affilacoltelli

**V-7.87 21**

Affila coltelli domestico manuale. Affila con velocità, facilità e sicurezza ogni coltello a lama liscia per garantire un taglio di precisione senza strappi. Il suo design moderno presenta dischi in ceramica con un'impostazione a due livelli: "pre-correzione" (che prepara la lama all'affilatura) e "correzione di precisione" (per affilare la lama). È utilizzabile comodamente sia con la mano destra che con la sinistra.

- Materiale: ABS e ceramica
- Lavabile a mano
- Dimensioni: 20,5 x 6,5 x 5,5 cm
- Peso: 181 gr



Acciaino Dual Grip

**V-7.85 21**

- Lunghezza: 30 cm

Acciaino Dual Grip

**V-7.85 21**

Acciaino da macellaio.

- Grana micro-fine
- Manico ergonomico rosso e nero
- Lunghezza: 30 cm



**V-7.85 17**

- Lunghezza: 30 cm

**V-7.85 17**

Acciaino da chef.

- Grana media-fine
- Manico nero
- Lunghezza: 30 cm



**V-7.80 14**  
 • Lunghezza: 20 cm

**V-7.80 14**

- Acciaio professionale con punta tonda.
- Grana media-fine
  - Manico nero
  - Lunghezza: 20 cm



**V-7.83 03**  
 • Lunghezza: 25 cm

**V-7.83 03**

- Acciaio professionale con punta tonda.
- Grana media-fine
  - Manico nero
  - Lunghezza: 25 cm



**V-7.83 23**  
 • Lunghezza: 26 cm

**V-7.83 23**

- Acciaio professionale con punta ovale.
- Rivestimento diamantato
  - Grana media-fine
  - Manico nero
  - Lunghezza: 26 cm



**V-7.85 23**  
 • Lunghezza: 30 cm

**V-7.85 23**

- Acciaio professionale con punta ovale.
- Grana media-fine
  - Manico nero
  - Lunghezza: 30 cm

**V-7.85 13**  
 Acciaio professionale tondo.  
 • Lunghezza: 30 cm



**V-7.86 23**  
 • Lunghezza: 30 cm

**V-7.86 23**

- Acciaio da macellaio con punta ovale.
- Cromato ultraduro
  - Grana micro-fine
  - Manico bordeaux
  - Lunghezza: 30 cm



**V-7.63 45**  
Trinciapolli.

**V-7.63 45**

- Trinciapolli.
- Acciaio inox
  - Mod. Gazzella
  - Lunghezza: 25 cm



**V-7.63 44**  
Trinciapolli.

**V-7.63 44**

- Trinciapolli.
- Acciaio inox
  - Occhielli in plastica
  - Lunghezza: 25 cm



**V-7.63 42**  
Forbici per pollame o frutti di mare.

**V-7.63 42**

- Forbici per pollame o frutti di mare con manici ergonomici.
- Acciaio inox
  - Occhielli in plastica
  - Lunghezza: 10 cm



**V-7.63 76**  
Forbici da cucina forgiate.

**V-7.63 76**

- Forbici da cucina forgiate.
- Acciaio inox



**V-8.10 56.21**  
Forbici da pesce seghettate.

**V-8.10 56.21**

- Forbici da pesce seghettate. Acciaio inox
- Lunghezza: 21 cm





**V-8.10 17.10**

Forbici multiuso.



**V-8.10 17.13**

Forbici multiuso.



**V-8.10 17.16**

Forbici multiuso.



**V-8.10 17.23**

Forbici multiuso.



**V-7.63 63.3**

Forbici da cucina.

Tagli precisi e linee perfette. Un paio di forbici di precisione sono l'elemento essenziale in ogni kit di utensili domestici, da tenere sempre a portata di mano in un laboratorio o nel cassetto della cucina. Realizzate da rinomati produttori europei, queste forbici sono caratterizzate da lame ultra-affilate, occhielli ergonomici e resistenti con uno speciale design adatto anche ad utenti mancini. Sono strumenti ideali per l'uso quotidiano o per attività professionali specializzate.

**V-8.10 17.10**

Forbici multiuso con manici ergonomici.

- Acciaio inox
- Occhielli in plastica
- Lunghezza: 10 cm

**V-8.10 17.13**

Forbici multiuso con manici ergonomici.

- Acciaio inox
- Occhielli in plastica
- Lunghezza: 13 cm

**V-8.10 17.16**

Forbici multiuso con manici ergonomici.

- Acciaio inox
- Occhielli in plastica
- Lunghezza: 16 cm

**V-8.10 17.23**

Forbici multiuso con manici ergonomici.

- Acciaio inox
- Occhielli in plastica
- Lunghezza: 23 cm

**V-7.63 63.3**

Forbici da cucina.

- Acciaio inox
- Lunghezza: 20 cm



V-7.90 36.S

V-7.90 36.M

V-7.90 36.L

### Soft Shield

- Grande resistenza al taglio.
- Durevole, flessibile e molto confortevole.
- Costruito con l'impiego di una combinazione brevettata di filo d'acciaio, incapsulato in una guaina di polietilene e avvolto con poliestere di elevate prestazioni. Applicazioni: guanti protettivi, guanti da mano con coltello in mattatoio, preparazione cibi o servizio alimentare.

### Heavy Shield

Il più elevato grado di protezione e la maggiore resistenza al taglio. Morbido, flessibile, bianco brillante, senza filo metallico. Applicazioni: guanti protettivi per mattatoi, catene alimentari (mano opposta a quella del coltello), macellerie, lavorazioni di pollame e maiali.

#### V-7.90 36.S

Guanto protettivo "Ultimate Shield".

- Bordo rosso
- Taglia: 7

#### V-7.90 36.M

- Bordo verde
- Taglia: 8

#### V-7.90 36.L

- Bordo bianco
- Taglia: 9

### Nota:

Questi guanti protettivi offrono un'ottima resistenza al taglio ma non alla protezione dalle punte. Inoltre non devono essere utilizzati con lame seghettate, né con seghe elettriche o altro macchinario in movimento. Questi guanti vengono venduti singolarmente, non in coppia. Sono guanti ambidestri e possono essere infilati sia nella mano destra che in quella sinistra. Nell'uso normale viene calzato un solo guanto (normalmente sulla mano che non impugna il coltello). I macellai, i tagliatori di carne ed alcuni preparatori di cibi, indossano il guanto "Performance Shield" o "Ultimate Shield" sulla mano del coltello e il guanto "Knife Shield" sull'altra mano.



Nail Clipper  
V-8.20 50.10

In confez. vassoio da 10 pz



Nail Clipper  
V-8.20 50.10

Piccolo tagliaunghie portatile Swiss Made realizzato in acciaio inox, caratterizzato da un'impugnatura rossa super ergonomica con foro per la cordicella.

- Disponibile in confezione da 10 pz.





KÜNZI S.p.A. - Via L. Ariosto, 19 - 20091 Bresso (MI)  
Tel. 02.61.45.16.1 - info-it@kunzigroup.com - www.kunzigroup.com

