



CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



VICTORINOX

COMPANION FOR LIFE

CIUDAD DE NUEVA YORK (EUA), 2007

EL REGALO

"¡Con esto podrás lograrlo!" fueron las palabras con las que mi padre me entregó una caja negra cuando apenas comenzaba mi entrenamiento, era un juego de cuchillos Victorinox. Tenía 14 años y justo acababa de terminar la escuela. Quería ser chef más que nada en el mundo. Desde entonces, estos cuchillos me han acompañado cada día alrededor del mundo y a lo largo de toda mi formación, durante mis años en Suiza, en los días difíciles y también en los días de gloria. En Estados Unidos, en el Hotel Compton en San Francisco y finalmente aquí en Nueva York, en el famoso restaurante Eleven Madison Park, donde soy Chef Ejecutivo. Con estos cuchillos he logrado muchas cosas, tal como mi padre quería. Sólo tuve que afilarlos un par de veces, quizá menos que las que yo mismo necesité.

Daniel Humm, abril 2007





Cuchillería doméstica y profesional

Karl Elsener II, el hijo mayor del fundador, solicitó a una acerería desarrollar un acero inoxidable que pudiera templarse, para evitar el proceso costoso de cromar el acero común que se utilizó hasta entonces. Tras innumerables pruebas, fabricó en Ibach, los primeros cuchillos de acero inoxidable. Debido a que los resultados en un inicio no fueron muy satisfactorios, se realizaron grandes esfuerzos durante los años posteriores para mejorar la calidad de los cuchillos de acero inoxidable. En 1931 a la compañía Brown Boveri en Baden (ABB) / Suiza se le asignó la tarea de instalar en VICTORINOX en Ibach la primera planta eléctrica de templado de acero en el mundo. Después de ello los cuchillos profesionales y de carnicería VICTORINOX adquirieron fama, primero en Suiza y posteriormente en Francia, E.E.U.U. y finalmente en el resto del mundo. Otro acontecimiento fue la introducción de los mangos de plástico «FibroX». Esos fueron desarrollados aplicando los últimos conocimientos de ergonomía y ofrecen seguridad y antideslizamiento óptimo. Todos los cuchillos con mango «FibroX» se dejan esterilizar con temperaturas máximas de 150 grados celsius.

Nomenclatura de los modelos

La última cifra del código del número de artículo de 5 dígitos indica:

- 5.04 0 0 = Mango de madera de palisandro pulido
- 1 = Mango de polipropileno rojo, apto para lavavajillas o mango antideslizante rojo, esterilizable de FIBROX, para cuchillos profesionales
- 2 = Mango de polipropileno azul, apto para lavavajillas o mango antideslizante azul, esterilizable de FIBROX, para cuchillos profesionales
- 3 = Mango de polipropileno negro, apto para lavavajillas o mango antideslizante negro, esterilizable de FIBROX, para cuchillos profesionales
- 4 = Mango verde antideslizante, esterilizable de FIBROX
- 6 = Otra forma de mango
- 7 = Mango de polipropileno blanco, apto para lavavajillas o mango antideslizante blanco, esterilizable de FIBROX, para cuchillos profesionales
- 8 = Mango amarillo antideslizante, esterilizable de FIBROX, para cuchillos profesionales
- 9 = Mango barnizado de madera de bubinga

La penúltima cifra indica:

5.41 00 = Filo normal recto

10 = Hoja flexible

20 = Filo con alvéolos

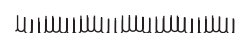
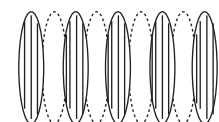
30 = Filo dentado

40 = Filo de sierra

50 = 30 + 40

60 = Otra forma de filo

70 = 00 + filo de sierra




En los casos en los que los cuchillos estén disponibles en diversos tamaños, favor de prestar atención a la longitud de la hoja que prosigue al código de número de artículo de 5 dígitos, por ejemplo 5.18.00. **15** o 5.20.33. **22**

Código de colores:

Dependiendo del color que tenga el mango del cuchillo se determina su uso:

- Rojo** = Carne
- Amarillo** = Pollo
- Azul** = Alimentos cocidos
- Verde** = Verduras
- Blanco** = Lácteos
- Negro** = Uso general

El número indicado junto al símbolo de caja  se refiere al contenido estándar de la unidad de empaque.


Cuchillos para verduras



La línea de cuchillos para verduras superan por mucho las expectativas de los usuarios, en hojas de todos los tamaños y formas, en sets o separados, no pueden negar su origen debido a la calidad del acero inoxidable que emplean en sus hojas, sus mangos son aptos para meterlos al lavavajillas.


Cuchillos para verduras, mangos de polipropileno



5.0201  20


Pelapapas de doble filo para zurdos y diestros, rojo



5.0203  20


Pelapapas de doble filo para zurdos y diestros, negro



5.0209  20


Pelapapas de doble filo para zurdos y diestros, palisandro



5.0301  20

Cuchillo para verdura, hoja recta de **6 cm**, rojo



5.0303  20

Cuchillo para verdura, hoja recta de **6 cm**, negro



SwissClassic: cuchillos con mangos de Fibrox, ergonómicos y antideslizantes




6.7232  6
Cuchillo SC **dentado** para carne, hoja de **11 cm**, azul



6.7233  6
Cuchillo SC **dentado** para carne, hoja de **11 cm**, negro



6.7332  6
Cuchillo SC **dentado** punta redonda, hoja de **11 cm**, azul



6.7333  6
Cuchillo SC **dentado** punta redonda, hoja de **11 cm**, negro



6.7401  20
Cuchillo SC para verduras recto, hoja de **8 cm**, rojo



6.7403  20
Cuchillo SC para verduras recto, hoja de **8 cm**, negro



6.7431  20
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **8 cm**, rojo



6.7433  20
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **8 cm**, negro



6.7501  20
Cuchillo SC curvo formador, hoja de **6 cm**, rojo



6.7503  20
Cuchillo SC curvo formador, hoja de **6 cm**, negro



6.7601  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **8 cm**, rojo




6.7603  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **8 cm**, negro



6.7631  20
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **8 cm**, rojo



6.7633  20
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **8 cm**, negro




6.7701  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **10 cm**, rojo



6.7703  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **10 cm**, negro




6.7731  20
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **10 cm**, rojo



6.7733  20
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **10 cm**, negro




6.7831  20
Cuchillo SC **dentado** para jitomates y salchichas punta redonda, hoja de **11 cm**, rojo



6.7833  20
Cuchillo SC **dentado** para jitomates y salchichas punta redonda, hoja de **11 cm**, negro



5.1233M  6
Cuchillo para carne, mango mediano curvo, hoja de **11 cm**, negro



6.7903.14  20
Cuchillo SC para **carne** hoja de **14 cm**, negro



Juegos de cocina, mangos de polipropileno



5.1103.7  1

Juego de 7 piezas, negro en caja de regalo *

Desglose del paquete

5.2103.15

Tenedor para trinchar, hoja de **15 cm**

5.0603

Cuchillo puntiagudo para verdura, hoja de **8 cm**

5.1633.18

Cuchillo **dentado** para pan, hoja de **18 cm**

5.0833

Cuchillo **dentado** para jitomates y salchichas, hoja de **11 cm**

5.2603.20

Espátula recta flexible para cocineros y pasteleros, hoja de **20 cm**

5.0103

Pelapapas con un solo filo

5.1903.19

Cuchillo para trinchar, hoja de **19 cm**



5.1113.6  1

Juego de 6 piezas para verduras, negro, en caja de regalo *

Desglose del paquete

5.0103

Pela papas con un solo filo

5.0403

Cuchillo para verdura, hoja recta de **8 cm**

5.0433

Cuchillo **dentado** para verdura, hoja recta de **8 cm**

5.0603

Cuchillo puntiagudo para verdura, hoja de **8 cm**

5.0633


Cuchillo puntiagudo **dentado** para verdura, hoja de **8 cm**

5.0833

Cuchillo **dentado** para jitomates y salchichas, hoja de **11 cm**

* Se vende en paquete completo o por separado



5.1163.5  1
Juego 5 piezas, negro en
caja de regalo *

Desglose del paquete

5.0433
Cuchillo **dentado** para verdura, hoja recta de **8 cm**

5.0603
Cuchillo puntiagudo para verdura, hoja de **8 cm**

5.0833
Cuchillo **dentado** para jitomates y salchichas, hoja de **11 cm**

5.1903.19
Cuchillo para trinchar, hoja de **19 cm**

5.1633.21
Cuchillo **dentado** para pan, hoja de **21 cm**

* Se vende en paquete completo o por separado



5.1113.3R  1
Juego de 3 piezas, negro *

Desglose del paquete

5.0203
Pelapapas con doble filo

5.0603
Cuchillo puntiagudo para
verdura, hoja de **8 cm**

5.0833
Cuchillo para jitomates y salchi-
chas dentado, hoja de **11 cm**



Juegos de cocina SwissClassic



6.7111.3  1

Juego de 3 cuchillos para verduras, rojo *

Desglose del paquete

6.7601
Cuchillo SC para verduras **dentado**, hoja de **8 cm**

6.7831
Cuchillo SC para tomates y salchichas **dentado**, hoja de **11 cm**

6.7431
Cuchillo SC verduras, hoja de **8 cm**



6.7113.3  1

Juego de 3 cuchillos para verduras, negro *

Desglose del paquete

6.7603
Cuchillo SC para verduras **dentado**, hoja de **8 cm**

6.7833
Cuchillo SC para tomates y salchichas **dentado**, hoja de **11 cm**

6.7433
Cuchillo SC verduras, hoja de **8 cm**



6.7233.6G  1

Juego de 6 cuchillos puntiagudos para carne, negro *

Desglose del paquete

6.7233 (6)
Cuchillo **dentados** SC para carne, hoja de **11 cm**



6.7333.6G  1

Juego de 6 cuchillos para carne punta redonda, negro *

Desglose del paquete

6.7333 (6)
Cuchillo **dentados** SC punta redonda, hoja de **11 cm**

Cuchillos SwissClassic en caja de regalo



6.7113.3G  6

Juego de 3 cuchillos para verdura, negro, en caja *

Desglose del paquete

6.7603
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **8 cm**

6.7833
Cuchillo SC **dentado** para tomates, hoja de **11 cm**

6.7433
Cuchillo SC verduras, hoja de **8 cm**


* Se vende en paquete completo o por separado



Cuchillos SwissClassic en caja de regalo



6.8003.12G  6
Cuchillo SC, hoja de **12 cm**, Fibrox negro, en caja


6.8003.15G  6
Cuchillo SC para trinchar, hoja de **15 cm**, Fibrox negro, en caja

6.8003.19G
hoja de **19 cm**, Fibrox negro, en caja

6.8003.22G
hoja de **22 cm**, Fibrox negro, en caja

6.8003.25G
hoja de **25 cm**, Fibrox negro, en caja



6.8023.25G  6
Cuchillo SC de cocina troquelado, **25 cm**, Fibrox negro, en caja



6.8063.20G  6
Cuchillo SC de cocina, **20cm**, Fibrox negro, en caja



6.8083.20G  6
Cuchillo SC de cocina troquelado, **20 cm**, Fibrox negro, en caja



6.8223.25G  6
Cuchillo SC rebanador troquelado, **25 cm**, Fibrox negro, en caja




6.8413.15G  6
Cuchillo SC p/deshuesar,
15 cm, Fibrox negro, en caja




6.8633.21G  6
Cuchillo SC **dentado** para pan, hoja de
21 cm, Fibrox negro, en caja



6.8633.26G  6
Cuchillo SC p/pastel **dentado**,
26 cm, Fibrox negro, en caja



6.8713.20G  6
Cuchillo SC filetero flexible, hoja de
20 cm, Fibrox negro, en caja

SANTOKU-KNIFE

El cuchillo filetero Santoku es, ya sea liso o troquelado el cuchillo universal de la cocina japonesa ideal y pensado para cortar, preparar pescado y verduras para platillos como Sushi, Tepanyaki, etc.



6.8503.17  6
Cuchillo **Santoku** filetero, hoja de **17 cm**,
Fibrox negro



6.8503.17G  6
Cuchillo **Santoku** filetero, hoja de **17 cm**,
Fibrox negro, en caja

6.8523.17  6
Cuchillo **Santoku** filetero troquelado,
hoja de **17 cm**, Fibrox negro

6.8523.17G  6
Cuchillo **Santoku** filetero troquelado,
hoja de **17 cm**, Fibrox negro, en caja


Soportes para cuchillos



Una forma de tener los utensilios que más se usan en la cocina son los soportes para cuchillos Victorinox, desde 5 hasta 11 piezas, el soporte para cuchillos es algo que no debe faltar en la cocina.

Soportes para cuchillos, mangos de polipropileno



5.1153.11  1
Soporte con 11 piezas,
negro

Desglose del paquete

5.1903.19

Cuchillo para trinchar,
hoja de **19 cm**

5.0833

Cuchillo **dentado** para jitomates
y salchichas, hoja de **11 cm**

5.1903.22

Cuchillo para Chef,
hoja de **22 cm**

5.0703

Cuchillo puntiagudo para
verdura, hoja de **10 cm**

5.1633.21

Cuchillo **dentado** para
pan, hoja de **21 cm**

5.0433

Cuchillo **dentado** para ver-
dura, hoja recta de **8 cm**

5.1833.20

Cuchillo **dentado** filetero,
hoja de **20 cm**

5.0603

Cuchillo puntiagudo para
verdura, hoja de **8 cm**

7.8213

Chaira redonda, **20 cm**

5.0103


Pelapapas un
solo filo

5.2103.15

Tenedor para trinchar,
hoja de **15 cm**

* Se vende en paquete completo o por separado



5.1183.51  1
Block de cuchillos, soporte con 5 cuchillos, negro *

Desglose del paquete

5.0603
Cuchillo puntiagudo para verdura, hoja de **8 cm**


5.0833
Cuchillo **dentado** para jitomates y salchichas, hoja de **11 cm**

5.1803.12
Cuchillo para trinchar, hoja de **12 cm**

5.1803.18
Cuchillo para trinchar, hoja de **18 cm**

5.1633.18
Cuchillo *dentado* para pan, hoja de **18 cm**



5.1193.9  1
Block con 9 piezas, negro *

Desglose del paquete

5.0403
Cuchillo para verdura,
hoja recta de **8 cm**

5.1903.22
Cuchillo para trinchar,
hoja de **22 cm**

5.0703
Cuchillo puntiagudo para
verdura, hoja de **10 cm**

5.2103.15
Tenedor para trinchar,
hoja de **15 cm**

5.0833
Cuchillo **dentado** para jitomates
y salchichas, hoja de **11 cm**

7.6363.3
Tijeras de cocina


5.1633.21
Cuchillo **dentado** para
pan, hoja de **21 cm**

7.8213
Chaira redonda,
20 cm

5.1803.15
Cuchillo filetero,
hoja de **15 cm**

* Se vende en paquete completo o por separado




7.7091.3  10
Barra magnética para cuchillos "Major", **35 cm** de largo,
3 huecos, negro



Soportes para cuchillos SwissClassic



6.7153.11  1
Block de cuchillos Swiss Classic madera de Hayedo, soporte con 11 cuchillos, negro

Desglose del paquete

5.0203

Pelapapas doble filo

6.7233

Cuchillo SC para carne, hoja de **8 cm**

6.7433

Cuchillo SC mondador **dentado**, hoja de **8 cm**

6.7603

Cuchillo SC mondador, hoja de **8 cm**

6.7703

Cuchillo SC mondador, hoja de **10 cm**

6.7833

Cuchillo SC **dentado** para jitomates, hoja de **11 cm**

6.8003.15

Cuchillo SC para trinchar, hoja de **15 cm**, Fibrox

6.8003.22

Cuchillo SC de cocina, hoja de **22 cm**, Fibrox

6.8523.17

Cuchillo SC Santoku troquelado, hoja de **17 cm**, Fibrox


6.8633.21

Cuchillo SC para pan **dentado**, hoja de **21 cm**, Fibrox

7.8013

Chaira redonda, hoja de **20 cm**



6.7173.8  1
Block de cuchillos Swiss Classic madera de Hayedo, soporte con 8 cuchillos, negro

Desglose del paquete

6.7433

Cuchillo SC mondador **dentado**, hoja de **8 cm**

6.7233

Cuchillo SC para carne, hoja de **8 cm**

6.7603

Cuchillo SC mondador, hoja de **8 cm**

6.7703

Cuchillo SC mondador, hoja de **10 cm**

6.7833

Cuchillo SC **dentado** para jitomates, hoja de **11 cm**

6.8003.19

Cuchillo SC de cocina, hoja de **19 cm**, Fibrox

6.8523.17

Cuchillo SC Santoku troquelado, hoja de **17 cm**, Fibrox

6.8633.21

Cuchillo SC para pan **dentado**, hoja de **21 cm**, Fibrox

Cuchillos en blíster




Los cuchillos en blíster están estrenando presentación, y además les mostramos otros blísters de la línea SwissClassic que contienen dos cuchillos.

Cuchillos domésticos en blíster (línea estándar), mangos de polipropileno



5.1633.21B  10
Cuchillo **dentado** para pan, hoja de **21 cm**, negro



5.1803.15B  10
Cuchillo de cocina, hoja angosta de **15 cm**, negro




5.1903.19B  10
Cuchillo de Chef, hoja ancha de **19 cm**, negro




5.2103.15B1  10
Tenedor para trinchar, hoja de **15 cm**, negro




5.2603.20B  10
Espátula recta, hoja de **20 cm**, negro




5.3803.16B  10
Cuchillo filetero **flexible** para pescado, hoja de **16 cm**, negro

Cuchillos domésticos en blíster (línea SwissClassic), mangos antideslizantes y ergonómicos




6.7603.B  10
Set de 2 cuchillos SwissClassic para verduras, hoja de **8 cm**, negro



6.7633.B  10
Set de 2 cuchillos SwissClassic **dentados** para verduras, hoja de **8 cm**, negro



6.7833.B  10
Set de 2 cuchillos SwissClassic **dentados** para jitomate, hoja de **11 cm**, punta redonda, negro



Cuchillos domésticos en blíster (línea SwissClassic), mangos antideslizantes y ergonómicos



6.8526.17L4B  10

Cuchillo Santoku SwissClassic, troquelado, hoja de **17 cm**, verde, blíster



6.8526.17L5B  10

Cuchillo Santoku SwissClassic, troquelado, hoja de **17 cm**, rosa, blíster



6.8526.17L8B  10

Cuchillo Santoku SwissClassic, troquelado, hoja de **17 cm**, amarillo, blíster



6.8526.17L9B  10

Cuchillo Santoku SwissClassic, troquelado, hoja de **17 cm**, naranja, blíster



6.8006.19L5B  10

Cuchillo SwissClassic para trinchar, hoja de **19 cm**, rosa, blíster



6.8006.19L4B  10

Cuchillo SwissClassic para trinchar, hoja de **19 cm**, verde, blíster



6.8006.19L8B  10

Cuchillo SwissClassic para trinchar, hoja de **19 cm**, amarillo, blíster



6.8006.19L9B  10

Cuchillo SwissClassic para trinchar, hoja de **19 cm**, naranja, blíster



6.8636.21L8B  10

Cuchillo SwissClassic para pan, **dentado**, hoja de **21 cm**, amarillo, blíster



6.8636.21L4B  10

Cuchillo SwissClassic para pan, **dentado**, hoja de **21 cm** verde, blíster



6.8636.21L5B  10

Cuchillo SwissClassic para pan, **dentado**, hoja de **21 cm**, rosa, blíster



6.8636.21L9B  10

Cuchillo SwissClassic para pan, **dentado**, hoja de **21 cm**, naranja, blíster



5.2106.15L9B  10

Tenedor SwissClassic para trinchar, hoja de **15 cm**, naranja, blíster



5.2106.15L4B  10

Tenedor SwissClassic para trinchar, hoja de **15 cm**, verde, blíster



5.2106.15L5B  10

Tenedor SwissClassic para trinchar, hoja de **15 cm**, rosa, blíster



5.2106.15L8B  10

Tenedor SwissClassic para trinchar, hoja de **15 cm**, amarillo, blíster

Cuchillos domésticos en blíster (línea SwissClassic), mangos de colores antideslizantes y ergonómicos



6.7836.L114B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic **dentados** para
jitomate, hoja de **11 cm**,
punta redonda, verde



6.7836.L118B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic **dentados** para
jitomate, hoja de **11 cm**,
punta redonda, amarillo



6.7836.L115B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic **dentados** para
jitomate, hoja de **11 cm**,
punta redonda, rosa



6.7836.L119B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic **dentados** para
jitomate, hoja de **11 cm**,
punta redonda, naranja



6.7606.L114B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic para verdu-
ras, hoja de **8 cm**, verde



6.7606.L118B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic para verduras,
hoja de **8 cm**, amarillo



6.7606.L115B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic para verduras,
hoja de **8 cm**, rosa



6.7606.L119B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic para verduras,
hoja de **8 cm**, naranja



6.7636.L114B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic **dentados** para
verduras, hoja de **8 cm**,
verde



6.7636.L118B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic **dentados** para
verduras, hoja de **8 cm**,
amarillo



6.7636.L115B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic **dentados**
para verduras, hoja de **8**
cm, rosa



6.7636.L119B  10

Set de 2 cuchillos
SwissClassic **dentados** para
verduras, hoja de **8 cm**,
naranja



Cubiertos de mesa, mangos de polipropileno




5.1233.24  1

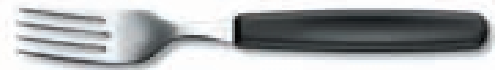
Cubiertos para 6 personas, 24 pzas. acero inoxidable, negro


Repuestos y complementos



5.1233  6


Cuchillo dentado de punta para carne, hoja de **11 cm**, negro



5.1543  6


Tenedor de mesa, negro



5.1553  6


Cuchara sopera, negro



5.1573  6


Cucharita para café, negro



5.1333  6

Cuchillo dentado punta redonda para mesa, hoja de **11 cm**, negro



5.1583  6

Tenedor chico para pastel, negro


Cuchillería doméstica y para Chefs



Estos cuchillos son de excelente calidad con mangos antideslizantes y esterilizables los cuales son más seguros y ergonómicos debido al Fibrox.

Cuchillería doméstica y para Chefs



5.1633.21  6
Cuchillo dentado para pan, hoja de **21 cm**, negro




5.1803.15  6
Cuchillo para trinchar, hoja angosta de **15 cm**, negro




5.1803.18
hoja de **18 cm**

5.1903.19  6
Cuchillo para trinchar, hoja ancha de **19 cm**, negro




5.2000.25  6
Cuchillo de cocina y para trinchar, hoja de **25 cm**, palisandro




5.2001.25  6
Cuchillo de cocina y para trinchar, hoja de **25 cm**, Fibrox rojo




5.2002.25  6
Cuchillo de cocina y para trinchar, hoja de **25 cm**, Fibrox azul



5.2004.25  6
Cuchillo de cocina y para trinchar,
hoja de **25 cm**, Fibrox verde



5.2003.19  6
Cuchillo de cocina y para trinchar,
hoja de **19 cm**, Fibrox negro


5.2003.22
hoja de **22 cm**

5.2003.25
hoja de **25 cm**


5.2003.28
hoja de **28 cm**

5.2003.31
hoja de **31 cm**



5.2007.25  6
Cuchillo de cocina y para trinchar,
hoja de **25 cm**, Fibrox blanco




5.2008.25  6
Cuchillo de cocina y para trinchar,
hoja de **25 cm**, Fibrox amarillo



5.2033.19  6
Cuchillo de cocina **dentado**, hoja de
19 cm, Fibrox negro




5.2063.20  6
Cuchillo de cocina, hoja extra ancha
de **20 cm**, Fibrox negro

Tenedores, cuchillo para pan, espátulas y cuchillo pastelero



5.2103.15  6
Tenedor plano para trinchar,
hoja de **15 cm**, negro



5.2533.21  6
Cuchillo **dentado** para pan, hoja
de **21 cm**, Fibrox negro




5.2603.12  6
Espátula flexible para cocineros y pasteleros, hoja de **12 cm**, negro


5.2603.20
hoja de **20 cm**

5.2603.25
hoja de **25 cm**



5.2703.25  6
Espátula curva, hoja de 25 cm, longitud plana **20 cm**, negro



5.2763.16  6
Espátula curva, hoja de 16 cm, longitud plana **12 cm**, negro




5.2933.26  6
Cuchillo pastelero **dentado**, hoja de **26 cm**, Fibrox negro

Cuchillería para cocineros y Chefs




5.3403  12
Decorador de limón, negro




5.3503  12
Rallador de limón, negro




5.3603.16  12
Descorazonador de manzana, negro 16 mm Ø



5.3703.16  6
Cuchillo filetero **flexible**, hoja de **16 cm**, Fibrox negro

5.3703.18
hoja de **18 cm**



5.3763.20  6
Cuchillo filetero **flexible**, hoja angosta de **20 cm**, Fibrox negro



5.3810.18  6
Cuchillo para filetear pescado hoja angosta **extra flexible** de **18 cm**, mango de madera



5.3813.18  6
Cuchillo para filetear pescado hoja angosta **extra flexible** de **18 cm**, Fibrox negro




5.4003.18  1
Hacha 320 grs, hoja de **18 cm**, Fibrox negro

5.4003.19  1
Hacha 600 grs, hoja de **19 cm**, Fibrox negro

Cuchillos para rebanar



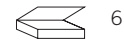
5.4233.25  6
Cuchillo para tocino **dentado**, hoja de **25 cm**, Fibrox negro



5.4237.25  6
Cuchillo para tocino **dentado**, hoja de **25 cm**, Fibrox blanco



5.4623.30



Cuchillo para salmón **flexible** troquelado, hoja de **30 cm**, Fibrox negro



5.4723.36

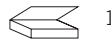


Cuchillo rebanador troquelado tipo italiano, hoja de **36 cm** y ancho 38 mm, Fibrox negro

Maletines para Chefs



5.4903



Maletín pequeño para Chef, gris con inserto plástico sólido, medidas 47 cm x 32.5 cm x 14.5 cm
Incluye destornillador Quattro con:
-Phillips 00-0
-Phillips 1-2
-Destornillador 3mm
-Destornillador 5mm

Desglose del paquete

5.2003.28

Cuchillo para cocinero, hoja ancha de **28 cm**, Fibrox

5.2933.26

Cuchillo pastelero dentado, hoja de **26 cm**

5.2603.23

Espatula recta flexible, hoja de **23 cm**

7.8403

Chaira redonda **27 cm**

5.3103

Cuchillo formador, hoja curva de 5.5 cm

5.0103

Pelapapas con un solo filo

7.6163

Parisina doble, 22 + 25 mm Ø

5.3403

Decorador de limón

5.3503

Rallador de limón

5.0703

Cuchillo para verdura puntiagudo, hoja de **10 cm**

5.6003.15

Cuchillo deshuesador recto, hoja de **15 cm**, Fibrox

5.3703.18

Cuchillo filetero **flexible**, hoja de **18 cm**, Fibrox

5.2303.18

Tenedor para trinchar, hoja de **18 cm**, forjado

5.2003.19

Cuchillo para cocinero, hoja ancha de **19 cm**, Fibrox



5.4903C

Maletín pequeño para Chef, gris con inserto plástico sólido, medidas 47 cm x 32.5 cm x 14.5 cm (18 piezas) * Incluye destornillador Quattro con:
-Phillips 00-0
-Phillips 1-2
-Destornillador 3mm
-Destornillador 5mm

Desglose del paquete

6.7503

Cuchillo SC curvo formador, hoja de **6 cm**, negro

6.7703

Cuchillo SC para verduras, hoja de **10 cm**, negro

6.7333

Cuchillo SC dentado punta redonda, hoja de **11 cm**, negro

5.2003.25

Cuchillo de cocina y para trincar, hoja de **25 cm**

5.2103.15

Tenedor para trincar, hoja de **15 cm**

5.2533.21

Cuchillo dentado para pan, hoja de **21 cm**, Fibrox negro

5.2603.25

Espátula flexible para chef y pasteles, hoja de **25 cm**

5.3403

Decorador de limón, negro

5.3503

Rallador de limón, negro

5.3603.16

Descorazonador de manzana, negro 16 mm Ø

5.3703.18

Cuchillo filetero **flexible**, hoja de **18 cm**, negro

5.6003.15

Cuchillo deshuesador recto, hoja ancha de **15 cm**, negro

7.6075

Pelador para tomates, negro

7.6073.3

Pelapapas cuerpo de nailon negro

7.6163

Parisina doble, 22 + 25 mm Ø, negro

7.6363.3

Tijeras de cocina multiusos Victorinox, negro

5710-250

Chaira redonda 10", corte semi fino, negro



9.7029

Bolsa enrollable para cuchillos vacía (máximo 10 cm) vacía, nailon ancho 35 cm l alto 23.5 cm

5.1003.9

Bolsa enrollable para cuchillos (con cuchillos) nailon ancho 35 cm l alto 23.5 cm

Desglose del paquete

5.0503

Cuchillo formador, hoja de **7 cm**

5.0833

Cuchillo dentado para tomate punta redonda, hoja de **11 cm**

5.3603.16

Descorazonador de manzanas, 16 mm Ø

5.3503

Rallador de limón

7.6163

Parisina doble, 22 + 25 mm Ø

5.0203

Pelapapas doble filo

5.0603

Cuchillo para verdura, hoja de **8 cm**

5.0703

Cuchillo para verdura, hoja de **10 cm**



7.7341

Aguja recta 16 cm



1

7.7342

Aguja recta 24 cm



1



7.7343

Aguja curva, 20 cm



1



N.0501

Porta cuchillos "piñera"
nylon para 5 piezas.

- sin cuchillos •

ancho 10.5 cm | alto 41.5 cm



N.0502

Estuche de nylon para cuchillos de Chef
con correa para llevar al hombro, espacio
para 18 piezas, • sin cuchillos •

ancho 55 cm | alto 47 cm



9.7030.48N

Bolsa de curpiel enrollable para
cuchillos • sin cuchillos •

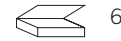
ancho 76 cm | alto 47.5 cm



Cuchillos para carniceros



5.5203.16



Cuchillo para carnicero, hoja recta de **16 cm**, Fibrox negro

5.5203.18
hoja de **18 cm**

5.5203.26
hoja de **26 cm**

5.5203.20
hoja de **20 cm**

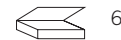
5.5203.31
hoja de **31 cm**

5.5203.23
hoja de **23 cm**

5.5203.36
hoja de **36 cm**

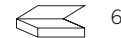


5.5501.18



Cuchillo deshuesador y para picar, hoja recta de **18 cm**, Fibrox rojo

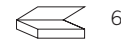
5.5502.18



Cuchillo deshuesador y para picar, hoja recta de **18 cm**, Fibrox azul



5.5503.18



Cuchillo deshuesador y para picar, hoja recta de **18 cm**, Fibrox negro



5.5503.20
hoja de **20 cm**



5.5508.18

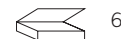


Cuchillo deshuesador y para picar, hoja recta de **18 cm**, Fibrox amarillo

Cuchillos para Aves



5.5903.09M



Cuchillo para aves, hoja de **9 cm**, mango mediano Fibrox negro

5.5903.11M

hoja de **11 cm**



5.5906.08S9

Cuchillo para aves, hoja de **8 cm**, Fibrox amarillo



5.5906.09S9

Cuchillo para aves, hoja de **9 cm**, Fibrox amarillo



5.5906.11S9

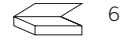
Cuchillo para aves, hoja de **11 cm**, Fibrox amarillo



Cuchillos deshuesadores



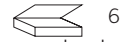
5.6000.15



Cuchillo recto deshuesador, hoja ancha de **15 cm**, palisandro



5.6001.15



Cuchillo recto deshuesador, hoja de **15 cm**, Fibrox rojo



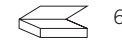
5.6002.15



Cuchillo deshuesador recto, hoja ancha de **15 cm**,
Fibrox azul



5.6003.12



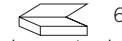
Cuchillo deshuesador recto, hoja ancha de **12 cm**,
Fibrox negro

5.6003.15

hoja ancha de **15 cm**



5.6006.15



Cuchillo deshuesador recto, hoja de **15 cm**, mango
americano palisandro



5.6008.15



Cuchillo deshuesador recto, hoja ancha de **15 cm**,
Fibrox amarillo



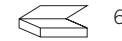
5.6206.12



Cuchillo deshuesador, hoja de **12 cm**, mango
madera



5.6303.12



Cuchillo deshuesador curvo, hoja de **12 cm**, Fibrox
negro

5.6303.15

hoja de **15 cm**



5.6403.15




Cuchillo recto deshuesador filo curvo, hoja de **15 cm**,
Fibrox negro





5.6500.15  6
Cuchillo deshuesador, hoja ancha curva de
15 cm, palisandro

5.6501.15  6
Cuchillo deshuesador, hoja ancha curva de
15 cm, Fibrox rojo


5.6502.15  6
Cuchillo deshuesador, hoja ancha curva de
15 cm, Fibrox azul


5.6503.15  6
Cuchillo deshuesador, hoja ancha curva de
15 cm, Fibrox negro

5.6600.15  6
Cuchillo deshuesador, hoja angosta curva de
15 cm, palisandro


5.6601.15  6
Cuchillo deshuesador, hoja angosta curva de
15 cm, Fibrox rojo

5.6602.12  6
Cuchillo deshuesador, hoja angosta curva de
12 cm, Fibrox azul

5.6602.15  6
Cuchillo deshuesador, hoja angosta curva de
15 cm, Fibrox azul

5.6603.12  6
Cuchillo deshuesador, hoja angosta curva de
12 cm, Fibrox negro

5.6603.15
hoja angosta curva de **15 cm**

5.6607.15  6
Cuchillo deshuesador, hoja angosta curva de
15 cm, Fibrox blanco

5.6612.15  6
Cuchillo deshuesador **flexible**, hoja angosta
curva de **15 cm**, Fibrox azul

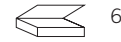
5.6613.15  6
Cuchillo deshuesador **flexible**, hoja angosta
curva de **15 cm**, Fibrox negro



Cuchillos para carniceros



5.7203.20



Cuchillo quebrador, hoja angosta curva de **20 cm**, Fibrox negro

5.7203.25

hoja angosta curva de **25 cm**, Fibrox negro



5.7300.31



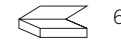
Cuchillo tipo cimitarra para carne, hoja ancha curva de **31 cm**, palisandro

5.7300.36

hoja ancha curva de **36 cm**, palisandro



5.7303.25



Cuchillo tipo cimitarra para carne, hoja ancha curva de **25 cm**, Fibrox negro

5.7303.31

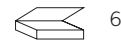
hoja ancha curva de **31 cm**

5.7303.36

hoja ancha curva de **36 cm**



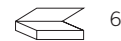
5.7403.31



Cuchillo de carnicero punta ancha, hoja de **31 cm**, Fibrox negro



5.7703.18



Cuchillo Torreón tipo alemán para despellejar, hoja de **18 cm**, Fibrox negro



5.7803.12



Cuchillo Torreón tipo americano para despellejar, hoja de **12 cm**, Fibrox negro


5.7803.15

hoja de **15 cm**




Herramientas para ganadería




6.6208  6
Herramienta para limpieza de pezuñas y herraduras, de un solo filo, mango madera




6.6308  6
Cuchillo para pezuñas y herraduras, doble filo (filo pequeño y filo grande), mango madera



6.6408  6
Cuchillo para pezuñas y herraduras, doble filo, mango madera



6.6500  6
Cuchillo para pezuñas hoja de forma ovalada, mango madera



6.5300  1
Cizalla corta cuerno grande, longitud total **90 cm**



6.5900  10
Cinzel cóncavo para herraduras



6.6700  6
Cuchilla para cortar pezuñas

Nota: Para cortar cuernos recomendamos la **FELCO 22**, tijera a 2 manos con mangos de aluminio (más información acerca de este producto ver en el catálogo de otras líneas) o en www.felco.com.mx

SwissClassic mango de colores fibrox



Pertencen a la línea SwissClassic, con mangos en colores, antideslizantes y ergonómicos.

Mangos de colores Fibrox, ergonómicos y antideslizantes



6.7606.L114  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **8 cm**, verde



6.7606.L115  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **8 cm**, rosa



6.7606.L118  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **8 cm**, amarillo



6.7606.L119  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **8 cm**, naranja



6.7636.L114  20
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **8 cm**, verde



6.7636.L115  20
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **8 cm**, rosa




6.7636.L118  20
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **8 cm**, amarillo




6.7636.L119  20
Cuchillo SC **dentado** para verduras, hoja de **8 cm**, naranja




6.7706.L114 (antes **6.7706.375**)  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **10 cm**, verde




6.7706.L115 (antes **6.7706.RHR**)  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **10 cm**, rosa



6.7706.L118 (antes **6.7706.102**)  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **10 cm**, amarillo



6.7706.L119 (antes **6.7706.021**)  20
Cuchillo SC para verduras, hoja de **10 cm**, naranja



6.7836.L114 (antes **6.7836.375**)  20
Cuchillo SC **dentado** para jitomates y salchichas, punta redonda, hoja de **11 cm**, verde



6.7836.L115 (antes **6.7836.RHR**)  20
Cuchillo SC **dentado** para jitomates y salchichas, punta redonda, hoja de **11 cm**, rosa



6.7836.L118 (antes **6.7836.102**)  20
Cuchillo SC **dentado** para jitomates y salchichas, punta redonda, hoja de **11 cm**, amarillo



6.7836.L119 (antes **6.7836.021**)  20
Cuchillo SC **dentado** para jitomates y salchichas, punta redonda, hoja de **11 cm**, naranja

Black CeramicLine



Los cuchillos de Cerámica ofrecen las ventajas de una gran calidad de corte, de un filo que se conserva durante mucho tiempo y de no tomar gustos ni olores. Debido al uso de la cerámica, el cuchillo es muy ligero y pesa apenas la mitad que un cuchillo de acero del mismo tamaño.

Victorinox Black CeramicLine

Las hojas de los cuchillos de cerámica se fabrican a partir de óxido de circonio de alta pureza, a un porcentaje de casi el 100%

De esta forma se obtiene una hoja extremadamente dura. La cerámica es casi tan dura como el diamante. Debido al uso de la cerámica, el cuchillo es muy ligero y pesa apenas la mitad que un cuchillo de acero del mismo tamaño. Es inoxidable y resistente a los ácidos. Debido a la gran dureza del material, las hojas se conservan muy afiladas durante mucho tiempo. La superficie altamente compacta facilita el cuidado de los cuchillos de cerámica: solamente hay que limpiarlos con un paño húmedo, secarlos y guardarlos cuidadosamente en la funda protectora.

Ventajas de los cuchillos de cerámica

- hojas extremadamente afiladas; el filo se conserva durante mucho tiempo
- ligeros y manejables
- no toman gustos ni olores
- higiénicos y antialérgicos
- aptos para alimentos
- resistentes a la corrosión y a los ácidos
- de fácil cuidado



7.2033.08G  6

Cuchillo de **Cerámica Negra**, para verdura, hoja de **8 cm**, Fibrox negro en caja

7.2033.12G  6

Cuchillo de **Cerámica Negra**, para verdura, hoja de **12 cm**, Fibrox negro en caja

7.2033.15G  6

Cuchillo de **Cerámica Negra** para trinchar, hoja de **12 cm**, Fibrox negro en caja

7.2533.17G  6

Cuchillo de **Cerámica Negra** Santoku, hoja de **17 cm**, Fibrox negro en caja

Ceramic Line



Los cuchillos de cerámica son apreciados y utilizados por un número cada vez más grande de personas. Debido a la gran dureza del material, las hojas se conservan muy afiladas durante mucho tiempo.

Victorinox CeramicLine

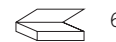
Las hojas de los cuchillos de cerámica se fabrican con polvo de óxido de circonio ultrapuro. Se moldean a una presión de 1500 bares y se sinterizan en hornos especiales a una temperatura de 1500 °C.



Ventajas de los cuchillos de cerámica

- hojas extremadamente afiladas; el filo se conserva durante mucho tiempo
- ligeros y manejables
- no toman gustos ni olores
- higiénicos y antialérgicos
- aptos para alimentos
- resistentes a la corrosión y a los ácidos
- de fácil cuidado

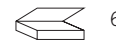
7.2003.08G



6

Cuchillo de **Cerámica** para verdura, hoja de 8 cm, Fibrox negro en caja

7.2003.12G



6

Cuchillo de **Cerámica** para verdura, hoja de 12 cm, Fibrox negro en caja

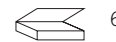
7.2003.15G



6

Cuchillo de **Cerámica** para trinchar, hoja de 15 cm, Fibrox negro en caja

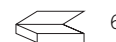
7.2503.17G



6

Cuchillo de **Cerámica** Santoku filetero, hoja de 17 cm, Fibrox negro en caja

7.8725



6

Afilador diamante **para cuchillos de Cerámica**


Utensilios de cocina



Infinidad de utensilios de cocina son los que complementan los cuchillos, conozcan todos los aditamentos que pueden agregar a su colección de cuchillos, ya sea para uso doméstico o profesional.

Utensilios de cocina



7.6033  12
Cuchillo para toronja hoja curva, hoja de 9 cm, negro




7.6043  12
Rallador de mantequilla, negro




7.6050.3  6
Cuchillo decorador sierra plana de 4 mm, hoja de 9 cm, negro



7.6053.3  6
Cuchillo decorador sin remaches



7.6070  10
Pelapapas Rex, acero inoxidable con cortador lateral



7.6070.7  10
Pelapapas Rapid, con cortador lateral, blanco



7.6072  10
Corta julianas




7.6073  20
 Pelapapas cuerpo de
 nailon rojo




7.6073.3  20
 Pelapapas cuerpo de
 nailon negro




7.6073.7  20
 Pelapapas cuerpo de
 nailon blanco




7.6074  1
 Pelapapas metálico, la
 cáscara cae directamente
 al bote de desechos



7.6075  1
 Pelador para tomates



7.6078  1
 Juego para cortar
 -cortador
 -corta julianas
 -rallador
 -pinza de seguridad




7.6097  1
 Corta queso en láminas, mango de madera clara



7.6153.10  12
 Parisina, 10 mm Ø, negro

7.6153.22
 Parisina, 22 mm Ø, negro




7.6163  12
 Parisina doble, 22 + 25 mm Ø, negro




7.6173  12
 Parisina ovalada, negro




7.6233  10
Espátula multiusos, hoja flexible 8 x 16 cm, negro




7.6343  1
Tijeras para cortar aves Victorinox acero inoxidable, 25 cm, negro (**este modelo cuenta con refacción de resorte a solicitar con la clave 7.6343.11**)




7.6345  1
Tijeras para aves Victorinox, acero inoxidable de 25 cm, con resorte amortiguador




7.6363  10
Tijeras de cocina multiusos Victorinox, rojo



7.6363.3  10
Tijeras de cocina multiusos Victorinox, negro



7.6363.7  10
Tijeras de cocina multiusos Victorinox, blanco




7.6393  1
Cuchillo abre ostiones, negro



7.6760  1
 Bolsa para decorar, 43 cm



7.6700  1
 Boquillas lisas para decorar
 (10 pzas), **acero inoxidable**



7.6750  1
 Boquillas con picos para decorar
 (10 pzas), **acero inoxidable**

7.6854  10
 Abrelatas de hélice



7.6857  10
 Abrelatas universal,
 rojo



7.6857.3  10
 Abrelatas universal,
 negro



7.6857.7  10
 Abrelatas universal,
 blanco



7.6875.3  1
 Tijeras multiusos 19 cm, negro





7.6912  20
Destapador PET, rojo



7.6912.3  20
Destapador PET, negro




7.6912.7  20
Destapador PET, blanco



7.6921  1
Sacacorcho de campana, niquelado
con anillo de plástico




7.6915  12
Sacacorchos
mango de madera



7.6920  12
Sacacorchos francés
acero inoxidable, mango de plástico
rojo con hoja




7.6923  12
Sacacorcho con cortaprecinto, blanco/rojo



7.6923.3  12
Sacacorcho con cortaprecinto, blanco/negro



7.7091.3  12
Barra magnética para cuchillos "Major",
35 cm de largo, 3 huecos, negro

Cuchillería Forjada



Los cuchillos forjados tienen un equilibrio tan perfecto, que facilita hasta el trabajo más prolongado en la cocina, tienen un bello diseño, gran funcionalidad y propiedades de corte que satisfacen las exigencias de los cocineros profesionales.

Cuchillería Forjada clásica

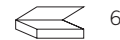
Los cuchillos forjados de Victorinox fascinan por igual tanto a Chefs aficionados como a profesionales de la cocina. Su equilibrio es tan perfecto que siempre es un placer utilizarlos incluso en largos periodos de trabajo. Todos los modelos están forjados de una sola pieza mostrando una continuidad que va desde la hoja hasta el mango. La materia prima que se utiliza es acero al cromo-molibdeno X50CrMoV15 de primera calidad que los herreros profesionales procesan de acuerdo con los últimos avances técnicos. La dureza correcta de la hoja y el ángulo de corte controlado por láser garantizan una elevada eficiencia de corte.

Cuchillería Forjada para Chefs “Grand Maître“ made in Germany

Todos los cuchillos de ésta línea vienen en la presentación de un **estuche elegante** (solos o en juego), **el cual podrán apreciar en la siguiente página.**



7.7203.12G

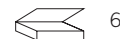


6

Para bistec, hoja de **12 cm** nailon negro, en caja



7.7203.15G

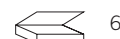


6

Cuchillo forjado para trinchar tipo alemán, hoja de **15 cm**, nailon negro, en caja



7.7203.20G

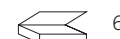


6

Cuchillo forjado para trinchar tipo alemán, hoja de **20 cm**, nailon negro, en caja



7.7213.20G

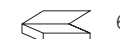


6

Cuchillo forjado filetero **flexible**, hoja de **20 cm**, nailon negro, en caja



7.7223.26G

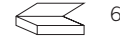


6

Cuchillo forjado troquelado para jamón, hoja de **26 cm**, nailon negro, en caja



7.7233.15G



Tenedor para trinchar forjado de **15 cm**,
nailon negro en caja

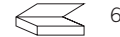


7.7303.15G

Cuchillo forjado deshuesador, hoja de
15 cm, nailon negro en caja



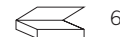
7.7303.17G



Cuchillo forjado Santoku, hoja de **17 cm**,
nailon negro en caja



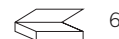
7.7323.17G



Cuchillo forjado Santoku troquelado,
hoja de **17 cm**, nailon negro en caja



7.7403.20G



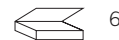
Cuchillo forjado para trinchar, hoja de **20 cm**, nailon
negro en caja

7.7403.25G

Cuchillo forjado para trinchar, hoja de **25 cm**, nailon
negro en caja



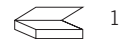
7.7433.23G



Cuchillo forjado **dentado** para pan, hoja
de **23 cm**, nailon negro en caja



7.7243.6



Soporte con 5 cuchillos forjados y unas tijeras para cocina,
nailon negro

Desglose del paquete

7.6363.3

Tijeras de cocina, nailon negro

7.7203.08

Cuchillo forjado para verdura tipo alemán, hoja de **8 cm**

7.7203.12

Cuchillo forjado para bistec tipo alemán, hoja de **12 cm**

7.7203.15

Cuchillo forjado para trinchar tipo alemán, hoja de **15 cm**

7.7323.17

Cuchillo forjado Santoku troquelado tipo alemán, hoja de **17 cm**

7.7403.20

Cuchillo forjado para trinchar tipo alemán, hoja de **20 cm**

Chairas y afiladores



4010-200

Chaira doméstica redonda 8", corte semi fino, negro



4021-239

Chaira de **cerámica** redonda 9", corte semi fino, amarillo



4810-731

Chaira diamante ovalada 9", más resistente **su afilado no se acaba**, negro



5520-250

Chaira redonda 10", corte semi fino, amarillo

5520-300

Redonda 12", corte semi fino, amarillo



5525-250

Chaira redonda 10", corte semi fino, rojo

5525-300

Redonda 12", corte semi fino, rojo



5540-300

Redonda 12", corte semi fino, azul



5530-300

Chaira redonda 12", corte semi fino, verde



5710-250

Chaira redonda 10", corte semi fino, negro

5710-300

Redonda 12", corte semi fino, negro



5710-255

Chaira redonda 10", **corte fino**, negro



5710-256

Chaira redonda 10", **pulida**, negro



5710-810

Chaira oval 12", corte semi fino, negro



6512-280

Chaira tope metálico redonda 11", corte semi fino, negro

6512-310

Redonda 12", corte semi fino, negro

6512-360

Redonda 14", corte semi fino, negro



6512-810

Chaira tope metálico oval 12", corte semi fino, negro

6512-860

Oval 14", corte semi fino, negro



P202.H12


Chaira redonda, **filo espiral** 12" inglesa corte duro, blanco



P203.10


Chaira redonda, 10" negro, **corte combinado** (la mitad de la superficie es pulida y la otra mitad es de corte fino, ideal para el afilado de sus cuchillos de forma más profesional.)



7.8714  10


Afilador pequeño para
cuchillos y navajas
Medida: 7 cm



7.8715  10

Afilador para cuchillos
"Victorinox"
Medida: 14 cm



7.8721  1

Afilador de cuchillo con
rueda de cerámica, rojo



7.8721.3  1

Afilador de cuchillo con
rueda de cerámica, negro



4.0567.90
- Mini chaira



270
Afilador cruzado, para navajas y/o cuchillos



7.8725
Afilador diamante
para cuchillos de
cerámica



8.1000
Afilador para cuchillos con discos de Rubín



8.3500
Afilador barra, cerámica

Tijeras y sets de Manicure y Pedicure



En ésta sección les presentamos los diferentes modelos de tijeras, y todos los aditamentos para manicure y pedicure.

Tijeras de acero inoxidable, mango de nailon



8.0905.13  5
- tijeras domésticas
y profesionales
- 13 cm




8.0906.16  5
- tijeras domésticas
y profesionales
- 16 cm



8.0908.21  5
- tijeras domésticas
y profesionales
- 21 cm



8.0922.16  5
- tijeras para estilista
- microdentadas
- 16 cm




8.0986.16  5
- tijeras domésticas y
para manualidades
- 16 cm



8.0999.23  5
- tijeras multiusos
- 23 cm

Tijeras multiusos de calidad




8.1040.09  12
Tijeras en forma de
cigüeña
- baño chapa de oro
- para bordar
- 9 cm

8.1040.12
- Mismas características,
12 cm

Manicure y juegos



8.1656.8  1
Juego para manicura de acero
inoxidable "RUBIS" amarillo/gris
contiene:
- corta uñas
- tijeras para uñas
- lima para uñas
- pinzas



8.2061  1
- pinzas Swiss "RUBIS" inclinadas, inoxidables



8.2061.3  1
- pinzas Swiss "RUBIS" inclinadas, rojas




8.2062.3  1
- pinzas Swiss "RUBIS" puntiagudas, rojas




8.2075.12  12
- lima para uñas "Sapphire"

Manicure y pedicure




8.1670.09  12
Tijeras para cutícula
- niqueladas, curvas
- 9 cm




8.1671.09  12
Tijeras para cutícula
- acero inoxidable,
curvas
- 9 cm




8.1680.10  12
Tijeras para uñas
- niqueladas, curvas
- 10 cm



8.1681.09  12
Tijeras para uñas
- acero inoxidable,
curvas
- 9 cm




8.1688.09  12
Tijeras para uñas
- niqueladas
- 9 cm




8.1791.10
Tijeras para vello de nariz
- niqueladas
- 10 cm



8.2025.13  6
Alicate para uñas
- niquelado
- mangos estriados
- 13 cm
Repuesto resorte
para este producto:
8.2025.13F



8.2030.13  6
Alicate para uñas
- niquelado
- con resorte de amorti-
guamiento
- 13 cm
Repuesto resorte
para este producto:
8.2030.13F




8.2040.10  12
Alicate para cutícula
- niquelado, atornillado
- 10 cm
Repuesto resorte
para este producto:
8.2040.10F




8.2052  6
Corta uñas "Trim"
- cromado
- con lima para uñas y
cadena
- 5.2 cm




8.2053  6
Corta uñas "Trim"
- cromado, 8 cm



8.2054  6
Corta uñas de pies
"Pediclip"
- con lima para uñas,
8 cm



8.2055.C  10
Corta uñas
- acero inoxidable con lima para uñas en
funda skai, con anilla para llavero, 5.5 cm

8.2055.CB
- en funda skai y blíster, **sin anilla para llavero**



8.2056  6
- corta uñas "Trim de Lujo" con lima
para uñas, 6 cm



Exhibidor



9.7009+5.9009E

Exhibidor de mostrador para peladores

contiene:

- 5 ganchos
- 65 piezas:
 - 20 peladores rojos **7.6073**
 - 20 peladores negros **7.6073.3**
 - 5 peladores metálicos **7.6074**
 - 20 peladores tomates **7.6075**

Medidas exhibidor:

largo 24 cm | alto 33.5 cm | ancho 13 cm