

2024

HAUSHALTS- UND BERUFSMESSER



VICTORINOX

2024

**HAUSHALTS- UND
BERUFSMESSER**



VICTORINOX HAUSHALTS- UND BERUFSMESSER BESTENS VORBEREITET, EIN MEISTERHAFTER KOCH ODER EINE MEISTERHAFTER KÖCHIN ZU SEIN

Unserem Erbe als Hersteller des original Swiss Army Knife™ treu bleibend, haben wir bei Victorinox es uns zur Aufgabe gemacht, Sie mit intelligenten und meisterhaften Lösungen immer bestens auf die alltäglichen Herausforderungen im Leben vorzubereiten.

Darum setzen wir bei unseren Küchenmessern auf dieselbe Expertise und dasselbe Streben nach Exzellenz wie bei unserem Swiss Army Knife™. Darum verwenden wir nur erstklassige Materialien. Und darum sind unsere ergonomischen, leistungsfähigen Designs sorgfältig durchdacht und erfüllen ihren Zweck perfekt.

Inspiziert und geschätzt von Kochprofis aus aller Welt, bietet unser fachmännisch ausgewähltes Sortiment an Premium-Produkten mühelose Effizienz und stellt sicher, dass Sie jederzeit bestens vorbereitet sind, eine meisterhafte Köchin oder ein meisterhafter Koch zu sein.

All das tun wir, weil wir der Überzeugung sind:
VORBEREITET ZU SEIN MACHT DAS LEBEN BESSER.



Carl Elsener
CEO Victorinox



20 SWISS CLASSIC



76 GRAND MAÎTRE



46 SWISS MODERN



88 AUFBEWAHRUNG



58 WOOD



112 SCHNEIDEBRETTER

20 SWISS CLASSIC

- 22 Gemüsemesser
- 26 Käse- und Wurstmesser
- 27 Steak- und Pizzamesser
- 28 Haushaltsmesser
- 32 Gabeln und Spachteln
- 34 Küchengarnituren
- 42 Besteck

46 SWISS MODERN

- 48 Gemüse- und Steakmesser
- 50 Haushaltsmesser
- 52 Küchengarnituren
- 53 Besteck
- 56 Wood

58 WOOD

- 60 Gemüsemesser
- 62 Steakmesser
- 63 Haushaltsmesser
- 66 Gabel und Spachtel
- 67 Küchengarnituren
- 69 Schinkenmesser
- 70 Ausbeinmesser
- 72 Metzgermesser

76 GRAND MAÎTRE

- 78 POM
- 84 Wood

88 AUFBEWAHRUNG

- 90 Messerblock-Sets
- 105 Messerblöcke leer
- 107 Rollmappen leer
- 108 Kochrucksack-Kollektion

112 SCHNEIDEBRETTER

- 114 Kitchen Series
- 115 All-in-One
- 116 Gourmet Series
- 117 Handy Series
- 118 Pizzaschaufel
- 119 Accessoires

120 KÜCHENUTENSILIEN

- 122 Küchenhelfer
- 124 Rex
- 125 Star
- 126 Rapid
- 127 Küchenutensilien



120 KÜCHENUTENSILIEN



154 DUAL GRIP



134 SCHEREN



158 FIBROX



144 SCHÄRFEN + SICHERHEIT



182 SWIBO

134 SCHEREN

- 136 Haushalts- und Berufsscheren

144 SCHÄRFEN + SICHERHEIT

- 146 Haushaltsstahl
- 148 Messerschärfer
- 149 Metzgerstahl
- 151 Sicherheitshandschuhe

154 DUAL GRIP

- 156 Ausbeinmesser
- 157 Schlachtmesser

158 FIBROX

- 160 Kochmesser
- 164 Schinkenmesser
- 166 Ausbeinmesser
- 173 Metzgermesser
- 180 Käsemesser

182 SWIBO

- 184 Koch- und Schinkenmesser
- 185 Fischmesser
- 186 Ausbeinmesser
- 188 Metzgermesser
- 3 Editorial
- 6 Geschichte
- 8 Swiss Brand
- 10 Nachhaltigkeit
- 12 Edelstahl
- 13 Griffmaterialien
- 14 Verpackung
- 16 Form und Funktion
- 18 Richtige Handhabung und Pflege
- 20 Hausaltmesser
- 152 Für Profis
- 153 QR-Code + NSF/ANSI 2
- 153 HACCP Konzept
- 192 Marken Ambassador
- 194 Griff-Form und Farben
- 197 Garantie
- 198 Corporate Business

GESCHICHTE



Die erste Messerschmiede



Gründer Karl Elsener



Mutter Victoria

VICTORIA



Geschäftsführer Carl Elsener

- 1884 Karl Elsener I. eröffnet eine Messerschmiedewerkstatt in Ibach-Schwyz. Seine Mutter Victoria unterstützt ihn tatkräftig in seinen Bestrebungen.
- 1891 Karl Elsener I. gründet den Verband Schweizerischer Messerschmiedmeister und beliefert die Schweizer Armee mit den ersten Soldatenmessern.
- 1897 Das „Original Schweizer Offiziers- und Sportmesser“ wird gesetzlich geschützt. Heute ist es auf der ganzen Welt als Original Swiss Army Knife™ bekannt.
- 1909 Zum Gedenken an seine Mutter wählt Karl Elsener I. ihren Vornamen Victoria als Markennamen und lässt das Cross&Shield Emblem gesetzlich schützen. Heute ist es in über 120 Ländern als Markenzeichen eingetragen.
- 1921 Die Erfindung des rostfreien Stahls (Inox) ist für die Messerschmiede von zentraler Bedeutung. Aus der Verschmelzung des Namens „Victoria“ mit dem Begriff „Inox“ geht der heutige Markenname hervor: Victorinox.
- 1931 Carl Elsener II. leitet die Automatisierung ein. Im Jahre 1931 erhält die Firma Brown Boveri den Auftrag, in Ibach die erste vollelektrische Härtereier der Welt einzurichten. So kann eine gleichbleibend hohe Qualität aller Messer sichergestellt werden.
- 1945 Die nach dem Zweiten Weltkrieg in Europa stationierten US-Soldaten kaufen das Messer in grossen Mengen ein und bringen es als beliebtes Souvenir mit nach Hause.
- 1950 Carl Elsener III. übernimmt die Geschäftsführung.
- 1977 Das Original Swiss Army Knife™ ist Teil einer Designausstellung des Museum of Modern Art in New York.
- 1979 Umwandlung der Einzelfirma „Messerfabrik Karl Elsener“ in das Familienunternehmen „Victorinox AG“.
- 1984 Das Unternehmen verdoppelt seine Werks- und Geschäftsflächen.
- 1989 Markteintritt der Division „Uhren“ unter der Marke Swiss Army in Nordamerika mit dem damaligen US-Vertriebspartner.
- 1993 Eröffnung der ersten eigenen Vertriebsgesellschaft in Japan.
- 1994 Gründung der Carl und Elise Elsener-Gut Stiftung zur Unterstützung wohltätiger Projekte in der Schweiz und im Ausland.
- 1999 Markteintritt der Division „Reisegepäck“ mit der US-amerikanischen TRG Group in St. Louis als Lizenznehmerin.
- 2000 Gründung der Victorinox Stiftung, die 90% des Aktienkapitals der Victorinox AG hält. Die restlichen 10% sind im Besitz der gemeinnützigen Carl und Elise Elsener-Gut Stiftung.
- 2001 Einführung der Bekleidungsline in den USA und Eröffnung des ersten Victorinox Stores in Soho in New York.
- 2005 Übernahme des traditionsreichen Schweizer Messer- und Uhrenherstellers Wenger SA in Delémont. Wenger bleibt eine selbständige Tochtergesellschaft von Victorinox.



Nenad Mlinarevic, Schweizer Koch und Markenbotschafter für Haushalts- und Berufsmesser



Uhren seit 1989



Reisegepäck seit 1999



Parfums seit 2007



2022: 125. Jubiläum des SAK

- 2007 Carl Elsener IV. löst seinen Vater in der Leitung des Unternehmens ab und baut Victorinox als globalen Multibrand weiter aus.
Gründung der Victorinox Swiss Army Fragrance AG.
- 2008 Eröffnung des ersten europäischen Victorinox Flagship-Stores in London.
- 2011 Eröffnung des Swiss Knife Valley Visitor Centers in Brunnen, Schweiz.
- 2013 Integration des Wenger Messergeschäfts in die Marke Victorinox.
- 2014 Übernahme des Reisegepäck-Geschäfts von der bisherigen Lizenznehmerin und Gründung der neuen Geschäftseinheit Victorinox Travel Gear AG.
Store-Eröffnung in erstklassiger Lage im Zentrum von Zürich.
- 2016 Bau des Watch Competence Centers in Delémont, Schweiz.
- 2017 Auflösung der Bekleidungslinie und Fokussierung auf die Kernprodukte. Produktion des 500-millionsten Original Swiss Army Knife™.
- 2020 Eröffnung des neuen Vertriebszentrums in Seewen, Schweiz.
Übernahme der Zena Swiss AG, des traditionellen Schweizer Herstellers für Sparschäler.
Eröffnung des ersten europäischen Victorinox Franchise-Stores in Wien.
- 2022 125. Jubiläum des „Original Schweizer Offiziers- und Sportmessers“.

SWISS BRAND

UNSERE GESCHICHTE

Als unser Gründer Karl Elsener 1884 seine Messerschmiede in Ibach in der Schweiz eröffnete, konnte er nicht ahnen, dass das kurz darauf von ihm entwickelte Swiss Army Knife™ zu einer globalen Ikone werden würde. Eine Ikone, mit der man in jeder Situation bestens vorbereitet ist – nicht nur im Alltag, sondern sogar im Weltall.

Aber so ist das im Leben: Man weiss nie, was kommt. Alles, was man tun kann, ist sicherzustellen, dass man bestens auf alles vorbereitet ist, was kommen kann.

Unserem Erbe als Hersteller des original Swiss Army Knife™ treu bleibend, haben wir bei Victorinox es uns zur Aufgabe gemacht, genau das zu tun: Sie immer bestens auf die alltäglichen Herausforderungen im Leben vorzubereiten.

Darum suchen wir verantwortungsvoll nach sorgfältig durchdachten Lösungen, die ihren Zweck perfekt erfüllen. Darum liefern wir kompromisslose Qualität bis ins letzte Detail und streben nach Exzellenz in allem, was wir tun. Und darum stehen wir für Zuverlässigkeit sowie authentische Schweizer Handwerkskunst.

Damit jedes einzelne Produkt, das unser berühmtes Cross & Shield trägt – von unseren Taschen- und Küchenmessern bis hin zu unseren Uhren, unserem Reisegepäck und unseren Parfums –, in Perfektion gefertigt wird.

All das tun wir, weil wir der Überzeugung sind:

VORBEREITET ZU SEIN MACHT DAS LEBEN BESSER.

WOFÜR UNSERE MARKE STEHT

Wie unterstützen wir Menschen dabei, auf alles vorbereitet zu sein? Durch intelligente, meisterhafte Lösungen. So leben und so arbeiten wir.

Wir streben nach Exzellenz, indem wir unserer Kundschaft das tägliche Kochen erleichtern und ergonomische Haushalts- und Berufsmesser für mühelose Effizienz herstellen. Unser Portfolio an Premium-Haushalts- und -Berufsmessern wird mit derselben Expertise wie unsere Swiss Army Knife™ hergestellt. Das Ergebnis sind scharfe, leichte und perfekt ausbalancierte Messer, die mit Selbstvertrauen und Präzision für gelungene Mahlzeiten sorgen.

BESTENS VORBEREITET

Wir geben unserer Kundschaft die richtigen Werkzeuge für alle kulinarischen Herausforderungen an die Hand. Unsere Expertinnen und Experten entwickeln ausgewählte Serien mit speziellen Klingen sowie Utensilien, damit unsere Kundschaft in der Küche glänzen kann.

DURCHDACHT

Unsere sorgfältig durchdachten Lösungen sind nicht nur von Fachleuten inspiriert, sondern werden auch von ihnen selbst geschätzt, aufgrund des ergonomischen und leistungsstarken Designs unserer Haushalts- und Berufsmesser. Für Hobby-Köchinnen und -Köche mit einem Sinn für Premium-Geschmack.

MEISTERHAFT

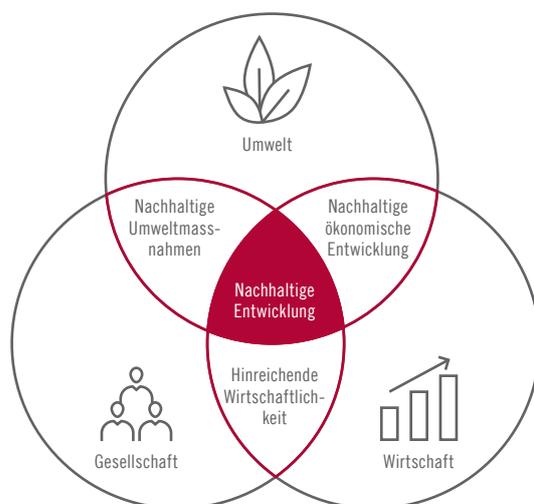
Wir streben nach Exzellenz und machen es unserer Kundschaft einfach, ihre Fertigkeiten in der Küche unter Beweis zu stellen. Unsere fachmännisch gefertigten Klingen, die in unserem Werk im Schweizerischen Ibach mit höchster Präzision aus erstklassigen Materialien hergestellt werden, sorgen dafür, dass jede Küchenaufgabe mit Leichtigkeit von der Hand geht*.

*Nicht alle Produkte werden in der Schweiz gefertigt.



WAS WIR FÜR NACHHALTIGKEIT TUN

WIR SETZEN UNS FÜR INNOVATIONEN EIN, UM UNSEREN BEITRAG FÜR EINE BESSERE WELT STETIG ZU VERBESSERN



ÖKOLOGISCHE MASSNAHMEN – BEWUSSTER EINSATZ VON RESSOURCEN

Die Umwelt liegt uns sehr am Herzen und das zeigt sich in jedem Aspekt unserer Geschäftstätigkeiten. Beispielsweise im bedachten Umgang mit den Ressourcen, um die Umweltauswirkungen zu reduzieren:

Produktentwicklung: recycelte Materialien für hochwertige Produkte

Unser Kernprodukt, das Schweizer Taschenmesser, besteht aus bis zu 85% recyceltem Stahl, je nach Verfügbarkeit von Stahlresten. Darauf basierend setzen wir auch in unseren anderen Produktkategorien immer mehr recycelte Materialien ein.

Produktverpackung: minimal und recycelbar

Das Leitprinzip für unsere Verpackungen ist, nur soviel Material zu verwenden, wie unbedingt erforderlich ist. Ein Grossteil ist recycelbar. Bis zu 90% unserer Kartonverpackungen bestehen aus wiederaufbereitetem Papier und 100% sind aus chlorfrei gebleichtem Papier hergestellt.

Produktlebenszyklus: langlebig und reparierbar

Wir sind so von der hohen Qualität unserer Produkte überzeugt, dass wir auf unsere Messer eine lebenslange Garantie anbieten, und auch die Garantie bei unserem Reisegepäck und unseren Uhren geht über die Branchenstandards hinaus. Für alles andere gibt es umfassende Reparatur- und Umrüstungsoptionen, damit unsere Produkte ein langes Leben haben.

Betrieb: energiesparend und innovativ

Wir versuchen aktiv, unseren Fussabdruck in unseren Schweizer Werken und Büros zu senken. Ein Beispiel: Wir heizen unseren Firmensitz in Ibach und 120 nahegelegene Wohnungen, indem wir die Abwärmenutzung aus unseren Produktionsanlagen durch Wärmepumpen optimieren und die Wärme aus unseren Belüftungs- und Kühlsystemen zurückgewinnen.

Wir sind Pioniere beim Recycling von Schleifschlamm und haben einen speziellen Prozess zur Filterung von Stahlrückständen aus dem Kühlwasser entwickelt. Jedes Jahr sammeln wir rund 600 Tonnen Schleifschlamm und bis zu 1.000 Tonnen Stahlreste in unseren Werken, die zu neuem Stahl verarbeitet werden.

An unseren Schweizer Standorten sind Photovoltaiksysteme installiert, die teilweise unsere Anlagen mit Strom versorgen und rund 500 Tonnen CO₂ pro Jahr kompensieren.

SOZIALE MASSNAHMEN – SOLIDE WERTE UND UNERSCHÜTTERLICHE GESCHÄFTSETHIK

Wir sind ein Familienbetrieb mit einer langen Geschichte und einer klaren Vision. Unsere Werte leiten uns in allem, was wir tun, vom Umgang mit unseren Mitarbeitenden, Partner/-innen, Lieferant/-innen, Kolleg/-innen sowie mit unserer Kundschaft bis zu unserem Beitrag zur Gesellschaft und dem Schutz der Umwelt:

- **Mitarbeitende:** attraktive Jobs, faires Gehalt, grosszügige Leistungen und Trainingsmöglichkeiten
- **Partner und Lieferanten:** langfristige Partnerschaften, ehrliches Engagement für soziale und ökologische Verantwortung
- **Unterstützung der globalen Klimaexpedition:** Wir inspirieren junge Menschen, den Planeten zu schützen

ÖKONOMISCHE MASSNAHMEN – EIN UNTERNEHMEN MIT ZUKUNFT

Wir sind ein unabhängiges Familienunternehmen mit nachhaltigem Ansatz. Wir haben Massnahmen definiert und aufgegleist, um die langfristige Stabilität und den Erfolg unseres Unternehmens zu gewährleisten:

Victorinox Corporate Foundation: Lösung von Nachfolgefragen und Jobsicherheit

Die Victorinox AG ist ein unabhängiges Familienunternehmen. Im Jahre 2000 wurde die Victorinox Corporate Foundation gegründet, um zukünftige Fragen bei der Nachfolge zu lösen, das Unternehmen in schweren wirtschaftlichen Zeiten abzusichern und Arbeitsplätze langfristig zu schützen.

Carl und Elise Elsener-Gut Stiftung: Unterstützung wohltätiger Projekte

Die Victorinox Corporate Foundation hält 90% der Unternehmensanteile. Die restlichen 10% gehören der gemeinnützigen Carl und Elise Elsener-Gut Stiftung, die vom Vater unseres aktuellen Geschäftsführers ins Leben gerufen wurde und ausgewählte wohltätige Projekte in der Schweiz und im Ausland unterstützt.

“ Um unserem Erbe als Makers of the Original Swiss Army Knife™ gerecht zu werden, ist es natürlich unser Ziel, langfristig mit hochwertigen Produkten und Services auf dem Weltmarkt erfolgreich zu sein. Ebenso wichtig ist jedoch der Schutz und Erhalt unseres Planeten für zukünftige Generationen. Deshalb liegt es in unserer Verantwortung, sicherzustellen, dass unsere Prozesse sowie die unserer Zulieferer ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Ziele unterstützen.” Carl Elsener, CEO Victorinox AG

EDELSTAHL

Alle Stahlklingen bestehen aus martensitischem, rostfreiem Stahl. Für optimale Funktion und Langlebigkeit der Klingen benötigt man die richtige Stahllegierung. Der Stahl sollte die perfekte Kombination aus dauerhafter Schärfe und Korrosionsschutz liefern. Ausserdem sollte die Klinge flexibel sein, damit sie beim Arbeiten nicht bricht.

Die folgenden Stahllegierungen werden für Haushalts- und Berufsmesser verwendet:

MATERIALNR.	DIN- ABKÜRZUNG	AISI- ABKÜRZUNG	C (%)	CR (%)	MO (%)	V (%)
1.4419	X 38 Cr Mo 14	420	0,36–0,42	13,00–14,50	0,60–1,00	
1.4034	X 46 Cr 13	420	0,43–0,50	12,50–14,50		
1.4116	X 50 Cr Mo V 15	440A	0,45–0,55	14,00–15,00	0,50–0,80	0,10–0,20
1.4110	X 55 Cr Mo 14	440 A	0,48–0,60	13,00–15,00	0,50–0,80	≤ 0,15

Alle Victorinox Legierungen entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



GRIFFMATERIALIEN

MATERIAL	BESCHREIBUNG	PRODUKTE
Polypropylen 	Polypropylen hat eine gute Festigkeit, Steifigkeit und Härte. Es kann sterilisiert werden und hält Temperaturen von bis zu 80–100°C stand.	Swiss Classic 
Thermoplastische Elastomere 	Thermoplastische Elastomere (TPE) kombinieren die einfache Verarbeitung von Thermokunststoffen mit den Vorteilen von Elastomeren. Sie sind auch bei hohen Temperaturen extrem flexibel, sehr robust und besitzen sogar bei niedrigen Temperaturen eine hohe Schlag- und Kerbschlagfestigkeit. TPE-Materialien halten Temperaturen von bis zu 80–110°C stand.	Fibrox, Swiss Classic 
Polypropylen, Thermoplastische Elastomere	Fibrox Dual Grip besteht aus einem Kern aus Polypropylen (PP) und einer Hülle aus thermoplastischen Elastomeren (TPE). PP bietet gute Festigkeit, Steifigkeit und Härte. Es kann sterilisiert werden und hält Temperaturen von bis zu 80–100°C stand. TPE sind sehr robust und haben eine gute allgemeine und Kerbschlagfestigkeit, auch bei niedrigen Temperaturen. Sie halten Temperaturen von bis zu 80–110°C stand.	Dual Grip 
Nussbaumholz*	Nussbaumholz ist sehr widerstandsfähig, robust und stark. Das Naturprodukt ist für seine edle Farbe und einzigartige Maserung bekannt, die jedes Messer zum Unikat macht.	Swiss Modern Wood
Polypropylen-Copolymer 	Polypropylen-Copolymer hat eine gute Festigkeit, Steifigkeit und Härte. Es kann sterilisiert werden und hält Maximaltemperaturen von 80–110°C stand.	Swiss Modern Synthetic 
Polyamid 	Polyamid ist extrem robust und kombiniert aussergewöhnliche Steifigkeit mit hoher Schlagfestigkeit. Es ist sehr abriebfest, besitzt gute Gleiteigenschaften, kann sterilisiert werden und hält Temperaturen von bis zu 80–110°C stand.	Swibo 
Modifiziertes Ahornholz*	Modifiziertes Ahornholz ist hart, stabil und langlebig. Zudem ist es beständig gegen Fäule, Schimmel und andere holzerstörende Mikroorganismen. Es ist ein pflegeleichtes Material, das über die normale Reinigung hinaus keine zusätzliche Behandlung wie mit Ölen oder anderen Imprägnierlösungen benötigt.	Grand Maître, Wood
Polyoxymethylen 	POM ist robust und hart und behält seine dimensionale Stabilität auch bei hohen Temperaturen bei. Es ist sehr abriebfest, kann sterilisiert werden und ist für Temperaturen bis zu 130°C geeignet.	Grand Maître 
Buchenholz*	Europäische Buche ist ein sehr hartes Holz, das ideal für Berufsmesser geeignet ist. Die meisten Messerblöcke sind ebenfalls aus Buche. Das Holz ist FSC-zertifiziert.	Aufbewahrung

*Alle Produkte mit Holzgriffen sind nicht spülmaschinengeeignet.

VERPACKUNG

SB-HÜLLE

S-Hülle für Klingenschutz, SB-Hülle für Selbstbedienung.



BEISPIEL

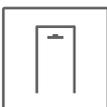
  **10** **5.2003.22**

Griff-Farben, Verpackungsart, Verkaufseinheit, Artikelnummer

BLISTER

6.8713.20 B

Bei Produkten mit Blister-Verpackung endet die Artikelnummer mit einem „B“.



BEISPIEL

  **10** **6.9056.17K6B**

Griff-Farben, Verpackungsart, Verkaufseinheit, Artikelnummer

KLARSICHTVERPACKUNG



BEISPIEL

■ □ 10 8.0908.21

Griff-Farben, Verpackungsart, Verkaufseinheit, Artikelnummer

GESCHENKSCHACHTEL

6.7133.2 G

Bei Produkten mit Geschenkschachtel endet die Artikelnummer mit einem „G“.



BEISPIEL

■ □ 10 7.7240.4

Griff-Farben, Verpackungsart, Verkaufseinheit, Artikelnummer

FALTSCHACHTEL



ABNEHMBARER KLINGENSCHUTZ

Die meisten unserer einzeln verpackten Gemüsemesser aus der Swiss Classic und Standard Linie haben einen Klingenschutz. Hauptsächlich in Verkaufseinheiten von 20 Stück erhältlich.



FORM UND FUNKTION

TOURNIERMESSER

Gebogene Klinge

zum Dekorieren und Garnieren von Obst und Gemüse



KÜCHENMESSER

Gerader Schliff

zum Schneiden von kleineren Gemüse- und Obstsorten



STEAKMESSER

Gerader Schliff

zum Schneiden von gekochtem oder gegrilltem Fleisch



FISCHFILETIERMESSER

Super flexible Klinge

zum Filetieren von Fisch



KÜCHENHAUBEIL

Schwere feste Klinge

zum Hacken von Knochen und rohem Fisch



SANTOKUMESSER

Kullenschliff

Allrounder für
präzises Schneiden



KOCHMESSER

Gerader Schliff

zum Schneiden von gekochtem
oder gegrilltem Fleisch



KOCHMESSER

Extra breite Klinge

zum Schneiden grösserer
Lebensmittel



BROTMESSER

Wellenschliff

zum Schneiden verschiedener
Backwaren mit Kruste



KONDITORSÄGE

Wellenschliff

zum Schneiden von Gebäck,
Kuchen und Brot



LACHSMESSER

Kullenschliff

zum Filetieren von
Lachs



DIE RICHTIGE HANDHABUNG UND PFLEGE

DIE KLINGE

Regelmässige Pflege ist notwendig, damit die Klinge immer im Top-Zustand bleibt. Spülen Sie Ihr Messer mit mildem Spülmittel direkt nach der Verwendung unter fliessendem Wasser ab. Salz- oder säurehaltige Essensreste können eintrocknen und Flecken auf der Klinge hinterlassen. Symbole auf der Verpackung geben an, ob das Messer spülmaschineneeignet ist. Hochpolierte Messer sollten nur zum Schneiden und nicht zum Hacken oder Aufbrechen (z. B. von Dosen) verwendet werden. Verwenden Sie robuste Victorinox Produkte zum Zertrennen von Knochen oder ähnlichen Materialien, die speziell zu diesem Zweck entworfen wurden (z. B. das Haubeil).

SCHÄRFEN

Zur richtigen Pflege gehört auch das Nachschärfen je nach Bedarf/Verwendung.

DER ABZIEHSTAHL

Reinigen Sie Ihren Abziehstahl, damit er hygienisch und in gutem Zustand bleibt. Spülen Sie ihn mit mildem Spülmittel unter fliessendem Wasser ab und lassen Sie ihn komplett trocknen. Verstauen Sie den Abziehstahl wenn möglich in einem Messerblock.

HOLZGRIFFE

(z. B. Wood)
Holz ist ein extrem robustes, widerstandsfähiges Holz mit einem von Natur aus hohen Ölgehalt, wodurch es sehr feuchtigkeitsbeständig ist. Um die Lebensdauer Ihrer Messer mit Holzgriffen zu maximieren, geben Sie sie nie in die Spülmaschine.

KUNSTSTOFFGRIFFE

(z. B. Swiss Classic)
Die Kunststoffgriffe unserer Haushaltsmesser sind zwar spülmaschineneeignet, aber wir empfehlen dennoch, sie mit der Hand zu waschen.

SCHNEIDEBRETTER

Waschen Sie Ihr Schneidebrett in heissem Seifenwasser oder geben Sie es einfach in die Spülmaschine. Die Schnittfläche besteht aus Papierverbundstoff (ausgenommen Artikel aus Öko-Kunststoff) und kann sich, wenn sie nicht gut trocknet, verformen. Trocknen Sie das Schneidebrett aufrecht stehend und vollständig, bevor Sie es verstauen. Die Schnittflächen unserer Schneidebretter sind fleckenabweisend. Wie die meisten Materialien können sie jedoch Flecken bekommen, wenn hochbasische Produkte oder Essensreste über längere Zeit eintrocknen. Beispiele dafür sind Leber, Papayas und rote Bete. Hartnäckige Flecken können mit einem nicht scheuernden Haushaltsreiniger entfernt werden.

PFLEGEWACHS

Unsere Mischung aus Mineralöl und Bienenwachs wurde speziell entwickelt, um herkömmliche Holzbretter sowie unsere Schneidebretter und Küchenhelfer aus Papierverbundstoff zu pflegen, zu schützen und ihren Glanz wiederherzustellen. Es kann auch für Messergriffe aus Holz, Holztische, Stühle etc. verwendet werden.

SPÜLMASCHINENGEEIGNET

Alle spülmaschinengeeigneten Produkte sind mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet. Bitte stellen Sie sicher, dass die Messer im Besteckkorb nicht mit anderem Metallbesteck in Berührung kommen. Ansonsten kann es im Laufe der Zeit zu Farbveränderungen oder Rost kommen. Geschmiedete Messer mit POM-Griff sind spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen trotzdem, sie mit der Hand abzuspülen.



STERILISATION VON BERUFMESSERN

Berufsmesser und andere professionelle Küchenwerkzeuge, die ständig mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, benötigen eine spezielle Reinigung, damit sie keimfrei sind. Daher ist es wichtig, dass das Griffmaterial den hohen Temperaturen bei der Sterilisation standhält. Die Berufsmesser von Victorinox können je nach Messerkategorie bei Temperaturen bis zu 110 °C sterilisiert werden.

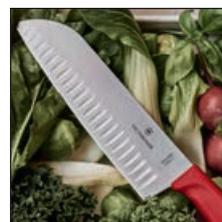




SWISS CLASSIC

FARBENFROHE WERKZEUGE FÜR JEDE ANWENDUNG

- Leichte, wendige und farbenfrohe Messer aus der Schweiz
- Ergonomisch geformte Griffe für müheloses Arbeiten
- Spülmaschinengeeignete Klingen aus rostfreiem Stahl



Bei der Entwicklung der Victorinox Swiss Classic Kollektion wurde keine noch so kleine oder grosse Küchenaufgabe ausser Acht gelassen. Die in der Schweiz gefertigten Messer aus hochwertigem rostfreiem Stahl liegen leicht in der Hand und sind spülmaschinengeeignet. Eine Auswahl an bunten Griffen bringt Farbe in die Küche. Zusätzlich bietet die Kollektion praktische Messerblöcke und Geschenksets. Wer hat gesagt, dass Funktionalität nicht auch Spass machen kann? Es gibt nichts, was es in dieser vielseitigen Kollektion nicht gibt.

6.7503



TOURNIERMESSER

- Mit Klingenschutz



KLINGENLÄNGE

6 cm   20 **6.7503** |   20 **6.7501**

Set: 6-teilig   6 **6.7503.6**

6.7303



GEMÜSEMESSER

- Mit Klingenschutz
- Gerader Schnitt



KLINGENLÄNGE

6 cm   20 **6.7303** |   20 **6.7301**

6.7403



GEMÜSEMESSER

- Mit Klingenschutz
- Gerader Schnitt



KLINGENLÄNGE

8 cm   20 **6.7403** |   20 **6.7401**

6.7433



GEMÜSEMESSER

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Gerader Schnitt



KLINGENLÄNGE

8 cm   20 **6.7433** |   20 **6.7431**

6.7603



GEMÜSEMESSER

- Mit Klingenschutz
- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

	10	6.7603.B		20	6.7603		20	6.7601
	10	6.7606.L114B		20	6.7606.L114		10	6.7606.L115B
	20	6.7606.L115		10	6.7606.L118B		20	6.7606.L118
8 cm	10	6.7606.L119B		20	6.7606.L119			
Set: 6-teilig	6	6.7603.6						

6.7633



GEMÜSEMESSER

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

	10	6.7633.B		20	6.7633		20	6.7631
	10	6.7636.L114B		20	6.7636.L114		10	6.7636.L115B
	20	6.7636.L115		10	6.7636.L118B		20	6.7636.L118
8 cm	10	6.7636.L119B		20	6.7636.L119			
Set: 6-teilig	6	6.7633.6						

6.7703



GEMÜSEMESSER

- Mit Klingenschutz
- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

			20	6.7703				20	6.7701				20	6.7706.L114
10 cm			20	6.7706.L115				20	6.7706.L118				20	6.7706.L119
Set: 6-teilig			6	6.7703.6										

6.7733



GEMÜSEMESSER

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

			20	6.7733				20	6.7731				20	6.7736.L4
10 cm			20	6.7736.L5				20	6.7736.L8				20	6.7736.L9
Set: 6-teilig			6	6.7733.6										

6.7833.B



TOMATEN- UND TAFELMESSER

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

			10	6.7833.B				20	6.7833				20	6.7831
			20	6.7832				10	6.7836.L114B				20	6.7836.L114
			10	6.7836.L115B				20	6.7836.L115				10	6.7836.L118B
11 cm			20	6.7836.L118				10	6.7836.L119B				20	6.7836.L119
Set: 6-teilig			6	6.7833.6				6	6.7832.6					

6.7833.E1

TOMATEN- UND TAFELMESSER



- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Rund
- Mit Ätzung "Brotzeitmesser"



KLINGENLÄNGE

11 cm   20 **6.7833.E1** |   20 **6.7832.E1**

6.7839.6G

TOMATENMESSER-SET, 6-TEILIG



- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

11 cm  10 **6.7839.6G**

6.7803

TAFELMESSER



- Mit Klingenschutz
- Rund



KLINGENLÄNGE

11 cm   20 **6.7803**

6.7833.FB

PICKNICKMESSER



- Wellenschliff
- Rund
- Faltbar



KLINGENLÄNGE

  10 **6.7833.FB** |   10 **6.7831.FB** |   10 **6.7836.F4B**

11 cm   10 **6.7836.F5B** |   10 **6.7836.F8B** |   10 **6.7836.F9B**

6.7803.FB



PICKNICKMESSER

- Rund
- Faltbar



KLINGENLÄNGE

11 cm   10 **6.7803.FB** |   10 **6.7801.FB**

6.7863



KÄSE- UND WURSTMESSER

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Gabelspitze



KLINGENLÄNGE

11 cm   20 **6.7863** |   20 **6.7861**

6.7863.13B



BUTTER- UND WEICHKÄSEMESSER

- Wellenschliff
- Gelochte Klinge
- Gabelspitze



KLINGENLÄNGE

13 cm   10 **6.7863.13B**

6.7203.20



STEAKMESSER

- Mit Klingenschutz



KLINGENLÄNGE

11 cm   20 **6.7203.20**

Set: 6-teilig   6 **6.7203.6**

6.7233.20



STEAK- UND PIZZAMESSER

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

11 cm   20 **6.7233.20** |   20 **6.7232.20**

Set: 6-teilig   6 **6.7233.6** |   6 **6.7232.6**

6.7903.12



STEAKMESSER "GOURMET"

- Mit Klingenschutz



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **6.7903.12** |   10 **6.7903.12B**

6.7933.12



STEAK- UND PIZZAMESSER „GOURMET“

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

  6 **6.7933.12** |   10 **6.7933.12B** |   6 **6.7936.12L4**

  10 **6.7936.12L4B** |   6 **6.7936.12L5** |   10 **6.7936.12L5B**

  6 **6.7936.12L8** |   10 **6.7936.12L8B** |   6 **6.7936.12L9**

12 cm   10 **6.7936.12L9B**

6.7903.14



STEAKMESSER, GROSS



KLINGENLÄNGE

14 cm   6 **6.7903.14**

6.8103.18B

TRANCHIERMESSER



KLINGENLÄNGE

12 cm 10 **6.8103.12B**

15 cm 10 **6.8103.15B**

18 cm 10 **6.8103.18B**

6.8003.15B

KOCHMESSER



KLINGENLÄNGE

12 cm 10 **6.8003.12B** | 6 **6.8003.12G**

15 cm 10 **6.8003.15B** | 6 **6.8003.15G**

6.8003.19B

KOCHMESSER



KLINGENLÄNGE

10 **6.8003.19B** | 6 **6.8003.19G** | 10 **6.8001.19B**

10 **6.8006.19L4B** | 10 **6.8006.19L5B** | 10 **6.8006.19L8B**

19 cm 10 **6.8006.19L9B**

22 cm 10 **6.8003.22B** | 6 **6.8003.22G**

25 cm 10 **6.8003.25B** | 6 **6.8003.25G**

6.8023.25B



KOCHMESSER

- Kullenschliff



KLINGENLÄNGE

25 cm 10 **6.8023.25B** | 6 **6.8023.25G**

6.8063.20B



KOCHMESSER

- Extra Breit



KLINGENLÄNGE

20 cm 10 **6.8063.20B** | 6 **6.8063.20G**

6.8083.20B



KOCHMESSER

- Kullenschliff
- Extra Breit



KLINGENLÄNGE

20 cm 10 **6.8083.20B** | 6 **6.8083.20G**

6.8503.17G



SANTOKUMESSER



KLINGENLÄNGE

17 cm 10 **6.8503.17B** | 6 **6.8503.17G**

6.8523.17B



SANTOKUMESSER

- Kullenschliff



KLINGENLÄNGE

10 **6.8523.17B** |

6 **6.8523.17G** |

10 **6.8521.17B**

6 **6.8521.17G** |

10 **6.8526.17L4B** |

10 **6.8526.17L5B**

17 cm
10 **6.8526.17L8B** |

10 **6.8526.17L9B**

6.8633.21B



BROTMESSER

- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

10 **6.8633.21B** |

6 **6.8633.21G** |

10 **6.8636.21L4B**

10 **6.8636.21L5B** |

10 **6.8636.21L8B** |

10 **6.8636.21L9B**

21 cm
10 **6.8631.21B**

6.8633.22B



BROT- UND KONDITORMESSER

- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

22 cm
10 **6.8633.22B** |

6 **6.8633.22G**

26 cm
10 **6.8633.26B** |

6 **6.8633.26G**

6.8663.21



DUX-MESSER

- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

21 cm
120 **6.8663.21**

6.8413.15G

AUSBEINMESSER

- Schmal
- Flexibel



KLINGENLÄNGE

15 cm   10 **6.8413.15B** |   6 **6.8413.15G**

6.8713.20G

FILETIERMESSER

- Flexibel
- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

16 cm   10 **6.8713.16B**

20 cm   10 **6.8713.20B** |   6 **6.8713.20G**

6.8561.18G

KOCHMESSER

- Extra Breit
- Chinesische Form
- Höhe der Klinge 8 cm



KLINGENLÄNGE

18 cm   50 **6.8561.18G**

6.8223.25B

SCHINKENMESSER

- Kullenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

25 cm   10 **6.8223.25B** |   6 **6.8223.25G**

5.2103.15



TRANCHIERGABEL

- Flach



LÄNGE

■ 10 5.2103.15B | ■ 6 5.2103.15 | ■ 10 5.2101.15B

■ 10 5.2106.15L4B | ■ 10 5.2106.15L5B | ■ 10 5.2106.15L8B

15 cm ■ 10 5.2106.15L9B

5.2303.18



TRANCHIERGABEL

- Geschmiedet



LÄNGE

18 cm ■ 6 5.2303.18

5.2603.10



APOTHEKERSPACHTEL

- Schmal



KLINGENLÄNGE

10 cm ■ 6 5.2603.10

5.2603.20

SPACHTEL



KLINGENLÄNGE

12 cm ■ 6 **5.2603.12**

15 cm ■ 6 **5.2603.15**

20 cm ■ 10 **5.2603.20B** | ■ 6 **5.2603.20**

23 cm ■ 6 **5.2603.23**

25 cm ■ 6 **5.2603.25**

31 cm ■ 6 **5.2603.31**

5.2703.25

SPACHTEL

- Gekröpft



KLINGENLÄNGE

25 cm ■ 6 **5.2703.25**

5.2763.16

SPACHTEL

- Gekröpft



KLINGENLÄNGE

16 cm ■ 6 **5.2763.16**

6.7793.B

GEMÜSEMESSER-SET



2-teilig

  10 **6.7793.B**

  10 **6.7796.L4B**

  10 **6.7796.L5B**

  10 **6.7796.L8B**

  10 **6.7796.L9B**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

10 cm  **6.7703**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

10 cm  **6.7733**

6.7113.3

GEMÜSEMESSER-SET



3-teilig

  10 **6.7113.3**

  10 **6.7111.3**

IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  **6.7603**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  **6.7433**



Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  **6.7833**

6.7116.32

GEMÜSEMESSER-SET



3-teilig

10 6.7116.32



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm 6.7401

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm 6.7636.L119

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm 6.7836.L114

6.7113.31

GEMÜSEMESSER-SET MIT SCHÄLER



3-teilig

10 6.7113.31

10 6.7111.31



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Universalschäler



7.6075

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm 6.7603

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm 6.7833

6.7113.3G



GEMÜSEMESSER-SET

3-teilig   6 **6.7113.3G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  **6.7603**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  **6.7433**

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  **6.7833**

6.7116.31G



GEMÜSEMESSER-SET

3-teilig   6 **6.7116.31G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  **6.7606.L118**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

10 cm  **6.7736.L9**

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  **6.7836.L114**

6.7191.F3

SCHNEIDEBRETT-SET



2-teilig   10 **6.7191.F3**

  10 **6.7191.F1**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Schneidebrett



GRÖSSE

164 x 120 x 6 mm  **7.4115**

Picknickmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  **6.7833.FB**

6.7192.F3

PICKNICK-SET



3-teilig   10 **6.7192.F3**

  10 **6.7192.F9**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Tafelöffel



 **5.1553**

Picknickmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  **6.7833.FB**

Tafelgabel



 **5.1543**

6.7133.2G

TRANCHIER-SET



2-teilig   80 **6.7133.2G**

  80 **6.7131.2G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

19 cm  **6.8003.19**

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm  **5.2103.15**

6.7133.4G

KÜCHENGARNITUR

4-teilig   30 **6.7133.4G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Universalschäler



 **7.6075**

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  **6.7833**

Universalschere „Victorinox“



GESAMTLÄNGE

20 cm  **7.6363.3**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  **6.8523.17B**

6.7133.5G



KÜCHENGARNITUR

5-teilig   30 6.7133.5G



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  6.7433

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  6.7603

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  6.7833

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

19 cm  6.8003.19B

Brotmesser



KLINGENLÄNGE

21 cm  6.8633.21B

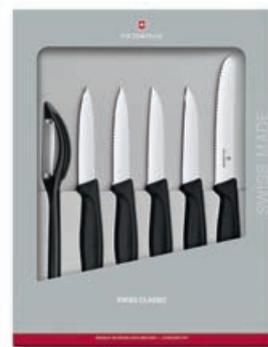
6.7113.6G



GEMÜSEMESSER-SET

6-teilig   50 **6.7113.6G**

  50 **6.7111.6G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Universalschäler



 **7.6075**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE
8 cm  **6.7403**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE
8 cm  **6.7603**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE
8 cm  **6.7433**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE
8 cm  **6.7633**

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE
11 cm  **6.7833**

6.7133.7G



KÜCHENGARNITUR

7-teilig   26 6.7133.7G



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Universalschäler



 7.6075

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  6.7603

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  6.7833

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm  5.2103.15

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  6.8523.17B

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

19 cm  6.8003.19B

Brot- und Konditormesser



KLINGENLÄNGE

22 cm  6.8633.22B

5.1543

TAFELGABEL



■ 6 5.1543

■ 6 5.1546.L9



5.1553

TAFELLÖFFEL



■ 6 5.1553

■ 6 5.1556.L9



5.1583

KUCHENGABEL



■ 6 5.1583



5.1573

TEELÖFFEL



■ 6 5.1573

■ 6 5.1576.L9



6.7833.B

TOMATEN- UND TAFELMESSER



- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Rund

KLINGENLÄNGE

11 cm ■ 10 6.7833.B

■ 10 6.7836.L119B



6.7803

TAFELMESSER



- Mit Klingenschutz
- Rund

KLINGENLÄNGE

11 cm ■ 20 6.7803



6.7233.20

STEAK- UND PIZZAMESSER



- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

11 cm   20 6.7233.20

6.7203.20

STEAKMESSER



- Mit Klingenschutz



KLINGENLÄNGE

11 cm   20 6.7203.20

 Standard  Blister  VE |  Spülmaschinengeeignet



6.7233.12

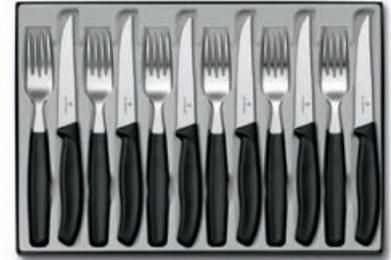


TAFELBESTECK, 12-TEILIG

- Wellenschliff
- Mit Steak- und Pizzamesser

KLINGENLÄNGE

11 cm   40 **6.7233.12**



6.7233.24



TAFELBESTECK, 24-TEILIG

- Wellenschliff
- Mit Steak- und Pizzamesser

KLINGENLÄNGE

11 cm   15 **6.7233.24**



6.7833.12

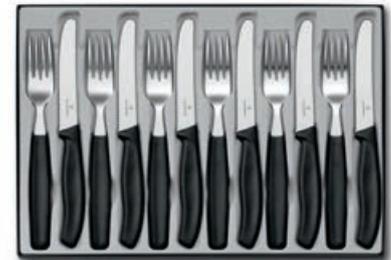


TAFELBESTECK, 12-TEILIG

- Wellenschliff
- Mit Tomaten- und Tafelmesser

KLINGENLÄNGE

11 cm   40 **6.7833.12**



6.7833.24



TAFELBESTECK, 24-TEILIG

- Wellenschliff
- Mit Tomaten- und Tafelmesser

KLINGENLÄNGE

11 cm   15 **6.7833.24**



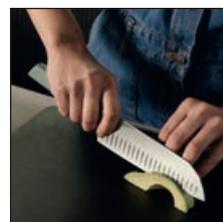
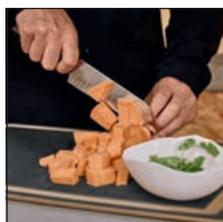




SWISS MODERN

EINE TRAUMHAFTE KOMBINATION AUS PRÄZISION UND DESIGN

- Die perfekten Helfer bei alltäglichen Küchenaufgaben
- Elegant designt aus Nussbaumholz und in trendigen Pastelltönen
- In der Schweiz hergestellte, Breitstandsfähige Klingen aus rostfreiem Stahl



Bei der Swiss Modern Kollektion trifft elegantes Design auf höchste Präzision. Jede Klinge ist aus strapazierfähigem Edelstahl gefertigt, damit Sie mühelos alles schneiden können. Die Griffe liegen gut in der Hand und sind in warmem europäischen Nussbaumholz mit einzigartiger Maserung oder aus Kunststoff in leuchtenden Farben sowie in klassischem Schwarz erhältlich. Dank der ergonomischen Form schonen die Griffe beim Hacken oder Schneiden die Hand. Diese hervorragende Kollektion verleiht dem wichtigsten Werkzeug des Menschen einen modernen Look.

6.9006.1042



GEMÜSEMESSER

- Mit Klingenschutz
- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

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

6.9006.10W21



GEMÜSEMESSER

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

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

6.9006.11W2



TOMATEN- UND TAFELMESSER

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

11 cm   6 **6.9006.11W41** |   6 **6.9006.11W2** |   6 **6.9003.11W**

Set: 2-teilig   6 **6.9006.11W41B** |   6 **6.9006.11W2B** |   6 **6.9003.11WB**

6.9006.1141



TAFELMESSER

- Mit Klingenschutz
- Rund



KLINGENLÄNGE

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

6.9003.12W



STEAK- UND PIZZAMESSER

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 6.9006.12W41 |   6 6.9006.12W2 |   6 6.9003.12W

Set: 2-teilig   6 6.9006.12W41B |   6 6.9006.12W2B |   6 6.9003.12WB

6.9006.122



STEAKMESSER

- Mit Klingenschutz



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 6.9006.1241 |   6 6.9006.122 |   6 6.9003.12

 Standard  Blister  VE |  Spülmaschinengeeignet



6.9016.1521B

KOCHMESSER



KLINGENLÄNGE

15 cm



10 6.9016.1521B



10 6.9013.15B

6.9016.221B

KOCHMESSER



KLINGENLÄNGE

19 cm



10 6.9016.198B



10 6.9013.19B

22 cm



10 6.9016.221B



10 6.9013.22B

6.9016.2543B

KOCHMESSER



KLINGENLÄNGE

25 cm



10 6.9016.2543B



10 6.9013.25B

6.9016.202B

KOCHMESSER

- Extra Breit



KLINGENLÄNGE

20 cm



10 6.9016.202B



10 6.9013.20B

6.9056.17K6B

SANTOKUMESSER

- Kullenschliff



KLINGENLÄNGE

17 cm



10 6.9056.17K6B



10 6.9053.17KB

6.9076.22W5B



BROT- UND KONDITORMESSER

- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

22 cm   10 **6.9076.22W5B** |   10 **6.9073.22WB**

26 cm   10 **6.9076.26W44B** |   10 **6.9073.26WB**

6.9036.158B



TRANCHIERGABEL

- Flach



LÄNGE

15 cm   10 **6.9036.158B** |   10 **6.9033.15B**

 Blister

 VE

|  Spülmaschinengeeignet



6.9096.21G

TRANCHIER-SET



2-teilig   50 **6.9096.21G**

  50 **6.9093.21G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

22 cm  **6.9016.221B**

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm  **6.9036.158B**

6.9096.22G

KÜCHENGARNITUR



2-teilig   50 **6.9096.22G**

  50 **6.9093.22G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Brot- und Konditormesser



KLINGENLÄNGE

22 cm  **6.9076.22W5B**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  **6.9056.17K6B**

6.9036.0941

TAFELGABEL



■ 6 **6.9036.0941** |
 ■ 6 **6.9036.092** |
 ■ 6 **6.9033.09**

6.9036.082

TAFELLÖFFEL



■ 6 **6.9036.0841** |
 ■ 6 **6.9036.082** |
 ■ 6 **6.9033.08**

6.9033.06

KUCHENGABEL



■ 6 **6.9036.0641** |
 ■ 6 **6.9036.062** |
 ■ 6 **6.9033.06**

6.9036.0741

TEELÖFFEL



■ 6 **6.9036.0741** |
 ■ 6 **6.9036.072** |
 ■ 6 **6.9033.07**

6.9006.11W2

TOMATEN- UND TAFELMESSER



- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

11 cm ■ 6 **6.9006.11W41** |
 ■ 6 **6.9006.11W2** |
 ■ 6 **6.9003.11W**

Set: 2-teilig ■ 6 **6.9006.11W41B** |
 ■ 6 **6.9006.11W2B** |
 ■ 6 **6.9003.11WB**

SWISS MODERN

6.9003.12W

STEAK- UND PIZZAMESSER



- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

12 cm ■ 6 **6.9006.12W41** | ■ 6 **6.9006.12W2** | ■ 6 **6.9003.12W**

Set: 2-teilig ■ 6 **6.9006.12W41B** | ■ 6 **6.9006.12W2B** | ■ 6 **6.9003.12WB**

6.9096.12W41.12

TAFELBESTECK, 12-TEILIG



- Wellenschliff
- Mit Steak- und Pizzamesser



KLINGENLÄNGE

12 cm ■ 40 **6.9096.12W41.12** | ■ 40 **6.9096.12W2.12** | ■ 40 **6.9093.12W.12**

6.9093.12W.24

TAFELBESTECK, 24-TEILIG



- Wellenschliff
- Mit Steak- und Pizzamesser



KLINGENLÄNGE

12 cm ■ 14 **6.9096.12W41.24** | ■ 14 **6.9096.12W2.24** | ■ 14 **6.9093.12W.24**

6.9096.11W2.12

TAFELBESTECK, 12-TEILIG



- Wellenschliff
- Mit Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm ■ 40 **6.9096.11W41.12** | ■ 40 **6.9096.11W2.12** | ■ 40 **6.9093.11W.12**

6.9096.11W41.24 TAFELBESTECK, 24-TEILIG



- Wellenschliff
- Mit Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm



14

6.9096.11W41.24 |



14

6.9096.11W2.24 |



14

6.9093.11W.24

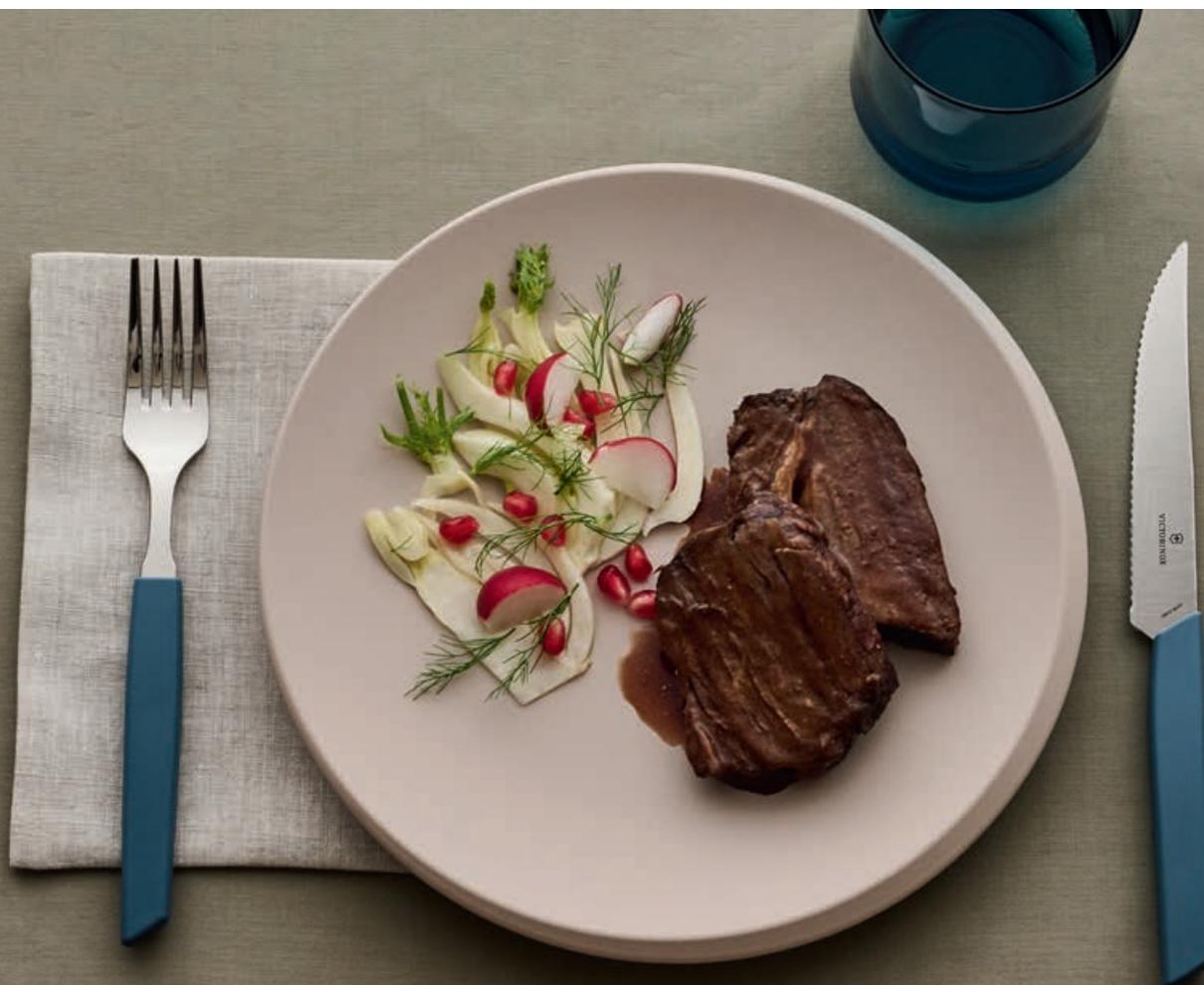
Standard

Blister

Faltschachtel

VE

| Spülmaschinengeeignet



6.9000.12WG **STEAK- UND PIZZAMESSER-SET, 2-TEILIG**

- Mit Klingenschutz
- Wellenschliff

KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **6.9000.12WG**



reddot design award
winner 2018

6.9000.12G **STEAKMESSER-SET, 2-TEILIG**

- Mit Klingenschutz

KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **6.9000.12G**



reddot design award
winner 2018

6.9010.15G **KOCHMESSER**

KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **6.9010.15G**



reddot design award
winner 2018

6.9010.20G **KOCHMESSER**

- Extra Breit

KLINGENLÄNGE

20 cm   6 **6.9010.20G**



reddot design award
winner 2018

6.9010.22G **KOCHMESSER**

KLINGENLÄNGE

22 cm   6 **6.9010.22G**



reddot design award
winner 2018

6.9050.17KG

SANTOKUMESSER

- Kullenschliff

KLINGENLÄNGE

17 cm



6

6.9050.17KG



reddot design award winner 2018

6.9070.22WG

BROT- UND KONDITORMESSER

- Wellenschliff
- Rund

KLINGENLÄNGE

22 cm



6

6.9070.22WG



reddot design award winner 2018

6.9030.15G

TRANCHIERGABEL

- Flach

LÄNGE

15 cm



6

6.9030.15G



reddot design award winner 2018

6.9091.2

TRANCHIER-SET

2-teilig



50

6.9091.2

IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kochmesser

KLINGENLÄNGE

22 cm



6.9010.22G



reddot design award winner 2018

Tranchiergabel

LÄNGE

15 cm



6.9030.15G

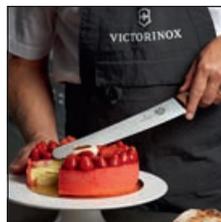




WOOD

NATÜRLICH SCHÖNE, FUNKTIONSGENAUE MESSER

- Nachhaltige Holzgriffe mit einzigartiger Maserung
- Einfache Handhabung erleichtert die Arbeit
- Ergonomisch designed aus langlebigen Materialien



Die Wood Kollektion von Victorinox kombiniert ergonomische Griffe aus natürlich robustem, optisch ansprechendem Holz mit extra scharfen, präzisen Klingen aus rostfreiem Stahl. Holz wird bereits seit Jahrhunderten für Messergriffe verwendet und ist besonders robust und warm mit einer einzigartigen Patina. Das Sortiment bietet elegante Messer für jede Küchenaufgabe, vom Tortenglasieren bis zum Bratenschneiden. Zur Auswahl stehen schmale und breite Klingen mit geradem oder gebogenem Rücken bis hin zu Klingen im Santoku-Stil, mit oder ohne Kullenschliff.

5.3209

MARRONIMESSER

  6 **5.3209**



5.3100

TOURNIERMESSER

- Gebogen

KLINGENLÄNGE

6 cm   6 **5.3100**



5.3000

GEMÜSEMESSER

- Mittelspitz
- Ohne Klingenschutz

KLINGENLÄNGE

8 cm   6 **5.3000**



5.3030

GEMÜSEMESSER

- Wellenschliff
- Mittelspitz
- Ohne Klingenschutz

KLINGENLÄNGE

8 cm   6 **5.3030**



5.0700

GEMÜSEMESSER

- Mittelspitz
- Ohne Klingenschutz

KLINGENLÄNGE

10 cm   6 **5.0700**



5.0730

GEMÜSEMESSER

- Wellenschliff
- Mittelspitz
- Ohne Klingenschutz

KLINGENLÄNGE

10 cm



6

5.0730



5.0830.11G

TOMATEN- UND TAFELMESSER

- Wellenschliff
- Rund

KLINGENLÄNGE

11 cm



10

5.0830.11G



Standard Falttschachtel SB-Hülle VE

WOOD



5.1200.12G

STEAKMESSER-SET

- 2-teilig



KLINGENLÄNGE

12 cm



110 5.1200.12G

5.1230.12G

STEAK- UND PIZZAMESSER-SET

- 2-teilig
- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

12 cm



110 5.1230.12G

5.1120.2G

STEAKMESSER-SET

- 2 x 6.7900.14



KLINGENLÄNGE

14 cm



110 5.1120.2G

5.1800.18**TRANCHIERMESSER****KLINGENLÄNGE**18 cm   6 **5.1800.18****5.2000.12****KOCHMESSER****KLINGENLÄNGE**12 cm   6 **5.2000.12**15 cm   6 **5.2000.15G****5.2030.12****KOCHMESSER**

- Wellenschliff

**KLINGENLÄNGE**12 cm   6 **5.2030.12****5.2000.19G****KOCHMESSER****KLINGENLÄNGE**19 cm   6 **5.2000.19G**22 cm   6 **5.2000.22G**25 cm   6 **5.2000.25G**28 cm   6 **5.2000.28**31 cm   6 **5.2000.31**

5.2030.22

KOCHMESSER

- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

19 cm   6 **5.2030.19**

22 cm   6 **5.2030.22**

25 cm   6 **5.2030.25**

5.2060.20G

KOCHMESSER

- Extra Breit



KLINGENLÄNGE

20 cm   6 **5.2060.20G**

6.8500.17G

SANTOKUMESSER



KLINGENLÄNGE

17 cm   6 **6.8500.17G**

6.8520.17G

SANTOKUMESSER

- Kullenschliff



KLINGENLÄNGE

17 cm   6 **6.8520.17G**

5.1630.21G

BROTMESSER

- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

21 cm   6 5.1630.21G

5.2930.26G

BROT- UND KONDITORMESSER

- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

22 cm   6 5.2930.22G

26 cm   6 5.2930.26G

5.3700.18

FILETIERMESSER

- Flexibel



KLINGENLÄNGE

16 cm   6 5.3700.16

18 cm   6 5.3700.18 |   6 5.3700.18G

5.3810.18

FISCHFILETIERMESSER

- Super flexibel



KLINGENLÄNGE

18 cm   6 5.3810.18

5.2100.15

TRANCHIERGABEL

- Flach



LÄNGE

15 cm   6 5.2100.15

5.2300.15

TRANCHIERGABEL

- Geschmiedet

LÄNGE

15 cm   6 **5.2300.15**

18 cm   6 **5.2300.18**



7.6251

SPACHTEL

- Gekröpft
- Flexibel
- Klinge 8 cm x 11 cm

KLINGENLÄNGE

11 cm   150 **7.6251**



5.2600.20

SPACHTEL

- Flexibel

KLINGENLÄNGE

20 cm   6 **5.2600.20**

23 cm   6 **5.2600.23**

25 cm   6 **5.2600.25**



5.2700.20

SPACHTEL

- Gekröpft

KLINGENLÄNGE

20 cm   6 **5.2700.20**

23 cm   6 **5.2700.23**

25 cm   6 **5.2700.25**



5.1020.2G

TRANCHIER-SET

2-teilig   80 **5.1020.2G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

19 cm  **5.2000.19**

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm  **5.2100.15**

5.1020.21G

KÜCHENGARNITUR

2-teilig   50 **5.1020.21G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

19 cm  **5.2000.19**

Brotmesser



KLINGENLÄNGE

21 cm  **5.1630.21**

5.1050.2G KOCHSET

2-teilig   50 **5.1050.2G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

15 cm  **5.2000.15**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

22 cm  **5.2000.22**

5.1050.3G KOCHSET

3-teilig   50 **5.1050.3G**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

12 cm  **5.2000.12**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

22 cm  **5.2000.22**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

19 cm  **5.2000.19**

5.4120.30**LACHSMESSER**

- Kullenschliff
- Rund

**KLINGENLÄNGE**

30 cm   6 **5.4120.30**

5.4200.25**SCHINKENMESSER**

- Rund

**KLINGENLÄNGE**

25 cm   6 **5.4200.25**

30 cm   6 **5.4200.30**

36 cm   6 **5.4200.36**

5.4230.30**ABSPECKMESSER**

- Wellenschliff
- Rund

**KLINGENLÄNGE**

25 cm   6 **5.4230.25**

30 cm   6 **5.4230.30**

36 cm   6 **5.4230.36**

5.6006.15

AUSBEINMESSER

- Amerikanischer Griff



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **5.6006.15**

5.6106.15

AUSBEINMESSER

- Schmal
- Amerikanischer Griff



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **5.6106.15**

5.6406.12

AUSBEINMESSER

- Schmal
- Amerikanischer Griff



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.6406.12**

15 cm   6 **5.6406.15**

5.6500.15

AUSBEINMESSER

- Schmal
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **5.6500.15**

5.6606.15

AUSBEINMESSER

- Schmal
- Amerikanischer Griff
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.6606.12**

15 cm   6 **5.6606.15**

5.6616.15

AUSBEINMESSER

- Flexibel
- Schmal
- Amerikanischer Griff
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.6616.12**

15 cm   6 **5.6616.15**

WOOD

5.5200.16

SCHLACHT- UND BANKMESSER



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.5200.12**

14 cm   6 **5.5200.14**

16 cm   6 **5.5200.16**

18 cm   6 **5.5200.18**

20 cm   6 **5.5200.20**

23 cm   6 **5.5200.23**

26 cm   6 **5.5200.26**

28 cm   6 **5.5200.28**

31 cm   6 **5.5200.31**

36 cm   6 **5.5200.36**

5.5500.20

STECHESSER



KLINGENLÄNGE

20 cm   6 **5.5500.20**

5.5600.16

STECHMESSER

- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 5.5600.12

14 cm   6 5.5600.14

16 cm   6 5.5600.16

5.7200.20

SCHLACHTMESSER

- Schmal
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

20 cm   6 5.7200.20

25 cm   6 5.7200.25

5.7300.25

SCHLACHTMESSER

- Gebogen



KLINGENLÄNGE

25 cm   6 5.7300.25

31 cm   6 5.7300.31

36 cm   6 5.7300.36

5.8000.15

ABHÄUTEMESSER

- Gebogen



KLINGENLÄNGE

15 cm



6

5.8000.15

5.4000.18

KÜCHENHAUBEIL

- 600 g



KLINGENLÄNGE

18 cm



6

5.4000.18

5.3900.33

SCHLAGMESSER

- 800 g, Pressholz



KLINGENLÄNGE

33 cm



6

5.3900.33



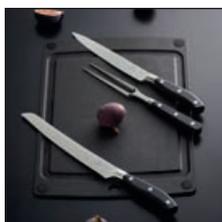
WOOD



GRAND MAÎTRE

ZUVERLÄSSIGE HANDWERKSKUNST FÜHRT ZUM GENUSS

- Aus einem Stück geschmiedet und gleichmässig gehärtet
- Perfekte Balance für Komfort bei der Arbeit
- Zeitloses, langlebiges Design



Ausgewogenheit und Balance: Das ist das Credo der Grand Maître Kollektion, die Profi- und Hobbyköche gleichermaßen zu schätzen wissen. Jedes Modell der beliebten Serie wurde aus einem einzigen Stück geschmiedet und gleichmässig gehärtet. Diese Fertigungsmethode garantiert einen nahtlosen Übergang vom Griff zur Klinge und höhere Kontrolle und Präzision bei jedem Schnitt. Ausserdem bietet der ergonomisch geformte Griff auch über lange Zeit optimalen Komfort. Ein Küchenwerkzeug, das sich täglich bezahlt macht.

7.7303.08G



TOURNIERMESSER

- Gebogen

KLINGENLÄNGE

8 cm



6

7.7303.08G



7.7203.08G



GEMÜSEMESSER

- Mittelspitz

KLINGENLÄNGE

8 cm



6

7.7203.08G



10 cm



6

7.7203.10G

7.7203.12G



STEAKMESSER

KLINGENLÄNGE

12 cm



6

7.7203.12G



7.7203.12WG



STEAK- UND PIZZAMESSER

- Wellenschliff

KLINGENLÄNGE

12 cm



6

7.7203.12WG



7.7203.15G

TRANCHIERMESSER



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **7.7203.15G**

20 cm   6 **7.7203.20G**

7.7403.15G

KOCHMESSER



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **7.7403.15G**

7.7403.22G

KOCHMESSER



KLINGENLÄNGE

20 cm   6 **7.7403.20G**

22 cm   6 **7.7403.22G**

25 cm   6 **7.7403.25G**

7.7303.17G

SANTOKUMESSER



KLINGENLÄNGE

17 cm   6 **7.7303.17G**

GRAND MAÎTRE

7.7323.17G



SANTOKUMESSER

- Kullenschliff



KLINGENLÄNGE

17 cm



6

7.7323.17G

7.7433.23G



BROTMESSER

- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

23 cm



6

7.7433.23G

7.7433.26G



BROT- UND KONDITORMESSER

- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

26 cm



6

7.7433.26G

7.7213.20G



FILETIERMESSER



KLINGENLÄNGE

20 cm



6

7.7213.20G

7.7223.26G



SCHINKENMESSER

- Kullenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

26 cm



6

7.7223.26G

7.7233.15G



TRANCHIERGABEL

- Geschmiedet



LÄNGE

15 cm   6 7.7233.15G

7.7242.2



STEAKMESSER-SET

- 2 x 7.7203.12



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 7.7242.2

7.7242.2W



STEAK- UND PIZZAMESSER SET

- 2 x 7.7203.12W
- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 7.7242.2W

 Geschenk

 VE

 Spülmaschinengeeignet



7.7243.2

TRANCHIER-SET



2-teilig   50 **7.7243.2**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Tranchiermesser



KLINGENLÄNGE

20 cm  **7.7203.20**

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm  **7.7233.15**

7.7243.3

KOCH-SET



3-teilig   50 **7.7243.3**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  **7.7203.08**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

20 cm  **7.7403.20**

Tranchiermesser



KLINGENLÄNGE

20 cm  **7.7203.20**



GRAND MAÎTRE

7.7300.08G

TOURNIERMESSER

- Gebogen



KLINGENLÄNGE

8 cm



7.7300.08G

7.7200.10G

GEMÜSEMESSER

- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

10 cm



7.7200.10G

7.7200.12G

STEAKMESSER



KLINGENLÄNGE

12 cm



7.7200.12G

7.7200.12WG

STEAK- UND PIZZAMESSER

- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

12 cm



7.7200.12WG

7.7200.20G

TRANCHIERMESSER



KLINGENLÄNGE

20 cm



7.7200.20G

7.7400.15G

KOCHMESSER

KLINGENLÄNGE

15 cm



6

7.7400.15G



7.7400.22G

KOCHMESSER

KLINGENLÄNGE

20 cm



6

7.7400.20G

22 cm



6

7.7400.22G



7.7320.17G

SANTOKUMESSER

- Kullenschliff

KLINGENLÄNGE

17 cm



6

7.7320.17G



7.7430.23G

BROTMESSER

- Wellenschliff

KLINGENLÄNGE

23 cm



6

7.7430.23G



7.7430.26G

BROT- UND KONDITORMESSER

- Wellenschliff
- Rund

KLINGENLÄNGE

26 cm



6

7.7430.26G



GRAND MAÎTRE WOOD

7.7210.20G

FILETIERMESSER

KLINGENLÄNGE

20 cm



6

7.7210.20G



7.7300.15G

AUSBEINMESSER

KLINGENLÄNGE

15 cm



6

7.7300.15G



7.7230.15G

TRANCHIERGABEL

- Geschmiedet

LÄNGE

15 cm



6

7.7230.15G



7.7240.4

STEAKMESSER-SET

- 4 x 7.7200.12

KLINGENLÄNGE

12 cm   60 7.7240.4



7.7240.2W

STEAK- UND PIZZAMESSER SET

- 2 x 7.7200.12W
- Wellenschliff

KLINGENLÄNGE

12 cm   6 7.7240.2W



7.7240.2

TRANCHIER-SET

2-teilig   50 7.7240.2

IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Tranchiermesser



KLINGENLÄNGE

20 cm  7.7200.20G

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm  7.7230.15G



GRAND MAÎTRE



VICTORINOX

AUFBEWAHRUNG

AUFBEWAHRUNGSLÖSUNGEN FÜR VIELBESCHÄFTIGTE HOBBYKÜCHEN

- Klingenschonende Aufbewahrungslösungen aus strapazierfähigen Materialien
- Smarte, funktionale Ergänzungen für jede Profiküche und jeden Fleischverarbeitungsbetrieb
- Kompakte Messerorganisation zur optimalen Nutzung der Arbeitsfläche



Jede erfolgreiche Küche benötigt leistungsstarke Werkzeuge und gute Organisation. Wenn es in der Küche hoch her geht, ist eine effiziente Infrastruktur ein Muss. So bleiben nicht nur die Arbeitsflächen sauber und aufgeräumt, sondern die Zeit wird auch effizient genutzt. Schluss mit dem Suchen! Sind Messer, Werkzeuge und Küchengeräte systematisch verstaut, ist jede Aufgabe schneller getan. Die Victorinox Storage Kollektion bietet Effizienz mit Exzellenz. Zu unseren kompakten Lösungen gehören Messerblöcke und Schubladen-Messerhalter mit ergonomischem Design und praktischer Eleganz.

6.7153.11

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- Swiss Classic Kollektion

12-teilig   10 **6.7153.11**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Sparschäler



 **5.0203**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE
8 cm  **6.7603**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE
8 cm  **6.7433**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE
10 cm  **6.7703**

Steakmesser



KLINGENLÄNGE
11 cm  **6.7233**

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE
11 cm  **6.7833**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE
15 cm  **6.8003.15**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE
17 cm  **6.8523.17**

Brotmesser



KLINGENLÄNGE

21 cm



6.8633.21

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

22 cm



6.8003.22

Haushaltsstahl



STAHLLÄNGE

20 cm



7.8013

Messerblock



7.7053.0

 Faltschachtel  VE



AUFBEWAHRUNG

6.7143.5

SCHUBLADEN-MESSERHALTER

- Buchenholz
- Swiss Classic Kollektion

6-teilig   9 **6.7143.5**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  **6.7603**

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  **6.7833**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  **6.8523.17**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

19 cm  **6.8003.19**

Brotmesser



KLINGENLÄNGE

21 cm  **6.8633.21**

Schubladen-Messerhalter



 **7.7065.1**

6.7173.8

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- Swiss Classic Kollektion

9-teilig   5 6.7173.8



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  6.7603

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  6.7433

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

10 cm  6.7703

Steakmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  6.7233

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  6.7833

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  6.8523.17

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

19 cm  6.8003.19

Brotmesser



KLINGENLÄNGE

21 cm  6.8633.21

Messerblock



 7.7043.0

AUFBEWAHRUNG

6.7127.6L14

UTILITY BLOCK

- Synthetisch
- Swiss Classic Kollektion

7-teilig   35 **6.7127.6L14**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Universalschäler



7.6075.8

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm



6.7606.L119

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm



6.7631

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

10 cm



6.7706.L115

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm



6.7832

Steak- und Pizzamesser "Gourmet"



KLINGENLÄNGE

12 cm



6.7936.12L4

Messerblock



7.7031.07

6.7126.4

STEAK- UND PIZZAMESSER-BLOCK

- Synthetisch
- Swiss Classic Kollektion

5-teilig   35 **6.7126.4**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Steak- und Pizzamesser "Gourmet"



KLINGENLÄNGE

12 cm  **6.7936.12L5**

Steak- und Pizzamesser "Gourmet"



KLINGENLÄNGE

12 cm  **6.7936.12L8**

Steak- und Pizzamesser "Gourmet"



KLINGENLÄNGE

12 cm  **6.7936.12L4**

Steak- und Pizzamesser "Gourmet"



KLINGENLÄNGE

12 cm  **6.7936.12L9**

Messerblock



 **7.7031.03**

X.77031.13

NYLON-EINSATZ

- Ersatzeinlage für: 6.7127.6L14, 7.7031.03, 7.7031.07, 6.7126.4

  **X.77031.13**

X.51170.13

NYLON-EINSATZ

- Ersatzeinlage für: 7.7033.03, 7.7033.07, 7.7043.03, 7.7043.0

  **X.51170.13**

6.7193.9

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- Swiss Classic Kollektion

10-teilig   5 **6.7193.9**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  **6.7403**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

10 cm  **6.7703**

Tomaten- und Tafelmesser



KLINGENLÄNGE

11 cm  **6.7833**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  **6.8523.17**

Brotmesser



KLINGENLÄNGE

21 cm  **6.8633.21**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

22 cm  **6.8003.22**

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm  **5.2103.15**

Haushaltsstahl



STAHLLÄNGE

20 cm  **7.8213**

Universalschere „Victorinox“



GESAMTLÄNGE

20 cm  **7.6363.3**

Messerblock



 **7.7090.0**



AUFBEWAHRUNG

6.7186.63

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- Swiss Modern Kollektion

7-teilig   12 **6.7186.63**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

15 cm  **6.9013.15B**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  **6.9053.17KB**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

20 cm  **6.9013.20B**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

22 cm  **6.9013.22B**

Brot- und Konditormesser



KLINGENLÄNGE

22 cm  **6.9073.22WB**

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm  **6.9033.15B**

Messerblock



7.7086.03

6.7186.66

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- Swiss Modern Kollektion

7-teilig



12

6.7186.66



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

15 cm



6.9016.1521B

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm



6.9056.17K6B

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

20 cm



6.9016.202B

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

22 cm



6.9016.221B

Brot- und Konditormesser



KLINGENLÄNGE

22 cm



6.9076.22W5B

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm



6.9036.158B

Messerblock



7.7086.03

AUFBEWAHRUNG

6.7186.6

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- Swiss Modern Kollektion

7-teilig   12 **6.7186.6**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

15 cm  **6.9010.15G**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  **6.9050.17KG**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

20 cm  **6.9010.20G**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

22 cm  **6.9010.22G**

Brot- und Konditormesser



KLINGENLÄNGE

22 cm  **6.9070.22WG**

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm  **6.9030.15G**

Messerblock



 **7.7086.0**

5.1150.11

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- Wood Kollektion

12-teilig   10 5.1150.11



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Sparschäler



 5.0109

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  5.3000

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  5.3030

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

10 cm  5.0700

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

10 cm  5.0730

Tranchiermesser



KLINGENLÄNGE

18 cm  5.1800.18

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

19 cm  5.2000.19

Brotmesser



KLINGENLÄNGE

21 cm  5.1630.21

AUFBEWAHRUNG

AUFBEWAHRUNG Messerblock-Sets

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

22 cm



5.2000.22

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm



5.2100.15

Haushaltsstahl



STAHLLÄNGE

20 cm



7.8210

Messerblock



7.7050.0



7.7243.6

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- Grand Maître Kollektion

7-teilig   5 **7.7243.6**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

8 cm  **7.7203.08**

Steakmesser



KLINGENLÄNGE

12 cm  **7.7203.12**

Tranchiermesser



KLINGENLÄNGE

15 cm  **7.7203.15**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  **7.7323.17**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

20 cm  **7.7403.20**

Universalschere „Victorinox“



GESAMTLÄNGE

20 cm  **7.6363.3**

Messerblock



 **7.7043.03**

X.51170.13

NYLON-EINSATZ

- Ersatzeinlage für: 7.7033.03, 7.7033.07, 7.7043.0, 7.7043.03

  **X.51170.13**

7.7240.6

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- Grand Maître Kollektion

7-teilig   5 **7.7240.6**



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Steakmesser



KLINGENLÄNGE

12 cm  **7.7200.12G**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  **7.7320.17G**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

20 cm  **7.7400.20G**

Tranchiermesser



KLINGENLÄNGE

20 cm  **7.7200.20G**

Brotmesser



KLINGENLÄNGE

23 cm  **7.7430.23G**

Tranchiergabel



LÄNGE

15 cm  **7.7230.15G**

Messerblock



 **7.7040.0**

7.7065.1

SCHUBLADEN-MESSERHALTER

- Buchenholz
- 43 cm x 14.5 cm x 6.2 cm

  1 **7.7065.1**



7.7053.0

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- 27.1 cm x 13.1 cm x 23.7 cm

  8 **7.7053.0**



7.7043.0

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- 25.7 cm x 12 cm x 22.5 cm

  8 **7.7043.0**



7.7031.07

MESSERBLOCK

- Synthetisch
- 12.5 cm x 7 cm x 15.9 cm

  30 **7.7031.07** |   30 **7.7031.03**



7.7033.07

MESSERBLOCK GROSS

- Synthetisch
- 17.9 cm x 9.6 cm x 24.2 cm

  12 **7.7033.07** |   12 **7.7033.03**



7.7090.0

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- 25 cm x 10 cm x 20 cm

  8 **7.7090.0**



7.7086.03

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- 15.7 cm x 10 cm x 20 cm

  20 **7.7086.03**



7.7086.0

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- 15.7 cm x 10 cm x 20 cm

  20 **7.7086.0**



7.7050.0

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- 27.1 cm x 13.1 cm x 23.7 cm

  8 **7.7050.0**



7.7043.03

MESSERBLOCK

- Buchenholz
- 25.7 cm x 12 cm x 22.5 cm

  8 **7.7043.03**



7.7040.0**MESSERBLOCK**

- Buchenholz
- 22.5 cm x 12 cm x 38.2 cm


 4 **7.7040.0**
**7.7091.3****MAGNETSCHIENE**

- Leer


 12 **7.7091.3**
**7.4010.56****ROLLMAPPE KLEIN**

- Geschlossen: 48 cm x 12 cm
- Offen: 56 cm x 48 cm


 **7.4010.56**
**7.4010.82****ROLLMAPPE GROSS**

- Geschlossen: 48 cm x 15 cm
- Offen: 82 cm x 48 cm


 **7.4010.82**
**7.4011.47****ROLLMAPPE**

- Geschlossen: 48 cm x 16.4 cm
- Offen: 47 cm x 48 cm


 20 **7.4011.47**


5.4963

MESSERMAPPEN-SET



reddot winner 2023



16-teilig   4 **5.4963**

IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Sparschäler



 **5.0103**

Austernöffner



 **7.6394**

Tourniermesser



KLINGENLÄNGE

6 cm  **6.7503**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE

10 cm  **6.7703**

Ausbeinmesser



KLINGENLÄNGE

15 cm  **5.6303.15**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE

17 cm  **5.2523.17**

Filetirmesser



KLINGENLÄNGE

18 cm  **5.3703.18**

Spachtel



KLINGENLÄNGE

25 cm  **5.2603.25**

Brot- und Konditormesser



KLINGENLÄNGE

26 cm  **5.2933.26**

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

28 cm  **5.2003.28**

Schlacht- und Bankmesser



KLINGENLÄNGE

28 cm



5.5203.28

Lachsmesser



KLINGENLÄNGE

30 cm



5.4623.30

Tranchiergabel



KLINGENLÄNGE

18 cm



5.2303.18

Metzgerstahl



STAHLLÄNGE

30 cm



7.8413

Fischschere



GESAMTLÄNGE

21 cm



8.1056.21

Messermappe



5.4963.0

5.4963.0

MESSERMAPPE

- Leer
- Geschlossen: 48.5 cm x 25 cm
- Offen: 88 cm x 48.5 cm



reddot winner 2023



6

5.4963.0

5.4953

KOCHRUCKSACK UND MESSERMAPPE IM SET

17-teilig   3 **5.4953**



reddot winner 2023



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Sparschäler



 **5.0103**

Austernöffner



 **7.6394**

Tourniermesser



KLINGENLÄNGE
6 cm  **6.7503**

Gemüsemesser



KLINGENLÄNGE
10 cm  **6.7703**

Ausbeinmesser



KLINGENLÄNGE
15 cm  **5.6303.15**

Santokumesser



KLINGENLÄNGE
17 cm  **5.2523.17**

Filetirmesser



KLINGENLÄNGE
18 cm  **5.3703.18**

Spachtel



KLINGENLÄNGE
25 cm  **5.2603.25**

Brot- und Konditormesser



KLINGENLÄNGE

26 cm ■ 5.2933.26

Kochmesser



KLINGENLÄNGE

28 cm ■ 5.2003.28

Schlacht- und Bankmesser



KLINGENLÄNGE

28 cm ■ 5.5203.28

Lachsmesser



KLINGENLÄNGE

30 cm ■ 5.4623.30

Tranchiergabel



KLINGENLÄNGE

18 cm ■ 5.2303.18

Metzgerstahl



STAHLLÄNGE

30 cm ■ 7.8413

Fischschere



GESAMTLÄNGE

21 cm ■ 8.1056.21

Kochrucksack



5.4953.0

Messermappe



■ 5.4963.0

5.4953.0

KOCHRUCKSACK

- Leer
- 33 cm x 14 cm x 50 cm



reddot winner 2023



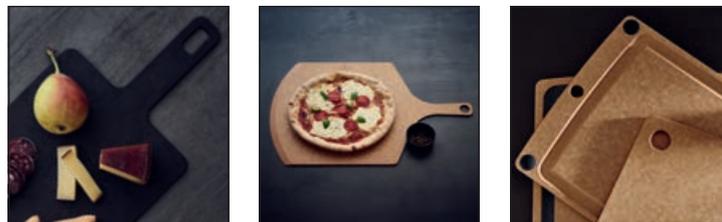
■  3 5.4953.0



SCHNEIDEBRETTER

EINE HOCHWERTIGE OBERFLÄCHE ZUM MÜHELOSEN SCHNEIDEN

- Aus besonders strapazierfähigem Papierverbundstoff
- Das klingenschonende Material schützt die Schneide und sorgt für präzise Schneidergebnisse
- Spülmaschinengeeignet und bis zu 175 °C hitzebeständig



Jede Hobbyküche braucht praktische Schneidebretter, die jederzeit optimale Leistung bringen. Victorinox ist erste Wahl für ambitionierte Köche und Köchinnen – mit einer Fülle von praktischen Lösungen für alltägliche Küchenaufgaben. Die superleichten Schneidebretter sind aus hochwertigem Papierverbundstoff gefertigt, der wie natürliches Holz aussieht, jedoch optimale Widerstandsfähigkeit bietet. Sie sind spülmaschinengeeignet und garantiert hitzebeständig bis zu Temperaturen von 175 °C – ideal für jede Hobbyküche.

7.4120



SCHNEIDEBRETT

- Papierverbundstoff



	 6	20,3 x 15,2 x 0,6 cm 7.4120			 6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm 7.4121			 6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm 7.4122
	 6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4123								

7.4120.3



SCHNEIDEBRETT

- Papierverbundstoff



	 6	20,3 x 15,2 x 0,6 cm 7.4120.3			 6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm 7.4121.3			 6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm 7.4122.3
	 6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4123.3								

7.4124



SCHNEIDEBRETT

- Papierverbundstoff
- Abnehmbare Gummifüßchen
- Saftrille



	 6	25,4 x 17,8 x 0,6 cm 7.4124			 6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm 7.4125			 6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm 7.4126	
	 6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4127									

7.4124.3



SCHNEIDEBRETT

- Papierverbundstoff
- Abnehmbare Gummifüßchen
- Saftrille



	 6	25,4 x 17,8 x 0,6 cm 7.4124.3			 6	29,2 x 22,8 x 0,6 cm 7.4125.3			 6	36,8 x 28,5 x 0,6 cm 7.4126.3	
	 6	44,4 x 33 x 0,6 cm 7.4127.3									

7.4128



SCHNEIDEBRETT

- Papierverbundstoff
- Safrille



  6 **36,8 x 28,6 x 0,9 cm**
7.4128 |   6 **44,5 x 33 x 0,9 cm**
7.4129 |   6 **49,5 x 38,1 x 0,9 cm**
7.4130

7.4128.3



SCHNEIDEBRETT

- Papierverbundstoff
- Safrille



  6 **36,8 x 28,6 x 0,9 cm**
7.4128.3 |   6 **44,5 x 33 x 0,9 cm**
7.4129.3 |   6 **49,5 x 38,1 x 0,9 cm**
7.4130.3

7.4131

SCHNEIDEBRETT

- Papierverbundstoff



6
22,9 x 19 x 0,6 cm
7.4131
|

6
35,6 x 19 x 0,6 cm
7.4132

7.4131.3

SCHNEIDEBRETT

- Papierverbundstoff



6
22,9 x 19 x 0,6 cm
7.4131.3
|

6
35,6 x 19 x 0,6 cm
7.4132.3

7.4133



PIZZASCHAUFEL

- Papierverbundstoff



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

7.4133.3



PIZZASCHAUFEL

- Papierverbundstoff



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

7.4117

SCHNEIDEBRETTER-STÄNDER



- Papierverbundstoff
- Rillenbreite 6 mm



  4 7.4117

7.4136.3

SCHNEIDEBRETTER-STÄNDER GOURMET



- Papierverbundstoff
- Rillenbreite 2x 6 mm + 1x 9 mm



  4 7.4136.3

7.4119

PFLEGEWACHS FÜR SCHNEIDEBRETTER

- 148 ml
- Aus Bienenwachs und Mineralöl



  6 7.4119



KÜCHENUTENSILIEN

PRAKTISCHE KÜCHENWERKZEUGE FÜR JEDE AUFGABE

- Robuste und widerstandsfähige Werkzeuge für unterschiedliche Aufgaben
- Praktische Küchenhelfer mit hoher Funktionalität
- Gefertigt mit Know-how und erstklassigem Design-Verständnis



Die richtigen Küchenutensilien erleichtern das Kochen und unterstützen Profi- und Hobbyköche bei der Zubereitung leckerer Mahlzeiten, die Sie mit Ihren Liebsten genießen können. Die Küchenutensilien-Kollektion zeichnet sich durch klassisches Design und Liebe zum Detail aus. Sie besteht aus hochwertigen Materialien und bietet exakt, was Köche brauchen: verlässliche funktionale Helfer für jede Küchenaufgabe. Von der bidirektionalen Küchenreibe bis zum wendigen Tomatenschäler finden Sie hier die richtigen Tools für Ihre Küchenwerkzeugkiste.

7.6203.3



ANGESCHRÄGTER PFANNENHEBER

- Papierverbundstoff



GESAMTLÄNGE

33 cm   6 **7.6203.3**

7.6204.3



PFANNENWENDER

- Papierverbundstoff



GESAMTLÄNGE

33 cm   6 **7.6204.3**

7.6209



SPACHELLÖFFEL

- Silikonkopf, Hitzebeständigkeit bis 315°C
- Papierverbundstoff Griff



GESAMTLÄNGE

33 cm   6 **7.6209**

7.6211



SPACHTEL

- Silikonkopf, Hitzebeständigkeit bis 315°C
- Papierverbundstoff Griff



GESAMTLÄNGE

33 cm   6 **7.6211**

7.6205**KOCHLÖFFEL**

- Nylonkopf, Hitzebeständig bis 260°C
- Papierverbundstoff Griff
- Ständer

GESAMTLÄNGE36 cm   6 **7.6205****7.6206****ANGESCHRÄGTER PFANNENHEBER**

- Nylonkopf, Hitzebeständig bis 260°C
- Papierverbundstoff Griff
- Ständer

GESAMTLÄNGE33 cm   6 **7.6206****7.6207****GROSSER LÖFFEL**

- Nylonkopf, Hitzebeständig bis 260°C
- Papierverbundstoff Griff
- Ständer

GESAMTLÄNGE35 cm   6 **7.6207****7.6208****PASTALÖFFEL**

- Nylonkopf, Hitzebeständig bis 260°C
- Papierverbundstoff Griff
- Ständer

GESAMTLÄNGE35 cm   6 **7.6208**

6.0900

SPARSCHÄLER

- Pendelklinge
- Aluminium



  20 **6.0900.1** |   20 **6.0900** |   20 **6.0900.81**

  20 **6.0900.12** |   20 **6.0900.11** |   20 **6.0900.21**

6.0900.88

SPARSCHÄLER

- Pendelklinge
- Vergoldet



  6 **6.0900.88**



6.0912**SPARSCHÄLER**

- Zweiseidige Klinge
- Pendelklinge
- Rostfreier Stahl

■  20 6.0912**6.0913****SPARSCHÄLER**

- Zackenschliff
- Zweiseidige Klinge
- Pendelklinge
- Rostfreier Stahl

■  20 6.0913**6.0914****SPARSCHÄLER**

- Julienne-Klinge
- Pendelklinge
- Rostfreier Stahl

■  20 6.0914

6.0930



SPARSCHÄLER

- Pendelklinge



20 6.0930.3



20 6.0930.1



20 6.0930

6.0933.3



SPARSCHÄLER

- Zackenschliff
- Zweiseidige Klinge
- Pendelklinge



20 6.0933.3



20 6.0933.1



20 6.0933

6.0934.1



SPARSCHÄLER

- Julienne-Klinge
- Pendelklinge



20 6.0934.3



20 6.0934.1



20 6.0934

7.6073.3

SPARSCHÄLER

- Pendelklinge
- Für Rechtshänder geeignet



20 7.6073.3
 |

 20 7.6073
 |

 20 7.6073.7

7.6074

SPARSCHÄLER

- Rostfreier Stahl
- Pendelklinge



20 7.6074

7.6076

KÄSEREIBE

- Rostfreier Stahl



20 7.6076

7.6079

TOMATEN- UND KIWISCHÄLER

- Zackenschliff
- Zweiseitige Klinge
- Pendelklinge



20 7.6079
 |

 20 7.6079.1
 |

 20 7.6079.4

20 7.6079.5
 |

 20 7.6079.8
 |

 20 7.6079.9

KÜCHENUTENSILIEN

7.6075



UNIVERSALSCHÄLER

- Zweiseidige Klinge
- Zackenschliff
- Pendelklinge



		20	7.6075				20	7.6075.1				20	7.6075.4
		20	7.6075.5				20	7.6075.8				20	7.6075.9

7.6077



SPARSCHÄLER

- Zweiseidige Klinge
- Zackenschliff



		20	7.6077				20	7.6077.1				20	7.6077.4
		20	7.6077.5				20	7.6077.8				20	7.6077.9

5.0103



SPARSCHÄLER

- Einschneidige Klinge
- Für Rechtshänder geeignet



		20	5.0103				20	5.0101
--	--	----	--------	--	--	--	----	--------

5.0109

SPARSCHÄLER

- Einschneidige Klinge
- Für Rechtshänder geeignet



		20	5.0109
--	--	----	--------

5.0203.S



SPARSCHÄLER

- Zweiseidige Klinge



		20	5.0203				12	5.0203.S				20	5.0201
		12	5.0201.S										

5.0209

SPARSCHÄLER

- Zweiseidige Klinge



		20	5.0209
--	--	----	--------

5.3403**ZITRONENDEKOR-MESSER**

■ 12 5.3403

**5.3400****ZITRONENDEKOR-MESSER**

■ 6 5.3400

**5.3503****ZITRONENSCHABER**

■ 12 5.3503

**5.3500****ZITRONENSCHABER**

■ 6 5.3500

**5.3603.16****APFEL AUSSTECHER**

• ø 16 mm



■ 12 5.3603.16

**7.6054.3****BUNTSCHNEIDMESSER**

• Zahnung 4 mm flach



■ 10 7.6054.3



7.6081.1



KÜCHENREIBE

- Rutschfeste Füße
- Grobe Schneide
- Mit Klingenschutz



  10 7.6081.1

7.6082.4



KÜCHENREIBE

- Rutschfeste Füße
- Feine Schneide
- Mit Klingenschutz



  10 7.6082.4

7.6084.9**KÜCHENREIBE**

- Rutschfeste Füße
- Mittlere Schneide
- Mit Klingenschutz



  10 7.6084.9

7.6160**KARTOFFELBOHRER**

- Mit Folienschneider
- ø 22 mm + ø 25 mm



  12 7.6160

7.6394**AUSTERNÖFFNER**

  10 7.6394

**7.6857.3****UNIVERSAL-DOSENÖFFNER**

  10 7.6857.3 |   10 7.6857



KÜCHENUTENSILIEN

7.6912

PET-FLASCHENÖFFNER

■  20 7.6912

| ■  20 7.6912.3



7.6924

KORKENZIEHER

- Mit Kapselschneider
- Teflonbeschichteter Korkenzieher

■  12 7.6924



7.7305

FLEISCHKLOPFER

- Rostfreier Stahl
- 1250 g



 7.7305



0.7830.11

BÄCKERMESSER



■  10 0.7830.11



5.2531

BÄCKERKLINGE



 10 5.2531



7.4012



KLINGENSCHUTZ



GESAMTLÄNGE

17 cm   10 7.401221,5 cm   10 7.401326,5 cm   10 7.401431,7 cm   10 7.4015

 Standard
  Blister
  Faltshachtel
  SB-Hülle
  VE
 |
  Spülmaschinengeeignet





SCHEREN

EIN WERKZEUG MIT SCHNEID

- Hohe Funktionalität bei Spezialaufgaben
- Umfassende Auswahl von Scheren für jede Aufgabe
- Aus hochwertigen, widerstandsfähigen Materialien gefertigt



Scharf kombiniert: Eine präzise Schere gehört zur Grundausstattung in jedem Haushaltswerkzeugkasten bzw. in jeder Küchenschublade. Die Scheren für unsere Kollektion stammen von bekannten europäischen Herstellern, die extra scharfe rostfreie Stahlklingen mit widerstandsfähigen Griffen für den Alltag oder spezielle Aufgaben im Berufsleben fertigen. Mit speziellen ergonomischen Scheren für Linkshänder oder auch Kinderschere für kleine Hände und junge Bastler erfüllt diese Kollektion ganz unterschiedliche individuelle Bedürfnisse.

7.6343

GEFLÜGELSCHERE „VICTORINOX“

- Rostfreier Stahl

GESAMTLÄNGE

25 cm



5

7.6343



7.6344

GEFLÜGELSCHERE „PROFESSIONAL“

- Rostfreier Stahl

GESAMTLÄNGE

25 cm



5

7.6344



7.6345

GEFLÜGELSCHERE „VICTORINOX“

- Rostfreier Stahl

GESAMTLÄNGE

25 cm



44

7.6345



7.6350

GEFLÜGELSCHERE „VICTORINOX“

- Rostfreier Stahl

GESAMTLÄNGE

25 cm



46

7.6350



7.6350.11

ERSATZSPIRALFEDER

- Ersatzfeder für: 7.6350

1 **7.6350.11**

7.6875.3

VIELZWECKSCHERE

- Rostfreier Stahl

19 cm



12

7.6875.3



7.6363.3**UNIVERSAL-KÜCHENSCHERE „VICTORINOX“**

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)

GESAMTLÄNGE

20 cm



5

7.6363.3

**7.6376****UNIVERSAL-KÜCHENSCHERE „PROFESSIONAL“**

- Rostfreier Stahl
- Heiss geschmiedet

GESAMTLÄNGE

20 cm



6

7.6376

**7.6380****MASTICATEUR**

- Rostfreier Stahl
- Gebogen

GESAMTLÄNGE

18 cm



100

7.6380

**7.6380.08****ERSATZSCHRAUBE MIT MUTTER**

- Ersatzschraube und Mutter für: 7.6380

1

7.6380.08

8.1056.21**FISCHSCHERE**

- Rostfreier Stahl (Tellerfeder ist nicht rostfrei)
- Mit langer Öse
- Geschmiedet

GESAMTLÄNGE

21 cm



10

8.1056.21



8.0904.10

HAUSHALTS- UND BERUFSSCHERE

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)

GESAMTLÄNGE

10 cm   5 **8.0904.10**



8.0905.13

HAUSHALTS- UND BERUFSSCHERE

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)

GESAMTLÄNGE

13 cm   5 **8.0905.13** |   5 **8.0905.13L** Left-handed use



8.0999.23

UNIVERSALSCHERE

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)
- Mit langer Öse

GESAMTLÄNGE

23 cm   5 **8.0999.23**



8.0973.23

PAPIERSCHERE

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)

GESAMTLÄNGE

23 cm   5 **8.0973.23**



8.0986.16

HAUSHALTS- UND BASTELSCHERE

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)

GESAMTLÄNGE

16 cm   5 **8.0986.16**

19 cm   5 **8.0987.19**



8.1014.15**HAUSHALTSSCHERE „FRANCE“**

- Geschmiedet
- Vernickelt

**GESAMTLÄNGE**

13 cm  12 **8.1014.13**

15 cm  12 **8.1014.15**

18 cm  12 **8.1014.18**

8.1016.15**HAUSHALTSSCHERE „SWEDEN“**

- Geschmiedet
- Vernickelt

**GESAMTLÄNGE**

13 cm  12 **8.1016.13**

15 cm  12 **8.1016.15**

18 cm  12 **8.1016.18**

8.1021.18**HAUSHALTSSCHERE „SWEDEN“**

- Mit langer Öse
- Geschmiedet
- Vernickelt

**GESAMTLÄNGE**

18 cm  12 **8.1021.18**

8.0995.13

TASCHENSCHERE

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)

GESAMTLÄNGE

13 cm



5

8.0995.13



8.0961.10

TASCHENSCHERE

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)

GESAMTLÄNGE

10 cm



5

8.0961.10



8.1034.10

TASCHENSCHERE

- Rostfreier Stahl

GESAMTLÄNGE

10 cm



6

8.1034.10



8.1039.09

STICKSCHERE

- Geschmiedet
- Vernickelt
- Vergoldeter Griff

GESAMTLÄNGE

9 cm



12

8.1039.09



8.1040.09

STORCHEN-STICKSCHERE

- Geschmiedet
- Vernickelt
- Vergoldeter Griff



GESAMTLÄNGE

9 cm  12 **8.1040.09**

12 cm  12 **8.1040.12**

16 cm  12 **8.1040.16**

8.0906.16

HAUSHALTS- UND BERUFSSCHERE

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)



GESAMTLÄNGE

16 cm   5 **8.0906.16** |   5 **8.0906.16L** Left-handed use

8.0908.21

HAUSHALTS- UND BERUFSSCHERE

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)
- Mit langer Öse



GESAMTLÄNGE

19 cm   5 **8.0907.19**

21 cm   5 **8.0908.21** |   5 **8.0908.21L** Left-handed use

23 cm   5 **8.0909.23**

8.0919.24

ZUSCHNEIDSCHERE

- Rostfreier Stahl (Schraube: vernickelt)
- Mit langer Öse



GESAMTLÄNGE

26 cm   5 **8.0919.24**

8.1119.26

ZUSCHNEIDSCHERE

- Vernickelt
- Fein poliert
- Mit langer Öse

GESAMTLÄNGE

26 cm



12 8.1119.26



8.1007.21

ZACKENSCHERE

- Mit langer Öse

GESAMTLÄNGE

21 cm



12 8.1007.21



8.1002.15**COIFFEURSCHERE**

- Rostfreier Stahl
- Mikrozahnung

**GESAMTLÄNGE**

15 cm  12 **8.1002.15**

17 cm  12 **8.1002.17**

8.1004.16**EFFILIERSCHERE**

- Rostfreier Stahl
- Strukturierte Klinge

**GESAMTLÄNGE**

16 cm  12 **8.1004.16**

8.1005.16**MODELLIERSCHERE**

- Rostfreier Stahl
- Strukturierte Klinge

**GESAMTLÄNGE**

16 cm  12 **8.1005.16**



SCHÄRFEN + SICHERHEIT

EINFACHE, SICHERE UND WIRKSAME LÖSUNGEN

- Abziehstähle mit abrutschfesten, ergonomischen Griffen
- Praktisch, effizient und einfach zu verwenden
- Rostfreie Materialien garantieren Langlebigkeit



Scharfe Messer erleichtern das Kochen. Unsere spezielle Kollektion sorgt für mehr Sicherheit und Präzision in der Küche, indem sie die Messerklingen immer im Top-Zustand hält. Zu den Modellen aus hochwertigem Stahl zählen der Victorinox Sharpy mit schrägen, V-förmigen und rotierbaren Plättchen aus Hartmetall, ein kompakter Dual-Messerschärfer mit Keramikplättchen und Vorschleifstein sowie ein innovativer Schärfer mit zweistufigen Keramikplättchen, die die Klinge vorbereiten und schärfen.

7.8014

SWISS CLASSIC ABZIEHSTAHL

- Mittelfeinzug



STAHLLÄNGE

20 cm, rund



7.8014

7.8303

SWISS CLASSIC ABZIEHSTAHL

- Mittelfeinzug



STAHLLÄNGE

25 cm, rund



7.8303

7.8306

SWISS MODERN ABZIEHSTAHL

- Mittelfeinzug



STAHLLÄNGE

23 cm, rund



7.8306

7.8308

WOOD ABZIEHSTAHL

- Mittelfeinzug



STAHLLÄNGE

23 cm, rund



7.8308

7.8313

KÜCHENSTAHL

- Diamantbeschichtet



STAHLLÄNGE

23 cm, oval   20 7.8313

26 cm, oval   20 7.8323

7.8309

GRAND MAÎTRE ABZIEHSTAHL, POM

- Leicht abrasiv
- POM
- Wolframcarbid



STAHLLÄNGE

25 cm, rund   6 7.8309

7.8310

GRAND MAÎTRE ABZIEHSTAHL, WOOD

- Leicht abrasiv
- Modifiziertes Ahorn
- Wolframcarbid



STAHLLÄNGE

25 cm, rund   6 7.8310

7.8715 MESSERSCHÄRFER „VICTORINOX“

■ □ 5 7.8715



7.8721.3 MESSERSCHÄRFER

- mit Keramikrollen
- 2 Stufen:
I. Vorschleifen
II. Präzisions schleifen

■ □ 6 7.8721.3 | ■ □ 6 7.8721



7.8521

DUAL GRIP ABZIEHSTAHL

- Mikrofeinzug



STAHLLÄNGE

30 cm, oval   20 **7.8521**

30 cm, rund   20 **7.8511**

7.8517

ABZIEHSTAHL POLIERT

- Poliert



STAHLLÄNGE

30 cm, rund   6 **7.8517**

7.8515

SWIBO METZGERSTAHL

- Feinzug



STAHLLÄNGE

30 cm, rund   6 **7.8515**

30 cm, oval   6 **7.8516**

7.8330

METZGERSTAHL

- Mittelfeinzug



STAHLLÄNGE

27 cm, rund   6 **7.8330**

7.8513

METZGERSTAHL

- Feinzug



STAHLLÄNGE

30 cm, rund ■ □ 6 **7.8513**

30 cm, oval ■ □ 6 **7.8523**

7.8623

METZGERSTAHL

- Mikrofeinzug



STAHLLÄNGE

30 cm, oval ■ □ 6 **7.8623**



7.9036.M

SOFT-SCHUTZHANDSCHUH

Verkauf als einzelner Schutzhand-
schuh (nicht als Paar!). Beidhändige
Passform.

Gestrickter Arbeitshandschuh aus
Brinix® (0,05 mm), A8C, Polyester
und Edelstahl.

Einsatzbereich: Schlachthaus,
Speisenzubereitung und in der
Gastronomie.



  20	Markierung weiss 7.9036.S	  20	Markierung rot 7.9036.M	  20	Markierung blau 7.9036.L
  20	Markierung orange 7.9036.XL				

7.9038.M

SCHUTZHANDSCHUH LIGHT

Verkauf als einzelner Schutzhand-
schuh (nicht als Paar!). Beidhändige
Passform.

Gestrickter Arbeitshandschuh aus
100% Dyneema® Diamantgarn.

Einsatzbereich: Schlachthaus,
Speisenzubereitung und in der
Gastronomie.



  20	Markierung weiss 7.9038.XS	  20	Markierung weiss 7.9038.S	  20	Markierung rot 7.9038.M
  20	Markierung blau 7.9038.L	  20	Markierung orange 7.9038.XL		



FÜR PROFIS **ALLE MESSER** **SIND LEBENSMITTELECHT**

In der Küche und in der Fleischverarbeitung gehört das Messer zu den wichtigsten Utensilien. Victorinox möchte Kundinnen und Kunden die bestmöglichen Lösungen in puncto Hygiene und Lebensmittelsicherheit bieten. Dazu gehören NSF-Zertifizierungen und die Möglichkeit, die Messer gemäss HACCP-Konzept mithilfe von Farbcodierungen und QR-Code nach Personen bzw. Lebensmittelgruppen zu unterscheiden.

QR-CODE

Die Identifikation einzelner Messer wurde als wichtiges Bedürfnis erkannt und hat sich in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie durchgesetzt. Heute sind Unternehmen verpflichtet, ein Materialverwaltungssystem für die verwendeten Messer und Werkzeuge zu haben. Informationen zum Benutzer, zum Unternehmensnamen und zum Datum der Ausgabe können über einen QR-Code abgefragt werden; dies kann auch die Eingangs- und Ausgangskontrollen von Messern und Mitarbeitern erleichtern.



NSF/ANSI 2

NSF International ist eine unabhängige, anerkannte, internationale Organisation, die Standards und Zertifizierungsprogramme für die öffentliche Gesundheit entwickelt. Nur Produkte, die die Standards von NSF International erfüllen, werden zertifiziert und dürfen das NSF-Symbol tragen. Alle Produkte in diesem Katalog, die von NSF International getestet wurden und die Richtlinien von NSF/ANSI 2 erfüllen, sind mit dem NSF-Symbol versehen.



HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS (GEFAHREANALYSE UND KRITISCHE KONTROLLPUNKTE)

Fibrox-Griffe bestehen aus thermoplastischen Elastomeren (TPE). Sie sind rutschfest, können sterilisiert werden und halten Temperaturen von bis zu 80–110 °C stand. Diese Eigenschaften sind ideal für ein professionelles Umfeld. Viele Fibrox-Modelle sind in sechs Farben erhältlich, damit sie für verschiedene Einsatzbereiche verwendet werden können. Dieses Prinzip entspricht dem internationalen HACCP-System für Risikomanagement und hohe Sicherheit bei der Lebensmittelverarbeitung.

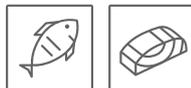
Wir bieten eine Auswahl an Griff-Farben. Das ist ideal für den professionellen Einsatz der Messer, da sie nach Farben eingeteilt werden können, z. B. rote Griffe für Fleisch, grüne Griffe für Gemüse etc. Die farbigen Griffe können z. B. auch zur Unterscheidung der Früh- und Spätschicht verwendet werden.



Rot



Blau

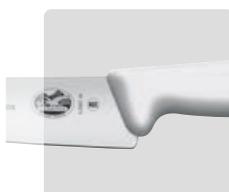


Schwarz

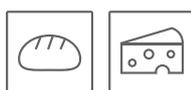
UNIVERSAL



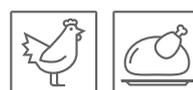
Grün



Weiss



Gelb

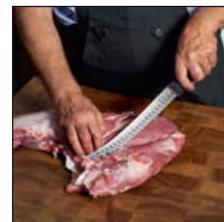




DUAL GRIP

ERSTKLASSIGE GRIFFFUNKTIONALITÄT

- Ergonomisch designte, rutschfeste Zwei-Komponenten-Griffe bei jedem Messer
- In der Schweiz hergestellte Berufsmesser, meisterhaft gefertigt mit rostfreien Stahlklingen für hohe Widerstandsfähigkeit
- Spezieller wasser- und fettabweisender Griff für maximale Langlebigkeit



Wir präsentieren die Essentials für die professionelle Fleischverarbeitung. Mit unserer meisterhaft gefertigten Dual Grip Messerkollektion gelingt jeder Schnitt absolut präzise. Diese Messer mit ergonomisch designten Zwei-Komponenten-Griffen unterstützen Hand und Handgelenk. Dank innovativer Dual-Grip-Technologie sind die Messer äusserst stabil und effizient. Sie sorgen für müheloses Arbeiten – selbst an besonders anstrengenden Tagen. Diese robusten und effizienten Messer liegen auch bei kraftintensiven Aufgaben angenehm in der Hand und überzeugen bis ins Detail.



5.6003.15D

AUSBEINMESSER



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **5.6003.15D**

5.6503.15D

AUSBEINMESSER

- Gebogen



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **5.6503.15D**

5.6613.12D

AUSBEINMESSER

- Schmal
- Flexibel
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.6613.12D**

15 cm   6 **5.6613.15D**

5.6663.15D

AUSBEINMESSER

- Schmal
- Super Flexibel
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.6663.12D**

15 cm   6 **5.6663.15D**

5.5203.20D**SCHLACHTMESSER****KLINGENLÄNGE**

20 cm



6

5.5203.20D**5.7223.20D****SCHLACHTMESSER**

- Kullenschliff
- Gebogen

**KLINGENLÄNGE**

20 cm



6

5.7223.20D

25 cm



6

5.7223.25D



FIBROX

VON PROFIS FÜR PROFIS

- Rutschfeste Griffe garantieren sicheres Arbeiten
- Besonders hohe Schnitthaltigkeit für eine lange Lebensdauer
- Hervorragende Schärfe und maximale Stabilität



Die Fibrox Kollektion wurde für Profiköche entwickelt, ist aber auch bei Hobbyköchen aufgrund ihrer optimalen Performance und präzisen Schnitte beliebt. Die rutschfesten, ergonomischen Griffe liegen gut in der Hand und schonen das Handgelenk. So machen Kochen und Schneiden Spass! Extra scharfe Klingen aus rostfreiem Stahl gleiten selbst durch die dicksten Fleischstücke und ausgereifte Spezialmesser erledigen verschiedene Küchenaufgaben – vom Filetieren von Fisch bis zum Glasieren von Torten.



5.2803.18



TRANCHIERMESSER

- Schmal



KLINGENLÄNGE

15 cm 6 **5.2803.15**

18 cm 6 **5.2803.18**

5.2003.12



KOCHMESSER



KLINGENLÄNGE

12 cm 6 **5.2003.12**

6 **5.2003.15** | 6 **5.2001.15** | 6 **5.2002.15**

15 cm 6 **5.2004.15**

5.2003.19



KOCHMESSER



KLINGENLÄNGE

6 **5.2003.19** | 6 **5.2001.19** | 6 **5.2002.19**

19 cm 6 **5.2004.19** | 6 **5.2008.19**

22 cm 6 **5.2003.22**

6 **5.2003.25** | 6 **5.2001.25** | 6 **5.2002.25**

25 cm 6 **5.2004.25** | 6 **5.2007.25** | 6 **5.2008.25**

28 cm 6 **5.2003.28**

31 cm 6 **5.2003.31**

5.2033.19



KOCHMESSER

- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

19 cm   6 5.2033.19

22 cm   6 5.2033.22

25 cm   6 5.2033.25

5.2063.20



KOCHMESSER

- Extra Breit



KLINGENLÄNGE

20 cm   6 5.2063.20

5.2533.21



BROTMESSER

- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

21 cm   6 5.2533.21

5.2933.26



BROT- UND KONDITORMESSER

- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

26 cm   6 5.2933.26 |   6 5.2932.26

5.2523.17



SANTOKUMESSER

- Kullenschliff



KLINGENLÄNGE

17 cm   6 **5.2523.17**

5.4063.18



KOCHMESSER

- Extra Breit
- Chinesische Form
- Höhe der Klinge 8 cm



KLINGENLÄNGE

18 cm   6 **5.4063.18**

5.4003.18



KÜCHENHAUBEIL

- Gewicht: 291 g



KLINGENLÄNGE

18 cm   6 **5.4003.18**

5.3703.18



FILETIERMESSER

- Flexibel
- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

16 cm   6 **5.3703.16**

18 cm   6 **5.3703.18**

20 cm   6 **5.3703.20**

5.3763.20



FILETIERMESSER

- Schmal
- Flexibel



KLINGENLÄNGE

20 cm



6

5.3763.20

5.3813.18



FISCHFILETIERMESSER

- Schmal
- Super Flexibel
- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

18 cm



6

5.3813.18

5.4623.30



LACHSMESSER

- Kullenschliff
- Flexibel



KLINGENLÄNGE

30 cm



6

5.4623.30

5.5232.36



THUNFISCH MESSER

- Wellenschliff



KLINGENLÄNGE

36 cm



6

5.5232.36

5.4403.25



SCHINKENMESSER

- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

25 cm   6 **5.4403.25**

5.4433.25



SCHINKENMESSER

- Wellenschliff
- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

25 cm   6 **5.4433.25**

5.4503.30



SCHINKENMESSER

- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

30 cm   6 **5.4503.30**

5.4203.25



SCHINKENMESSER

- Rund



KLINGENLÄNGE

25 cm   6 5.4203.25

30 cm   6 5.4203.30

36 cm   6 5.4203.36

5.4723.30



SCHINKENMESSER

- Kullenschliff
- Breit
- Rund



KLINGENLÄNGE

30 cm   6 5.4723.30

36 cm   6 5.4723.36

5.4233.25



ABSPECKMESSER

- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

25 cm   6 5.4233.25

30 cm   6 5.4233.30

36 cm   6 5.4233.36

5.6003.15



AUSBEINMESSER



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.6003.12**

  6 **5.6003.15** |   6 **5.6001.15** |   6 **5.6002.15**

15 cm   6 **5.6004.15** |   6 **5.6007.15** |   6 **5.6008.15**

5.6003.15M



AUSBEINMESSER

- Safety Grip



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **5.6003.15M** |   6 **5.6008.15M**

5.6103.15



AUSBEINMESSER

- Schmal



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.6103.12**

15 cm   6 **5.6103.15**

5.6203.12



AUSBEINMESSER

- Extra Schmal



KLINGENLÄNGE

9 cm   6 **5.6203.09**

12 cm   6 **5.6203.12**

15 cm   6 **5.6203.15**

5.6303.15



AUSBEINMESSER

- Schmal



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.6303.12**

15 cm   6 **5.6303.15**

5.6403.15



AUSBEINMESSER

- Extra Schmal



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.6403.12**

15 cm   6 **5.6403.15**

5.6413.15



AUSBEINMESSER

- Extra Schmal
- Flexibel



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.6413.12**

15 cm   6 **5.6413.15**

5.6503.15



AUSBEINMESSER

- Gebogen



KLINGENLÄNGE

  6 **5.6503.15** |   6 **5.6501.15** |   6 **5.6502.15**

15 cm   6 **5.6508.15**

5.6523.15



AUSBEINMESSER

- Kullenschliff
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

15 cm 6 **5.6523.15**

5.6603.15



AUSBEINMESSER

- Schmal
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

		6	5.6603.12			6	5.6601.12			6	5.6602.12
12 cm		6	5.6608.12								
		6	5.6603.15			6	5.6601.15			6	5.6602.15
15 cm		6	5.6604.15			6	5.6607.15			6	5.6608.15

5.6603.12M



AUSBEINMESSER

- Schmal
- Safety Grip
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

12 cm		6	5.6603.12M								
15 cm		6	5.6603.15M			6	5.6608.15M				

5.6613.15



AUSBEINMESSER

- Schmal
- Flexibel
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

			6	5.6613.12				6	5.6611.12				6	5.6612.12
12 cm			6	5.6618.12										
			6	5.6613.15				6	5.6611.15				6	5.6612.15
15 cm			6	5.6614.15				6	5.6617.15				6	5.6618.15

5.6613.12M



AUSBEINMESSER

- Schmal
- Flexibel
- Safety Grip
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

12 cm			6	5.6613.12M				6	5.6612.12M				6	5.6618.12M
15 cm			6	5.6613.15M				6	5.6618.15M					

5.6663.15



AUSBEINMESSER

- Schmal
- Super Flexibel
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

15 cm			6	5.6663.15
-------	--	--	---	-----------

5.5903.08



GEFLÜGELMESSER

- Extra Schmal
- Mittelspitz
- Kleiner Griff

KLINGENLÄNGE

8 cm   6 **5.5903.08**



5.5903.08M



GEFLÜGELMESSER

- Extra Schmal
- Mittelspitz
- Mittlgrosser Griff

KLINGENLÄNGE

8 cm   6 **5.5903.08M**



5.5903.09



GEFLÜGELMESSER

- Extra Schmal
- Kleiner Griff

KLINGENLÄNGE

9 cm   6 **5.5903.09**

11 cm   6 **5.5903.11**



5.5903.11M



GEFLÜGELMESSER

- Extra Schmal
- Mittlgrosser Griff

KLINGENLÄNGE

9 cm   6 **5.5903.09M**

11 cm   6 **5.5903.11M**



5.5902.08S

GEFLÜGELMESSER

- Extra Schmal
- Mittelspitz
- Kleiner Griff
- Safety Grip



KLINGENLÄNGE

8 cm ■  6 **5.5903.08S** | ■  6 **5.5902.08S** | ■  6 **5.5909.08S**

5.5909.09S

GEFLÜGELMESSER

- Extra Schmal
- Kleiner Griff
- Safety Grip



KLINGENLÄNGE

9 cm ■  6 **5.5903.09S** | ■  6 **5.5902.09S** | ■  6 **5.5909.09S**

 Standard  VE |  Spülmaschinengeeignet



FIBROX

5.5103.10

KLEINTIERMESSER



KLINGENLÄNGE

10 cm   6 **5.5103.10** |   6 **5.5108.10**

5.6903.15

GEKRÖSEMESSER

- Verstärkte, stumpfe Spitze



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **5.6903.15**



5.7203.20**SCHLACHTMESSER**

- Gebogen

**KLINGENLÄNGE**20 cm   6 **5.7203.20**25 cm   6 **5.7203.25****5.7223.20****SCHLACHTMESSER**

- Kullenschliff
- Gebogen

**KLINGENLÄNGE**20 cm   6 **5.7223.20**25 cm   6 **5.7223.25****5.7303.25****BANKMESSER**

- Gebogen

**KLINGENLÄNGE**25 cm   6 **5.7303.25**31 cm   6 **5.7303.31**36 cm   6 **5.7303.36**

5.7323.25



BANKMESSER

- Kullenschliff
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

25 cm 6 **5.7323.25**

31 cm 6 **5.7323.31**

5.5503.18L



STECHESSER

- Safety Nose



KLINGENLÄNGE

18 cm 6 **5.5503.18L** | 6 **5.5501.18L** | 6 **5.5508.18L**

20 cm 6 **5.5503.20L** | 6 **5.5501.20L**

22 cm 6 **5.5503.22L**

5.5523.20



STECHESSER

- Kullenschliff



KLINGENLÄNGE

20 cm 6 **5.5523.20**

6 **5.5523.25** | 6 **5.5521.25** | 6 **5.5522.25**

25 cm 6 **5.5528.25**

5.5603.16



STECHMESSER

- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 **5.5603.12**

14 cm   6 **5.5603.14**

16 cm   6 **5.5603.16**

18 cm   6 **5.5603.18**

20 cm   6 **5.5603.20**

5.5603.16M



STECHMESSER

- Mittelspitz
- Safety Grip



KLINGENLÄNGE

16 cm   6 **5.5603.16M**

5.5203.18L



SCHLACHT- UND BANKMESSER

- Safety Nose



KLINGENLÄNGE

18 cm   6 **5.5203.18L**

5.5503.20

SCHLACHT- UND BANKMESSER



KLINGENLÄNGE

			6	5.5503.18				6	5.5501.18				6	5.5502.18
18 cm			6	5.5508.18										
20 cm			6	5.5503.20				6	5.5508.20					
22 cm			6	5.5503.22				6	5.5508.22					
25 cm			6	5.5503.25										
30 cm			6	5.5503.30										

5.5503.30

SCHLACHT- UND BANKMESSER



KLINGENLÄNGE

30 cm			6	5.5503.30
-------	---	---	---	------------------

5.5203.26



SCHLACHT- UND BANKMESSER



KLINGENLÄNGE

16 cm	■	☐ 6	5.5203.16		■	☐ 6	5.5208.16
18 cm	■	☐ 6	5.5203.18		■	☐ 6	5.5208.18
20 cm	■	☐ 6	5.5203.20		■	☐ 6	5.5208.20
23 cm	■	☐ 6	5.5203.23		■	☐ 6	5.5208.23
26 cm	■	☐ 6	5.5203.26		■	☐ 6	5.5208.26
28 cm	■	☐ 6	5.5203.28		■	☐ 6	5.5208.28
31 cm	■	☐ 6	5.5203.31				
36 cm	■	☐ 6	5.5203.36				

5.7403.20



SCHLACHT- UND BANKMESSER

- Verbreiterte Spitze



KLINGENLÄNGE

18 cm	■	☐ 6	5.7403.18								
20 cm	■	☐ 6	5.7403.20								
25 cm	■	☐ 6	5.7403.25		■	☐ 6	5.7401.25		■	☐ 6	5.7408.25
31 cm	■	☐ 6	5.7403.31								
36 cm	■	☐ 6	5.7403.36								

5.7403.18L



SCHLACHT- UND BANKMESSER

- Verbreiterte Spitze
- Safety Nose



KLINGENLÄNGE

18 cm   6 **5.7403.18L**

20 cm   6 **5.7403.20L**

5.7603.18



SCHLACHTMESSER

- Verbreiterte Spitze



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **5.7603.15**

18 cm   6 **5.7603.18** |   6 **5.7608.18**

20 cm   6 **5.7603.20**

5.7603.18L



SCHLACHTMESSER

- Verbreiterte Spitze
- Safety Nose



KLINGENLÄNGE

18 cm   6 **5.7603.18L** |   6 **5.7608.18L**

5.7703.15



ABHÄUTEMESSER

- Verbreiterte Spitze
- Deutsche Form



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **5.7703.15**

18 cm   6 **5.7703.18**

5.7803.12



ABHÄUTEMESSER

- Verbreiterte Spitze
- Amerikanische Form



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 5.7803.12

15 cm   6 5.7803.15

5.7903.12



LAMM-ABHÄUTEMESSER



KLINGENLÄNGE

12 cm   6 5.7903.12

 Standard  VE

|  Spülmaschinene geeignet



6.1103.16

KÄSEMESSER



KLINGENHÖHE

9 cm ■  150 **6.1103.09**

16 cm ■  100 **6.1103.16**

22 cm ■  110 **6.1103.22**

6.1203.30

KÄSEMESSER



KLINGENLÄNGE

30 cm ■  60 **6.1203.30**

36 cm ■  60 **6.1203.36**

6.1323.21



BUTTER- UND WEICHKÄSEMESSER

- Kullenschliff



KLINGENLÄNGE

21 cm



 140 6.1323.21

 Standard

 Faltschachtel

 VE

|  Spülmaschinengeeignet





SWIBO

EINE SIGNALFARBE GIBT DEN TON AN

- Spezielle Griffform für noch mehr Sicherheit beim Schneiden
- Präzision für perfekte Schnitte
- Gut sichtbare Griffe in Signalfarbe



Die Swibo Kollektion steht für optimale Sicherheit in der Küche. Wenn es bei der Arbeit hoch her geht, können Messer oft verloren oder zweckentfremdet werden. Deshalb haben diese Messer einen Griff in leuchtendem Orange, das einfach ins Auge fällt. Die scharfe, polierte Klinge meistert ganz einfach jede Küchenaufgabe, wird jedoch vom Griff geschützt, der am Übergang zur Klinge etwas breiter gehalten ist und Ihnen mehr Kontrolle und Präzision an die Hand gibt. Eine Kollektion mit Fokus auf Sicherheit für Profiköche und Privathaushalte.

5.8451.26



KOCHMESSER

- Extra breit
- Steif, dick



KLINGENLÄNGE

21 cm   6 **5.8451.21**

26 cm   6 **5.8451.26**

5.8441.25



SCHINKENMESSER

- Rund



KLINGENLÄNGE

25 cm   6 **5.8441.25**

30 cm   6 **5.8441.30**

5.8443.25



ABSPECKMESSER

- Wellenschliff
- Rund



KLINGENLÄNGE

25 cm   6 **5.8443.25**

30 cm   6 **5.8443.30**

35 cm   6 **5.8443.35**

5.8448.16**FISCHFILETIERMESSER**

- Extra Schmal
- Flexibel
- Entschupper
- Schmaler Griff

**KLINGENLÄNGE**

16 cm



6

5.8448.16**5.8449.20****FISCHFILETIERMESSER**

- Schmal
- Flexibel
- Schmaler Griff

**KLINGENLÄNGE**

20 cm



6

5.8449.20**5.8450.20****FISCHFILETIERMESSER**

- Schmal
- Flexibel

**KLINGENLÄNGE**

20 cm



6

5.8450.20**5.8452.20****FISCHFILETIERMESSER**

- Schmal
- Flexibel
- Gebogen

**KLINGENLÄNGE**

20 cm



6

5.8452.20

5.8401.14



AUSBEINMESSER

- Schmal

KLINGENLÄNGE

14 cm   6 **5.8401.14**

16 cm   6 **5.8401.16**

18 cm   6 **5.8401.18**



5.8407.16



AUSBEINMESSER

KLINGENLÄNGE

16 cm   6 **5.8407.16**



5.8408.10



AUSBEINMESSER

- Schmal

KLINGENLÄNGE

10 cm   6 **5.8408.10**

13 cm   6 **5.8408.13**

16 cm   6 **5.8408.16**



5.8409.13



AUSBEINMESSER

- Schmal
- Flexibel

KLINGENLÄNGE

13 cm   6 **5.8409.13**

16 cm   6 **5.8409.16**



5.8406.13



AUSBEINMESSER

- Schmal
- Flexibel
- Gebogen

KLINGENLÄNGE

13 cm   6 **5.8406.13**

16 cm   6 **5.8406.16**



5.8404.13



AUSBEINMESSER

- Schmal
- Semi-Flexibel
- Gebogen

KLINGENLÄNGE

13 cm   6 **5.8404.13**

16 cm   6 **5.8404.16**



5.8405.13



AUSBEINMESSER

- Schmal
- Gebogen

KLINGENLÄNGE

13 cm   6 **5.8405.13**

16 cm   6 **5.8405.16**



5.8411.18



STECHESSER



KLINGENLÄNGE

18 cm   6 5.8411.18

20 cm   6 5.8411.20

22 cm   6 5.8411.22

25 cm   6 5.8411.25

5.8412.13



STECHESSER

- Mittelspitz



KLINGENLÄNGE

13 cm   6 5.8412.13

15 cm   6 5.8412.15

18 cm   6 5.8412.18

5.8421.14



SCHLACHT- UND BANKMESSER



KLINGENLÄNGE

14 cm   6 5.8421.14

16 cm   6 5.8421.16

18 cm   6 5.8421.18

5.8431.21



SCHLACHT- UND BANKMESSER

- Steif, dick



KLINGENLÄNGE

21 cm   6 **5.8431.21**

24 cm   6 **5.8431.24**

26 cm   6 **5.8431.26**

29 cm   6 **5.8431.29**

31 cm   6 **5.8431.31**

5.8433.31



METZGERMESSER



KLINGENLÄNGE

31 cm   6 **5.8433.31**

5.8435.22



SCHLACHTMESSER

- Steif, dick
- Gebogen



KLINGENLÄNGE

22 cm   6 **5.8435.22**

26 cm   6 **5.8435.26**

5.8426.21



SCHLACHTMESSER

- Verbreiterte Spitze



KLINGENLÄNGE

21 cm   6 **5.8426.21**

5.8436.25



SCHLACHT- UND BANKMESSER

- Verbreiterte Spitze



KLINGENLÄNGE

25 cm   6 **5.8436.25**

5.8427.15



ABHÄUTEMESSER

- Verbreiterte Spitze



KLINGENLÄNGE

15 cm   6 **5.8427.15**

18 cm   6 **5.8427.18**

5.8429.13



LAMM-ABHÄUTEMESSER



KLINGENLÄNGE

13 cm   6 **5.8429.13**





STERNEKUCH UND VICTORINOX AMBASSADOR MARCO MÜLLER

Sterne Koch Marco Müller war schon immer ein grosser Victorinox Fan – vom ersten Taschenmesser in seiner Kindheit bis zu den Klängen, die er für seine preisgekrönten Gerichte verwendet. „Kochen ist ein High-Performance-Sport“, erklärt Marco und fügt hinzu, dass unsere hochwertigen, multifunktionalen Küchenmesser bereits seit 30 Jahren einen festen Platz in seiner Küche haben. Und Marco teilt unser Bestreben, Gutes immer noch besser machen zu wollen – ein idealer Ambassador für Victorinox!

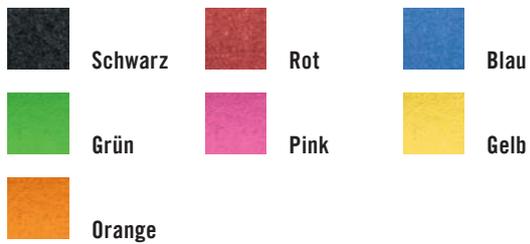
Marco Müller
Sterne Koch, Berlin



GRIFF-FORM UND FARBEN

SWISS CLASSIC

Gebogene Form | ergonomisch



SWISS MODERN

Gerade Form | gradliniges Design



WOOD

Klassische Form | gerade



Amerikanische Form | gerade



GRAND MAÎTRE

POM

Gebogene Form | ergonomisch



Wood

Gebogene Form | ergonomisch



FIBROX

Klassische Form | gerade

Safety Grip | für eine erhöhte Sicherheit

Safety Nose | für maximale Sicherheit



DUAL GRIP

Klassische Form | weiche Haptik



SWIBO

Standardform | für mehr Sicherheit



GARANTIE UND SERVICE

Die Victorinox AG Garantie erstreckt sich zeitlich unbeschränkt auf jeden Material- und Fabrikationsfehler.

Ihr Victorinox Produkt wird wie folgt durch die lebenslange Garantie von Victorinox sowie durch die 2-Jahres-Garantie von Victorinox gedeckt:



- Die **lebenslange Garantie** von Victorinox gilt für Messer, Haushalts- und Berufsmesser sowie Besteck, Körperpflegeprodukte, Schärfwerkzeuge und Küchenutensilien.
Für weitere Informationen zur lebenslangen Garantie von Victorinox (z. B. Geltungsbereich, Berechtigung, Ausschlüsse und Beschränkungen, Rechtsansprüche, Prozess für Garantieansprüche), scannen Sie den QR-Code.



- Die **2-Jahres-Garantie** von Victorinox gilt für Elektronik, Accessoires, kleine Lederwaren, Brand Kollektion- und Drittmarkenprodukte.
Für weitere Informationen zur 2-Jahres-Garantie von Victorinox (z. B. Geltungsbereich, Berechtigung, Ausschlüsse und Beschränkungen, Rechtsansprüche, Prozess für Garantieansprüche), scannen Sie den QR-Code.



CORPORATE BUSINESS IKONISCHES DESIGN FÜR DIE KÜCHE

Unsere Haushaltsmesser und -accessoires sind gedankenvolle Geschenke, die Ihre Kunden lieben werden. Machen Sie Ihre Kunden mit einer personalisierten Edition bunter Küchenhelfer oder einem präzisen Kochmesser glücklich. Verleihen Sie unseren ikonischen Produkten mit Lasergravur, Ätzung und mehr die Signatur Ihres Unternehmens.

Ihre Kunden und Mitarbeiter werden es zu schätzen wissen.



ÄTZUNG

6.7833, Swiss Classic
TOMATEN- UND TAFELMESSER



LASERGRAVUR

6.9050.17KG, Swiss Modern
Santokumesser



ÄTZUNG

6.9076.22W5, Swiss Modern
Brot- und konditormesser



TAMPOND RUCK
0.7100.T, Swiss Card Classic



DIGITAL HAPTIC 3D DRUCK
1.3703, Climber



LASERGRAVUR
241975, Journey 1884



TAMPOND RUCK
241905, Alliance



STICKEREIEN
602151, Altmont Professional,
Compact Laptop Backpack



THERMOTRANSFERDRUCK
610598, TA 5.0, Travel Organizer
mit RFID



Victorinox AG

Schmiedgasse 57
6438 Ibach-Schwyz
Switzerland
T +41 41 81 81 211
info@victorinox.com
www.victorinox.com



© Victorinox AG 2023

Wir schützen unser geistiges Eigentum.

Wir behalten uns das Recht auf technische Änderungen vor.

Die in diesem Katalog enthaltenen Produktinformationen waren zum Druckzeitpunkt aktuell. Die Victorinox AG behält sich das Recht vor, Eigenschaften und Designs ohne vorherige Ankündigung und ohne Haftbarkeit für solche Änderungen zu ändern.

„Victorinox“, das berühmte Victorinox Cross&Shield Emblem und „Swiss Army“ sind eingetragene Warenzeichen der Victorinox AG und ihrer Partner.



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



XI.23 / W0000482 DE