



VICTORINOX

VICTORINOX





VICTORINOX

Nel cuore della Svizzera, a Ibach nel cantone di Svitto, Karl Elsener apriva nel 1884 il proprio atelier di coltelleria. Solo sette anni più tardi, diventava fornitore ufficiale dell'Esercito svizzero con i suoi primi coltelli da soldato. Oggi, dopo 130 anni, Victorinox è ancora di proprietà della famiglia Elsener, che la dirige avvalendosi della terza e quarta generazione.

Oltre ai suoi celebri multiuso da tasca, gli «Swiss Army Knives» apprezzati in tutto il mondo, Victorinox produce coltelleria, orologi di precisione e abbigliamento funzionale, valigeria di qualità e profumi dalle note elvetiche.

Tutti i prodotti Victorinox hanno un punto in comune: riflettono la filosofia e i solidi valori dell'azienda oltre ad essere garantiti a vita. Uniscono qualità impeccabile, alta affidabilità e funzionalità incondizionate. Dietro ad un design iconico si nasconde una perfezione assoluta e una raffinatezza profonda, che sottolineano il gusto di Victorinox per l'innovazione. Il suo «Swiss Army Knife» è entrato nella storia come invenzione geniale. Il fedele compagno di vita quotidiana è sempre presente quando l'avventura chiama: dalle calotte artiche del Polo Nord alla cima del Monte Everest, dalle foreste tropicali amazzoniche ai viaggi nel tempo e nello spazio (con gli astronauti).

Distribuito in Italia da:

 **KÜNZI**
DISTRIBUTORE DI QUALITÀ DAL 1936



V-5.08 33

Confezione da 20 pezzi.



7 612446 500407

V-5.13 33

Confezione da 6 pezzi.



7 611160 504869



V-5.08 33

Coltello da tavola ondulato.

- Manico nero in Nylon
 - Lunghezza lama: 11 cm
- Confezione da 20 pezzi.

V-5.13 33

Come V-5.08 33
ma in confezione da 6 pezzi.

V-5.01 03

Pelapatate a 1 taglio.



7 611160 500038



V-5.02 03

Pelapatate a 2 tagli.



7 611160 500069



V-5.02 09

Pelapatate a 2 tagli.



7 611160 500076



V-5.01 03

Pelapatate a 1 taglio.

- Manico nero in Nylon

V-5.02 03

Pelapatate a 2 tagli.

- Manico nero in Nylon

V-5.02 09

Pelapatate a 2 tagli.

- Manico in Bubinga

V-5.04 33

• Lunghezza lama: 8 cm



V-5.04 03

• Lunghezza lama: 8 cm



V-5.06 03

• Lunghezza lama: 8 cm



V-5.06 02

• Lunghezza lama: 8 cm



V-5.05 03

• Lunghezza lama: 6 cm



V-5.31 03



V-5.32 09



V-5.07 33

• Lunghezza lama: 10 cm



V-5.06 33

• Lunghezza lama: 8 cm



V-5.07 03

• Lunghezza lama: 10 cm



V-5.07 02

• Lunghezza lama: 10 cm



V-5.07 00

• Lunghezza lama: 10 cm



V-5.04 33

Spelucchino ondulato.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 8 cm

V-5.04 03

Spelucchino.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 8 cm

V-5.06 03

Spelucchino.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 8 cm

V-5.06 02

Spelucchino.

- Manico blu in Nylon
- Lunghezza lama: 8 cm

V-5.05 03

Spelucchino da cuoco.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 6 cm

V-5.31 03

Spelucchino curvo da cuoco.

- Manico nero in Polipropilene

V-5.32 09

Coltello da castagne.

- Manico in Bubinga

V-5.07 33

Spelucchino ondulato.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 10 cm

V-5.06 33

Spelucchino ondulato.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 8 cm

V-5.07 03

Spelucchino.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 10 cm

V-5.07 02

Spelucchino.

- Manico blu in Nylon
- Lunghezza lama: 10 cm

V-5.07 00

Spelucchino.

- Manico in Palissandro
- Lunghezza lama: 10 cm

V-6.72 03

- Lunghezza lama: 12 cm



8 021543 012635



V-6.72 33

- Lunghezza lama: 12 cm



7 611160 002709



V-6.72 32

- Lunghezza lama: 12 cm



7 611160 003058



V-6.73 33

- Lunghezza lama: 11 cm



7 611160 002693



V-6.73 32

- Lunghezza lama: 11 cm



7 611160 003058



V-6.78 31

- Lunghezza lama: 11 cm



7 611160 003218



V-6.75 03

- Lunghezza lama: 5 cm



7 611160 003133



V-6.75 01

- Lunghezza lama: 5 cm



7 611160 003126



V-6.72 03

Coltello da bistecca a lama liscia.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 12 cm

V-6.72 33

Coltello da bistecca ondulato.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 12 cm

Disponibile anche in set confezione regalo (pag. 14) nella seguente versione:

V-6.72 33.6G

- Confezione da 6 pz.

V-6.72 32

Coltello da bistecca ondulato.

- Manico blu in Nylon
- Lunghezza lama: 12 cm

V-6.73 33

Coltello da tavola ondulato.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 11 cm

Disponibile anche in blister (pag. 26) nella seguente versione:

V-6.78 33.B

- Blister da 2 pz.
- Lunghezza lama: 10 cm

Disponibile anche in set confezione regalo (pag. 14) nella seguente versione:

V-6.73 33.6G

- Confezione da 6 pz.

V-6.73 32

Coltello da tavola ondulato.

- Manico blu in Nylon
- Lunghezza lama: 11 cm

V-6.78 31

Coltello da tavola ondulato.

- Manico rosso in Nylon
- Lunghezza lama: 11 cm

V-6.75 03

Spelucchino da cuoco.

- Manico nero in Nylon
- Lunghezza lama: 5 cm

V-6.75 01

Spelucchino da cuoco.

- Manico rosso in Nylon
- Lunghezza lama: 5 cm

V-6.77 33

- Lunghezza lama: 10 cm



V-6.77 31

- Lunghezza lama: 10 cm



V-6.74 33

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.74 31

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.76 33

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.76 31

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.77 03

- Lunghezza lama: 10 cm



V-6.77 01

- Lunghezza lama: 10 cm



V-6.74 03

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.74 01

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.76 03

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.76 01

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.77 33

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

V-6.77 31

- Spelucchino ondulato.
- Manico rosso in Nylon
 - Lunghezza lama: 10 cm

V-6.74 33

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

V-6.74 31

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

V-6.76 33

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

Disponibile anche in blister (pag. 26)
nella seguente versione:

V-6.76 33.B

V-6.76 31

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

V-6.77 03

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

V-6.77 01

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

V-6.74 03

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

V-6.74 01

- Spelucchino.
- Manico rosso in Nylon
 - Lunghezza lama: 8 cm

V-6.76 03

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

Disponibile anche in blister (pag. 26)
nella seguente versione:

V-6.76 03.B

V-6.76 01

- Spelucchino.
- Manico rosso in Nylon
 - Lunghezza lama: 8 cm



V-6.79 03.12

- Lunghezza lama: 12 cm



7 611160 040442



V-6.79 03.14

- Lunghezza lama: 14 cm



7 611160 037268



V-6.79 33.12

- Lunghezza lama: 12 cm



7 611160 040459

V-6.79 03.12

Coltello da bistecca medio SwissClassic Gourmet.

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

V-6.79 03.14

Coltello da bistecca grande SwissClassic Gaucho.

- Lama liscia
- Manico nero
- Lunghezza lama: 14 cm
- Lunghezza totale: 25 cm
- Peso: 96,5 gr

V-6.79 33.12

Coltello da bistecca medio SwissClassic.

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



V-6.79 36.12L9
• Lunghezza lama: 12 cm



7 6 11160 042743



V-6.79 36.12L5
• Lunghezza lama: 12 cm



7 6 11160 042729



V-6.79 36.12L8
• Lunghezza lama: 12 cm



7 6 11160 042736



V-6.79 36.12L4
• Lunghezza lama: 12 cm



7 6 11160 042712

V-6.79 36.12L9

Coltello da pizza con lama ondulata.

- Manico in Polipropilene arancio
- Lunghezza lama: 12 cm

V-6.79 36.12L5

Coltello da pizza con lama ondulata.

- Manico in Polipropilene rosa
- Lunghezza lama: 12 cm

V-6.79 36.12L8

Coltello da pizza con lama ondulata.

- Manico in Polipropilene giallo
- Lunghezza lama: 12 cm

V-6.79 36.12L4

Coltello da pizza con lama ondulata.

- Manico in Polipropilene verde
- Lunghezza lama: 12 cm



V-6.76 06.L119

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.76 06.L115

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.76 06.L118

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.76 06.L114

- Lunghezza lama: 8 cm



V-6.77 06.L119

- Lunghezza lama: 10 cm



V-6.77 06.L115

- Lunghezza lama: 10 cm



V-6.77 06.L118

- Lunghezza lama: 10 cm



V-6.77 06.L114

- Lunghezza lama: 10 cm



V-6.76 06.L119

Spelucchino.

- Manico arancione
- Lunghezza lama: 8 cm

V-6.76 06.L115

Spelucchino.

- Manico rosa
- Lunghezza lama: 8 cm

V-6.76 06.L118

Spelucchino.

- Manico giallo
- Lunghezza lama: 8 cm

V-6.76 06.L114

Spelucchino.

- Manico verde
- Lunghezza lama: 8 cm

V-6.77 06.L119

Spelucchino.

- Manico arancione
- Lunghezza lama: 10 cm

V-6.77 06.L115

Spelucchino.

- Manico rosa
- Lunghezza lama: 10 cm

V-6.77 06.L118

Spelucchino.

- Manico giallo
- Lunghezza lama: 10 cm

V-6.77 06.L114

Spelucchino.

- Manico verde
- Lunghezza lama: 10 cm



V-6.77 36.L9

- Lunghezza lama: 10 cm



7 611160 050328



V-6.77 36.L5

- Lunghezza lama: 10 cm



7 611160 050304



V-6.77 36.L8

- Lunghezza lama: 10 cm



7 611160 050311



V-6.77 36.L4

- Lunghezza lama: 10 cm



7 611160 050298



V-6.78 36.L119

- Lunghezza lama: 11 cm



7 611160 032362



V-6.78 36.L115

- Lunghezza lama: 11 cm



7 611160 032348



V-6.78 36.L118

- Lunghezza lama: 11 cm



7 611160 032355



V-6.78 36.L114

- Lunghezza lama: 11 cm



7 611160 032331

V-6.77 36.L9

Spelucchino con lama ondulata.

- Manico arancione
- Lunghezza lama: 10 cm

V-6.77 36.L5

Spelucchino con lama ondulata.

- Manico rosa
- Lunghezza lama: 10 cm

V-6.77 36.L8

Spelucchino con lama ondulata.

- Manico giallo
- Lunghezza lama: 10 cm

V-6.77 36.L4

Spelucchino con lama ondulata.

- Manico verde
- Lunghezza lama: 10 cm

V-6.78 36.L119

Coltello da tavola ondulato.

- Manico arancione
- Lunghezza lama: 11 cm

V-6.78 36.L115

Coltello da tavola ondulato.

- Manico rosa
- Lunghezza lama: 11 cm

V-6.78 36.L118

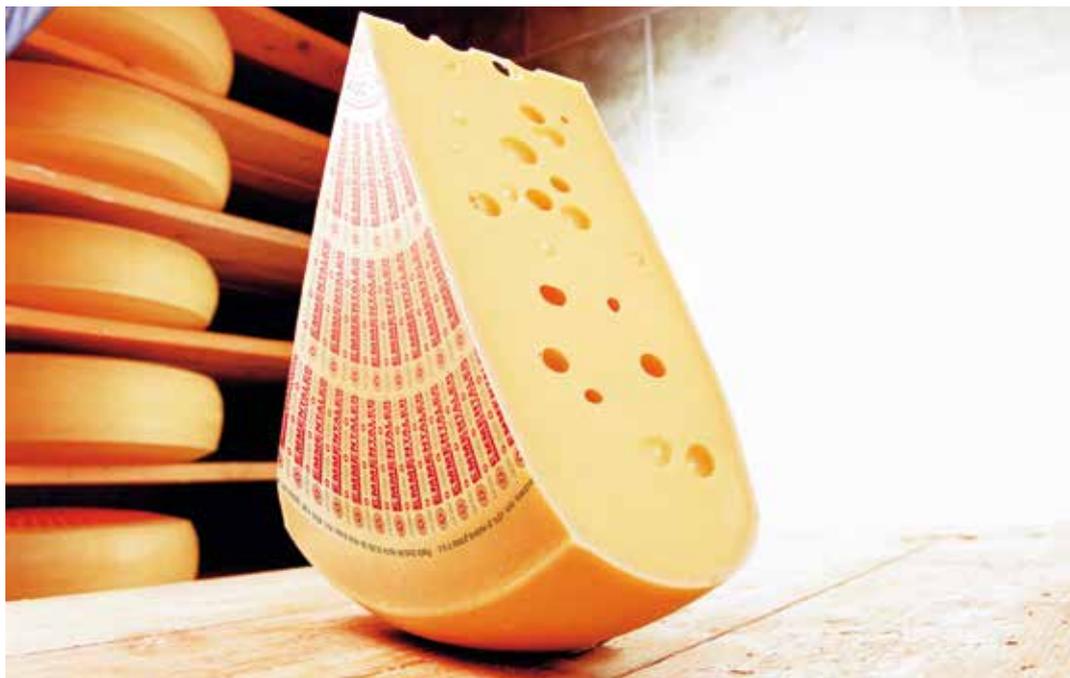
Coltello da tavola ondulato.

- Manico giallo
- Lunghezza lama: 11 cm

V-6.78 36.L114

Coltello da tavola ondulato.

- Manico verde
- Lunghezza lama: 11 cm



V-6.78 63

- Lunghezza lama: 11 cm



V-5.09 33

- Lunghezza lama: 11 cm



V-7.60 83.13

- Lunghezza lama: 14 cm



V-0.78 30.11

Coltello da panettiere.



Swiss Cheese Knife

V-0.88 33.W



V-6.78 63

Coltello da formaggio a due punte con lama ondulata.

- Manico ergonomico nero
- Lunghezza lama: 11 cm

V-5.09 33

Coltello a 2 punte con lama ondulata.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 11 cm

V-7.60 83.13

Coltello da burro e formaggi molli.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 14 cm

V-0.78 30.11

Coltello da panettiere.

- Manico in alox rosso
- Lama con affilatura ondulata

Swiss Cheese Knife

V-0.88 33.W

Realizzato in collaborazione con Switzerland Cheese Marketing, il coltello per tutti gli amanti del formaggio.

1. Lama bloccabile ondulata per 2/3
 2. Lama da formaggio
 3. Cavatappi
 4. Anellino
 5. Pinzetta
 6. Stuzzicadenti
- Lunghezza: 111 mm
 - Peso: 80 gr



Manico in Polipropilene nero

V-5.12 33 Coltello bistecca ondulato, lama 12 cm



V-5.12 03 Coltello bistecca liscio, lama 12 cm



V-5.13 33 Coltello tavola ondulato, lama 11 cm



V-5.13 03 Coltello tavola liscio, lama 11 cm



V-5.15 43 Forchetta



V-5.15 53 Cucchiaino



V-5.15 73 Cucchiaino



V-5.15 83 Forchetta dessert



Manico in Polipropilene blu

V-6.72 32 Coltello da bistecca ondulato, lama 12 cm



V-6.73 32 Coltello da tavola ondulato, lama 11 cm



V-5.15 42 Forchetta



V-5.15 52 Cucchiaino



V-5.15 72 Cucchiaino



V-6.73 33.6G

Set regalo con 6 coltelli da tavola.



7 611160 003256



V-6.72 33.6G

Set regalo con 6 coltelli da pizza / bistecca.



7 611160 003232



V-5.12 33.24

Scatola 24 posate.



7 611160 4500779

V-5.13 33.24

Scatola 24 posate con coltello.



7 611160 4500878

V-6.73 33.6G

Set regalo con 6 coltelli da tavola.

- Con manico nero in Nylon
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 11 cm

V-6.72 33.6G

Set regalo con 6 coltelli da pizza / bistecca.

- Con manico nero in Nylon
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 12 cm

V-5.12 33.24

Scatola 24 posate manico nero, con coltello da bistecca V-5.12 33.

V-5.13 33.24

Scatola 24 posate manico nero, con coltello da tavola V-5.13 33.



V-5.11 03.7

Set 7 pezzi da cucina.



V-5.11 63.5

Set 5 pezzi da cucina.



V-5.11 13.6

Set 6 pezzi spelucchini.



V-5.11 13.3

Set 3 spelucchini.



V-6.71 13.3G

Set di 3 coltelli da tavola.



V-6.71 13.31

Swiss Classic Set nero



V-6.71 11.31

Swiss Classic Set rosso



V-5.11 03.7

Set 7 pezzi da cucina.

- Manico nero
- Scatola regalo

V-5.11 13.3

Set 3 spelucchini.

- Manico nero
- Busta di plastica

V-6.71 13.3G

Set di 3 coltelli da tavola.

- Manico nero
- Scatola regalo

V-5.11 13.6

Set 6 pezzi spelucchini.

- Manico nero
- Scatola regalo

V-5.11 63.5

Set 5 pezzi da cucina.

- Manico nero
- Scatola regalo

V-6.71 13.31

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

- 1 Pelaverdure universale (V-7.60 75)
- 1 Speluccino 8 cm (V-6.76 03)
- 1 Coltello da tavola 11 cm (V-6.78 33)

V-6.71 11.31

Set composto da 3 pz. da cucina di colore rosso. La confezione contiene:

- 1 Pelaverdure universale (V-7.60 75.1)
- 1 Speluccino 8 cm (V-6.76 01)
- 1 Coltello da tavola 11 cm (V-6.78 31)





Ceppo Universal Medium Nero
V-7.70 33.03



7 611160 048875



Ceppo Universal Medium Bianco
V-7.70 33.07



7 611160 048882



Ceppo Universal Small Nero
V-7.70 31.03



7 611160 047229



Ceppo Universal Small Bianco
V-7.70 31.07



7 611160 047236



Ceppo Universal Small Rosso
V-6.71 26.6



7 611160 043931



Ceppo Universal Small Bianco
V-6.71 27.6L14



7 611160 048615

Ceppo Universal Medium

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



Ceppo Universal Small

Ceppo vuoto portacoltelli o utensili con inserto in Nylon.



Ceppo Universal Small

V-6.71 26.6

Ceppo di colore rosso e manico nero con set da 6 coltelli da pizza / bistecca con lama ondulata da 12 cm e manico colorato.

Il ceppo contiene:

V-6.79 32.12	(manico rosso)
V-6.79 31.12	(manico blu)
V-6.79 36.12L5	(manico rosa)
V-6.79 36.12L4	(manico verde)
V-6.79 36.12L9	(manico arancione)
V-6.79 36.12L8	(manico giallo)

Ceppo Universal Small Bianco

V-6.71 27.6L14

Ceppo di colore bianco e manico nero.

Il ceppo contiene:

V-6.7932.12	Coltello da bistecca/pizza blu
V-6.7836.L114	Coltello da tavola verde
V-6.7706.L115	Spelucchino rosa
V-6.7631	Spelucchino rosso
V-6.7606.L119	Spelucchino
V-7.6075.8	Pelaverdure universale giallo



Ceppo Standard Line

V-5.11 83.51



7 611160 509857



Ceppo - StandardLine

V-5.11 83.51

Ceppo piccolo esagonale in Faggio con 5 coltelli Standard Line.

- V-5.16 33.18 Coltello pane, ondulato
- V-5.18 03.18 Coltello arrosto
- V-5.18 03.12 Coltello cucina
- V-5.08 33 Coltello tavola, ondulato
- V-5.06 03 Spelucchino

Ceppo Universal SwissClassic

V-6.71 73.8

Ceppo Universal con manici neri linea SwissClassic.

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

V-5.11 70.0

Ceppo Universal in legno chiaro senza coltelli.



Ceppo Universal SwissClassic

V-6.71 73.8



7 611160 004086

V-5.11 70.0



7 611160 506177

V-X 5.11 70.13

Interno di ricambio per ceppo Universal V-5.11 70.



7 611160 304100





Ceppo - StandardLine
V-5.11 53.11



Ceppo - StandardLine

V-5.11 53.11

Ceppo 11 coltelli Standard Line.

- | | |
|--------------|---------------------------|
| V-5.19 03.22 | Coltello cucina |
| V-5.19 03.19 | Coltello cucina |
| V-5.16 33.21 | Coltello pane, ondulato |
| V-5.18 33.20 | Coltello arrosto |
| V-7.82 13 | Acciaino |
| V-5.21 03.15 | Forchettone |
| V-5.08 33 | Coltello tavola, ondulato |
| V-5.07 03 | Spelucchino |
| V-5.04 33 | Spelucchino ondulato |
| V-5.06 03 | Spelucchino |
| V-5.01 03 | Pelapatate a 1 taglio |



Ceppo - Coltelli Palissandro

V-5.11 50.11



Ceppo - Coltelli Palissandro

V-5.11 50.11

Ceppo 11 coltelli con manico in Palissandro.

- | | |
|--------------|---------------------------|
| V-5.20 00.22 | Coltello cucina |
| V-5.20 00.19 | Coltello cucina |
| V-5.16 30.21 | Coltello pane, ondulato |
| V-5.18 00.18 | Coltello arrosto |
| V-7.82 10 | Acciaino |
| V-5.21 00.15 | Forchettone |
| V-5.08 30 | Coltello tavola, ondulato |
| V-5.07 00 | Spelucchino |
| V-5.04 30 | Spelucchino ondulato |
| V-5.06 00 | Spelucchino |
| V-5.01 00 | Pelapatate a 1 taglio |



Ceppo Universal Grand Maître

V-7.72 43.6

Ceppo Universal con 6 coltelli forgiati della linea Grand Maître.

V-7.63 63.3 Forbici da cucina

V-7.72 03.08 Coltello da tavola

V.7.72 03.12 Coltello da bistecca

V-7.72 03.15 Trinciante

V-7.72 23.17 Santoku

V-7.74 03.20 Coltello da chef

V-5.11 70.03

Ceppo Universal in legno nero senza coltelli.



Ceppo Universal Grand Maître

V-7.72 43.6



7 611160 001825







...G:

Esempio di confezione regalo in cartone.



V-6.80 03.12G

• Lunghezza lama: 12 cm



7 611160 037138

V-6.80 03.15G

• Lunghezza lama: 15 cm



7 611160 003294

V-6.80 03.19G

• Lunghezza lama: 19 cm



7 611160 003300

V-6.80 03.22G

• Lunghezza lama: 22 cm



7 611160 003331

V-6.80 03.25G

• Lunghezza lama: 25 cm



7 611160 003348

Linea SwissClassic:

Nuovi manici ergonomici

Confezione regalo in cartone

...G:

Confezione regalo in cartone.

V-6.80 03.12G

Coltello da cucina.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 12 cm

Disponibile anche in blister (pag. 27)
nelle seguenti versioni:

V-6.80 03.15B

- Lunghezza lama: 15 cm

V-6.80 03.19B

- Lunghezza lama: 19 cm

V-6.80 03.22B

- Lunghezza lama: 22 cm



V-6.80 23.25G

- Lunghezza lama: 25 cm



7 611160 037145



V-6.80 63.20G

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 037152



V-6.80 83.20G

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 037169



V-6.82 23.25G

- Lunghezza lama: 25 cm



7 611160 037183



V-6.84 13.15G

- Lunghezza lama: 15 cm



7 611160 037176

V-6.80 23.25G

Coltello da cucina Swiss Classic alveolato.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 25 cm

V-6.80 63.20G

Coltello da cucina Swiss Classic.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 20 cm

V-6.80 83.20G

Coltello da cucina Swiss Classic alveolato.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 20 cm

V-6.82 23.25G

Coltellina Swiss Classic punta tonda alveolata.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 25 cm

V-6.84 13.15G

Coltello per disossare.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 15 cm



V-6.85 03.17G

- Lunghezza lama: 17 cm



7 611160 600691



V-6.85 23.17G

- Lunghezza lama: 17 cm



7 611160 600707



V-6.86 33.26G

- Lunghezza lama: 26 cm



7 611160 037190



V-6.86 33.21G

- Lunghezza lama: 21 cm



7 611160 003317



V-6.87 13.20G

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 003324

V-6.85 03.17G

Coltello Santoku.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 17 cm

Disponibile anche in blister (pag. 27)
nella seguente versione:

V-6.85 03.17B

V-6.85 23.17G

Coltello Santoku.

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

Disponibile anche in blister (pag. 27)
nella seguente versione:

V-6.85 23.17B

V-6.86 33.26G

Coltello da pane ondulato.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 26 cm

V-6.86 33.21G

Coltello per pane.

- Manico in Fibrox nero
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 21 cm

Disponibile anche in blister (pag. 27)
nella seguente versione:

V-6.86 33.21B

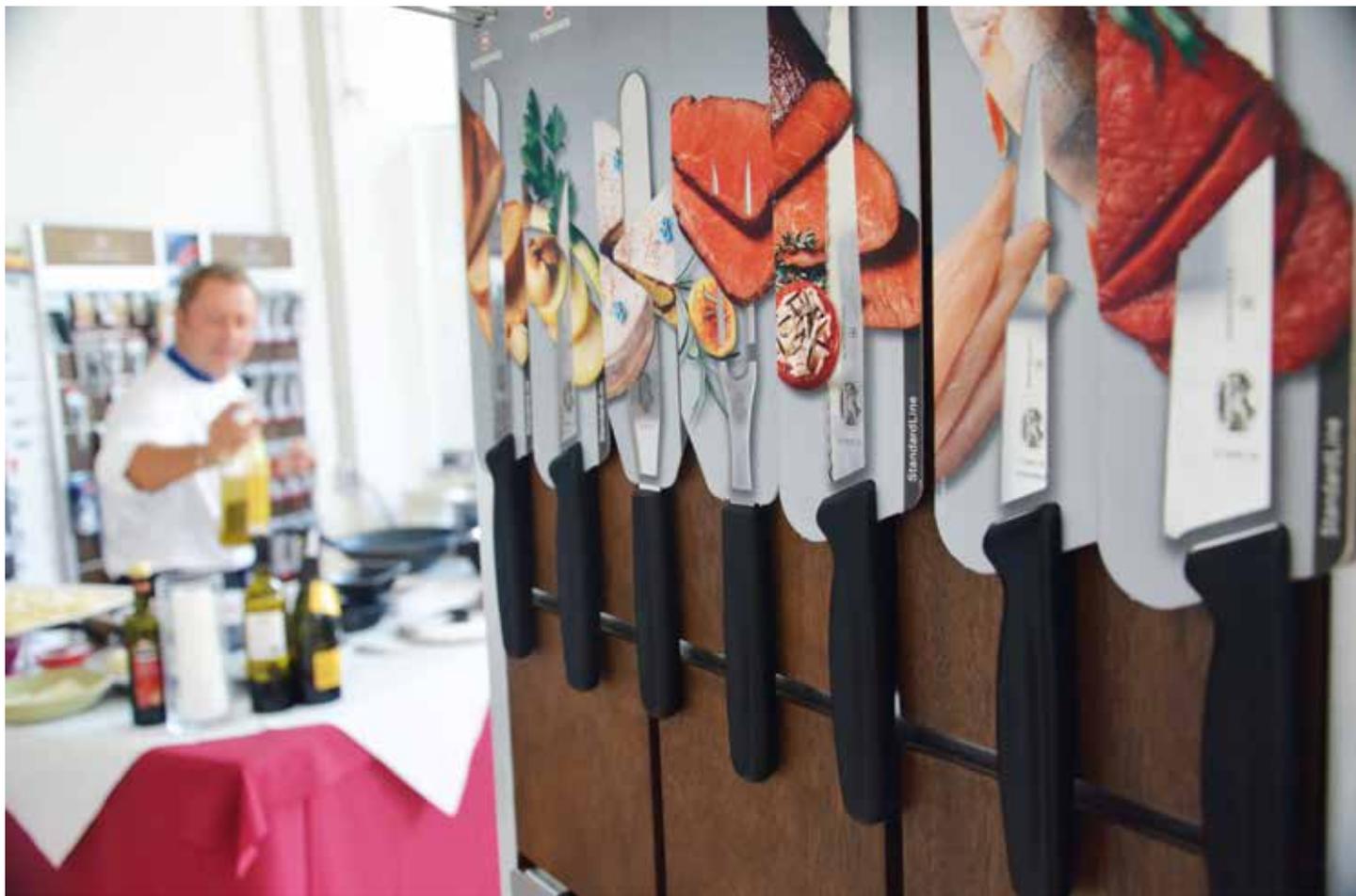
V-6.87 13.20G

Coltello per filettare.

- Manico in Fibrox nero
- Lama stretta flessibile
- Lunghezza lama: 20 cm

Disponibile anche in blister (pag. 27)
nella seguente versione:

V-6.87 13.20B



V-5.16 33.21B
Coltello da pane.
• Lunghezza lama: 21 cm



V-5.18 03.15B
Coltello da cucina.
• Lunghezza lama: 15 cm



V-5.18 33.20B
Coltello da cucina.
• Lunghezza lama: 20 cm



V-5.19 03.19B
Coltello da cucina.
• Lunghezza lama: 19 cm



Linea SwissClassic con nuovi manici ergonomici e Linea Standard con manici dritti

...B:

Confezione blister esplicativa in cartone.

V-5.16 33.21B

- Coltello da pane.
• Manico nero
• Lunghezza lama: 21 cm

V-5.18 03.15B

- Coltello da cucina.
• Manico nero
• Lunghezza lama: 15 cm

V-5.19 03.19B

- Coltello da cucina.
• Manico nero
• Lunghezza lama: 19 cm

V-5.18 33.20B

- Coltello da cucina lama ondulata.
• Manico nero
• Lunghezza lama: 20 cm



V-5.21 03.15B

- Lunghezza forchetta: 15 cm



7 611160 019783



V-5.26 03.20B

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 507341



V-5.38 03.16B

- Lunghezza lama: 16 cm



7 611160 507716

V-5.21 03.15B

Forchettone piatto.

- Manico nero
- Lunghezza forchetta: 15 cm

V-5.26 03.20B

Spatola flessibile.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 20 cm

V-5.38 03.16B

Coltello per filettare.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 16 cm



V-6.76 03.B

- Lunghezza lama: 8 cm



7 611160 026453



V-6.76 33.B

- Lunghezza lama: 8 cm



7 611160 026446



V-6.78 33.B

- Lunghezza lama: 10 cm



7 611160 026439

V-6.76 03.B

Spelucchino a punta lama liscia.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 8 cm

V-6.76 33.B

Spelucchino a punta con lama ondulata.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 8 cm

V-6.78 33.B

Coltello tavola ondulato.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 10 cm



V-6.80 03.15B

- Lunghezza lama: 15 cm



7 611160 019790



V-6.80 03.19B

- Lunghezza lama: 19 cm



7 611160 019806



V-6.87 13.20B

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 019837

V-6.80 03.22B

- Lunghezza lama: 22 cm



7 611160 019813



V-6.85 03.17B

- Lunghezza lama: 17 cm



7 611160 019820



V-6.85 23.17B

- Lunghezza lama: 17 cm



7 611160 019844



V-6.86 33.21B

- Lunghezza lama: 21 cm



7 611160 019851

V-6.80 03.15B

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

V-6.80 03.19B

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

V-6.80 03.22B

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

V-6.87 13.20B

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

V-6.85 03.17B

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

V-6.85 23.17B

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

V-6.86 33.21B

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



V-6.80 06.19L4B

• Lunghezza lama: 19 cm



V-6.80 06.19L5B

• Lunghezza lama: 19 cm



V-6.80 06.19L8B

• Lunghezza lama: 19 cm



V-6.80 06.19L9B

• Lunghezza lama: 19 cm



V-6.85 26.17L4B

• Lunghezza lama: 17 cm



V-6.85 26.17L5B

• Lunghezza lama: 17 cm



V-6.85 26.17L8B

• Lunghezza lama: 17 cm



V-6.85 26.17L9B

• Lunghezza lama: 17 cm



V-6.80 06.19L4B

Coltello cucina in blister.

- Manico in Fibrox verde
- Lunghezza lama: 19 cm

V-6.80 06.19L5B

Coltello cucina in blister.

- Manico in Fibrox rosa
- Lunghezza lama: 19 cm

V-6.80 06.19L8B

Coltello cucina in blister.

- Manico in Fibrox giallo
- Lunghezza lama: 19 cm

V-6.80 06.19L9B

Coltello cucina in blister.

- Manico in Fibrox arancio
- Lunghezza lama: 19 cm

V-6.85 26.17L4B

Coltello Santoku in blister.

- Lama con alveoli
- Manico in Fibrox verde
- Lunghezza lama: 17 cm

V-6.85 26.17L5B

Coltello Santoku in blister.

- Lama con alveoli
- Manico in Fibrox rosa
- Lunghezza lama: 17 cm

V-6.85 26.17L8B

Coltello Santoku in blister.

- Lama con alveoli
- Manico in Fibrox giallo
- Lunghezza lama: 17 cm

V-6.85 26.17L9B

Coltello Santoku in blister.

- Lama con alveoli
- Manico in Fibrox arancio
- Lunghezza lama: 17 cm



V-6.86 36.21L4B

- Lunghezza lama: 21 cm



V-6.86 36.21L5B

- Lunghezza lama: 21 cm



V-6.86 36.21L8B

- Lunghezza lama: 21 cm



V-6.86 36.21L9B

- Lunghezza lama: 21 cm



V-6.86 36.21L4B

Coltello per pane in blister.

- Manico in Fibrox verde
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 21 cm

V-6.86 36.21L5B

Coltello per pane in blister.

- Manico in Fibrox rosa
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 21 cm

V-6.86 36.21L8B

Coltello per pane in blister.

- Manico in Fibrox giallo
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 21 cm

V-6.86 36.21L9B

Coltello per pane in blister.

- Manico in Fibrox arancio
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 21 cm







...G:
Confezione regalo in cartone.



V-7.72 43.2
Set di forchetta e coltello.



7 611160 001832

V-7.72 43.3
Set di 3 coltelli forgiati da cuoco.



7 611160 001849

Linea Grand Maître:

- Coltelli forgiati con manico in Nylon
- Confezione regalo

V-7.72 43.3

Set di 3 coltelli forgiati da cuoco.

- Manico nero
- Scatola regalo

V-7.72 43.2

Set di forchetta e coltello forgiati per arrosto.

- Manico nero
- Scatola regalo





V-7.71 33.18

- Lunghezza: 18 cm



V-7.72 33.15G

- Lunghezza: 15 cm



V-7.73 03.08G

- Lunghezza lama: 8 cm



V-7.72 03.10G

- Lunghezza lama: 10 cm



V-7.72 03.12G

- Lunghezza lama: 12 cm



V-7.72 03.15G

- Lunghezza lama: 15 cm



V-7.72 03.20G

- Lunghezza lama: 20 cm



V-7.72 03.12WG

- Lunghezza lama: 12 cm



V-7.73 03.15G

- Lunghezza lama: 15 cm



V-7.71 33.18

Forchettone forgiato.

- Manico in Nylon nero
- Lunghezza: 18 cm

V-7.72 33.15G

Forchettone forgiato.

- Manico in Nylon nero
- Lunghezza: 15 cm

V-7.73 03.08G

Spelucchino curvo da cuoco.

- Manico in Nylon nero
- Lunghezza lama: 8 cm

V-7.72 03.10G

Spelucchino.

- Manico in Nylon nero
- Lunghezza lama: 10 cm

V-7.72 03.15G

Coltello da bistecca.

- Manico in Nylon nero
- Lunghezza lama: 15 cm

V-7.72 03.12WG

Coltello da pomodoro e bistecca.

- Lama ondulata
- Manico in Nylon nero
- Lunghezza lama: 12 cm

V-7.73 03.15G

Coltello da disosso.

- Manico in Nylon nero
- Lunghezza lama: 15 cm





V-7.72 13.20G

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 706133



V-7.72 23.26G

- Lunghezza lama: 26 cm



7 611160 706140



V-7.74 33.21G

- Lunghezza lama: 21 cm



7 611160 004536



V-7.74 33.23G

- Lunghezza lama: 23 cm



7 611160 706201



V-7.73 03.17G

- Lunghezza lama: 17 cm



7 611160 706164



V-7.73 23.17G

- Lunghezza lama: 17 cm



7 611160 706171

V-7.72 13.20G

Coltello per filettare flessibile.

- Manico in Nylon nero
- Lama flessibile
- Lunghezza lama: 20 cm

V-7.72 23.26G

Coltellina.

- Manico in Nylon nero
- Lama ad alveoli
- Lunghezza lama: 26 cm

V-7.74 33.21G

Coltello per torte e pizza.

- Manico in Nylon nero
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 21 cm

V-7.74 33.23G

Coltello pane.

- Manico in Nylon nero
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 23 cm

V-7.73 03.17G

Coltello Santoku.

- Manico in Nylon nero
- Lunghezza lama: 17 cm

V-7.73 23.17G

Coltello Santoku.

- Manico in Nylon nero
- Lama ad alveoli
- Lunghezza lama: 17 cm



Ceppo Universal Grand Maître
V-7.72 43.6



7 611160 001825

Ceppo Universal Grand Maître
V-7.72 43.6

- Ceppo Universal con 6 coltelli forgiati della linea Grand Maître.
- V-7.63 63.3 Forbici da cucina
 - V-7.72 03.08 Coltello da tavola
 - V-7.72 03.12 Coltello da bistecca
 - V-7.72 03.15 Trinciante
 - V-7.72 23.17 Santoku
 - V-7.74 03.20 Coltello da chef



V-7.74 03.20G

- Trinciante.
- Manico in Nylon nero
 - Lunghezza lama: 20 cm

V-7.74 03.15G

- Lunghezza lama: 15 cm



7 611160 002747

V-7.74 03.20G

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 706188

V-7.74 03.25G

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 706195





Dux
V-5.17 33.21
• Lunghezza lama: 21 cm



7 611160 501073



V-5.21 03.15
• Lunghezza lama: 15 cm



7 611160 501523



V-5.26 03.10
• Lunghezza lama: 10 cm



7 611160 501721

V-5.26 03.23
• Lunghezza lama: 23 cm



7 611160 501776

V-5.26 03.15
• Lunghezza lama: 15 cm



7 611160 501745

V-5.26 03.25
• Lunghezza lama: 25 cm



7 612446 501787

V-5.26 03.20
• Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 501769

V-5.26 03.31
• Lunghezza lama: 31 cm



7 611160 507273



V-5.26 00.20
• Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 501660

V-5.26 00.31
• Lunghezza lama: 31 cm



7 612446 507277

Dux

V-5.17 33.21

Coltello con regolatore per fette.

- Spessori da 1 a 15 mm
- Manico nero
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 21 cm

V-5.21 03.15

Forchettone piatto.

- Manico nero
- Lunghezza: 15 cm

Disponibile anche in blister (pag. 25) nella seguente versione:

V-5.21 03.15

- Lunghezza lama: 20 cm

V-5.26 03.20

Spatola flessibile.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 20 cm

Disponibile anche in blister (pag. 25) nella seguente versione:

V-5.26 03.20

- Lunghezza lama: 20 cm

V-5.26 00.20

Spatola flessibile.

- Manico in legno
- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.20 00.12

- Lunghezza lama: 12 cm



V-5.20 00.19

- Lunghezza lama: 19 cm



V-5.20 00.28

- Lunghezza lama: 28 cm



V-5.20 00.15

- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.20 00.22

- Lunghezza lama: 22 cm



V-5.20 00.31

- Lunghezza lama: 31 cm



V-5.20 00.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.20 03.12

- Lunghezza lama: 12 cm



V-5.20 03.19

- Lunghezza lama: 19 cm



V-5.20 03.28

- Lunghezza lama: 28 cm



V-5.20 03.15

- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.20 03.22

- Lunghezza lama: 22 cm



V-5.20 03.31

- Lunghezza lama: 31 cm



V-5.20 03.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.20 63.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.20 33.19

- Lunghezza lama: 19 cm



V-5.20 33.22

- Lunghezza lama: 22 cm



V-5.20 33.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.20 00.19

Coltello da cucina.

- Manico in legno
- Lunghezza lama: 19 cm

V-5.20 03.19

Coltello da cucina.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 19 cm

V-5.20 63.20

Coltello da cucina largo.

- Manico in Fibrox nero
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 20 cm

V-5.20 33.22

Coltello da cucina.

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



V-5.27 03.25

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 507280



V-5.27 63.16

- Lunghezza lama: 16 cm



7 611160 501868



V-5.29 33.26

- Lunghezza lama: 26 cm



7 611160 501905



V-5.25 33.21

- Lunghezza lama: 21 cm



7 611160 506016



V-5.37 03.16

- Lunghezza lama: 16 cm



7 611160 502117

V-5.37 03.18

- Lunghezza lama: 18 cm



7 612446 502128

V-5.37 03.20

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 502131



V-5.37 00.16

- Lunghezza lama: 16 cm



7 611160 502087

V-5.37 00.18

- Lunghezza lama: 18 cm



7 611160 502094

V-5.27 03.25

Spatola a ginocchio.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 20 cm (sola parte dritta)

V-5.27 63.16

Spatola a ginocchio flessibile.

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

V-5.29 33.26

Coltello per panettiere.

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

V-5.25 33.21

Coltello da pane.

- Manico in Fibrox nero
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 21 cm

V-5.37 03.18

Coltello per filettare.

- Manico in Fibrox nero
- Lama flessibile
- Lunghezza lama: 18 cm

V-5.37 00.20

Coltello per filettare.

- Manico legno
- Lama flessibile
- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.37 63.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.38 13.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-4.08 98



V-5.39 00.33

- Lunghezza lama: 33 cm



V-5.37 63.20

Coltello per filettare.

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

V-5.38 13.18

Coltello per filettare.

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

V-4.08 98

Fodero in pelle adatto per i coltelli per filettare da 18 cm.

V-5.39 00.33

Coltello pesante da cuoco.

- Manico legno
- Lunghezza lama: 33 cm
- Peso: 800 gr





V-5.40 03.18

- Lunghezza lama: 18 cm
- Peso: 320 gr



7 611160 502223

V-5.40 03.19

- Lunghezza lama: 19 cm
- Peso: 600 gr



7 611160 507006



V-7.72 53.20

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 705594



V-5.40 63.18

- Lunghezza lama: 18 cm



7 611160 028792



V-5.42 33.25

- Lunghezza lama: 25 cm



7 612446 502425

V-5.42 33.30

- Lunghezza lama: 30 cm



7 612446 502432

V-5.42 33.36

- Lunghezza lama: 36 cm



7 612446 502449

V-5.40 03.18

Mannarina.

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

V-7.72 53.20

Colpo da banco.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 20 cm

V-5.40 63.18

Mannarina tipo cinese.

- Manico nero
- Lunghezza lama: 18 cm

V-5.42 33.30

Coltellina punta tonda.

- Manico in Fibrox nero
- Lama ondulata
- Lunghezza lama: 30 cm



V-5.44 73.25

- Lunghezza lama: 25 cm



7 612446 505952



V-5.46 03.25

- Lunghezza lama: 25 cm



8 021543 007358

V-5.46 03.30

- Lunghezza lama: 30 cm



8 021543 007372



V-5.42 03.25

- Lunghezza lama: 25 cm



7 611160 502322

V-5.42 03.30

- Lunghezza lama: 30 cm



7 612446 502333

V-5.42 03.36

- Lunghezza lama: 36 cm



7 611160 502346



V-5.46 23.30

- Lunghezza lama: 30 cm



7 611160 502612



V-5.47 23.30

- Lunghezza lama: 30 cm



7 611160 505484

V-5.47 23.36

- Lunghezza lama: 36 cm



7 611160 505491

V-5.44 73.25

Coltellina a punta per arrosti.

- Manico in Fibrox nero
- Lama parzialmente seghettata
- Lunghezza lama: 25 cm

V-5.46 03.25

Coltellina sottile per prosciutto.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 25 cm

V-5.42 03.25

Coltellina punta tonda.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 25 cm

V-5.46 23.30

Coltellina per salmone.

- Manico in Fibrox nero
- Lama con affilatura ad alveoli flessibile
- Lunghezza lama: 30 cm

V-5.47 23.30

Coltello da formaggio con alveoli.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 30 cm



V-5.16 30.21

- Lunghezza lama: 21 cm



V-5.52 23.23

- Lunghezza lama: 23 cm



V-5.52 23.26

- Lunghezza lama: 26 cm



V-5.52 23.28

- Lunghezza lama: 28 cm



V-5.52 03.16

- Lunghezza lama: 16 cm



V-5.52 03.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.52 03.28

- Lunghezza lama: 28 cm



V-5.52 03.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-5.52 03.23

- Lunghezza lama: 23 cm



V-5.52 03.31

- Lunghezza lama: 31 cm



V-5.52 03.26

- Lunghezza lama: 26 cm



V-5.52 08.16

- Lunghezza lama: 16 cm



V-5.52 08.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.52 08.26

- Lunghezza lama: 26 cm



V-5.52 08.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-5.52 08.23

- Lunghezza lama: 23 cm



V-5.52 08.28

- Lunghezza lama: 28 cm



V-5.16 30.21

Coltello da pane con lama ondulata.

- Manico in Legno
- Lunghezza lama: 21 cm

V-5.52 23.26

Coltello da macello alveolato.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 26 cm



V-5.52 03.26

Coltello da macello (francese).

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 26 cm

V-5.52 08.26

Coltello da macello (francese).

- Manico in Fibrox giallo
- Lunghezza lama: 26 cm





V-5.55 03.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-5.55 03.22

- Lunghezza lama: 22 cm



V-5.55 03.30

- Lunghezza lama: 30 cm



V-5.55 03.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.55 03.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.55 08.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-5.55 08.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.55 08.22

- Lunghezza lama: 22 cm



V-5.55 00.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-5.55 00.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.51 03.10

- Lunghezza lama: 10 cm



V-5.51 08.10

- Lunghezza lama: 10 cm



V-5.55 03.18

Coltello per scannare con costa dritta.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 18 cm

V-5.55 08.18

Coltello per scannare con costa dritta.

- Manico in Fibrox giallo
- Lunghezza lama: 18 cm

V-5.55 00.18

Coltello per scannare con costa dritta.

- Manico in legno
- Lunghezza lama: 18 cm

V-5.51 03.10

Coltello per conigli.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 10 cm

V-5.51 08.10

Coltello per conigli.

- Manico in Fibrox giallo
- Lunghezza lama: 10 cm



V-5.56 03.14

- Lunghezza lama: 14 cm



V-5.56 03.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-5.56 03.16

- Lunghezza lama: 16 cm



V-5.56 03.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.56 08.14

- Lunghezza lama: 14 cm



V-5.56 08.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.59 03.09M

- Lunghezza lama: 9 cm



V-5.59 03.11M

- Lunghezza lama: 11 cm



V-5.60 03.12

- Lunghezza lama: 12 cm



V-5.60 03.14

- Lunghezza lama: 14 cm



V-5.60 03.15

- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.60 08.12

- Lunghezza lama: 12 cm



V-5.60 08.14

- Lunghezza lama: 14 cm



V-5.60 08.15

- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.56 03.16

Coltello per scannare a punta.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 16 cm

V-5.56 08.14

Coltello per scannare a punta.

- Manico in Fibrox giallo
- Lunghezza lama: 14 cm

V-5.59 03.11M

Coltello per pollame.

- Manico medio in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 11 cm

V-5.60 03.15

Coltello per disossare.

- Manico in Fibrox nero
- Lama larga e dritta
- Lunghezza lama: 15 cm

V-5.60 08.15

Coltello per disossare.

- Manico in Fibrox giallo
- Lama larga e dritta
- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.62 03.09

- Lunghezza lama: 9 cm



V-5.63 03.12

- Lunghezza lama: 12 cm



V-5.63 03.15

- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.64 03.12

- Lunghezza lama: 12 cm



V-5.64 03.15

- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.64 08.12

- Lunghezza lama: 12 cm



V-5.65 03.15



V-5.66 63.15



V-5.62 03.09

Coltello per disossare per volatili.

- Manico in Fibrox nero
- Lama dritta e ultra sottile
- Lunghezza lama: 9 cm

V-5.63 03.12

Coltello per disossare.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 12 cm

V-5.64 03.12

Coltello per disossare.

- Manico in Fibrox nero
- Lama consumata
- Lunghezza lama: 12 cm

V-5.64 08.12

Coltello per disossare.

- Manico in Fibrox giallo
- Lama consumata
- Lunghezza lama: 12 cm

V-5.65 03.15

Coltello per disossare.

- Manico in Fibrox nero
- Lama larga e curva
- Lunghezza lama: 15 cm

V-5.66 63.15

Coltello per disossare

- Impugnatura ergonomica in Fibrox
- Lama super flessibile
- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.66 08.12

- Lunghezza lama: 12 cm



V-5.66 08.15

- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.66 18.12

- Lunghezza lama: 12 cm



V-5.72 03.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.72 03.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.74 03.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.74 03.31

- Lunghezza lama: 31 cm



V-5.74 03.36

- Lunghezza lama: 36 cm



V-5.74 08.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.74 08.31

- Lunghezza lama: 31 cm



V-5.66 08.15

Coltello per disossare.

- Manico in Fibrox giallo
- Lama sottile e curva
- Lunghezza lama: 15 cm

V-5.66 18.12

Coltello per disossare.

- Manico in Fibrox giallo
- Lama sottile, curva e flessibile
- Lunghezza lama: 12 cm

V-5.72 03.20

Coltello scimitarra a punta larga.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 20 cm

V-5.74 03.25

Coltello scimitarra a punta larga.

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 25 cm

V-5.74 08.25

Coltello scimitarra a punta larga.

- Manico in Fibrox giallo
- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.66 03.12

- Lunghezza lama: 12 cm



7 611160 503800

V-5.66 03.15

- Lunghezza lama: 15 cm



7 612446 503811



V-5.77 03.18

- Lunghezza lama: 18 cm



7 611160 504388



V-6.11 03.16

- Dimensione lama: 16 x 18 cm



7 611160 600523

V-6.11 03.22

- Dimensione lama: 22 x 18 cm



7 611160 600530



V-6.13 23.21

- Lunghezza lama: 21 cm



7 611160 600509



V-6.12 03.30

- Lunghezza lama: 30 cm



7 611160 600486

V-6.12 03.36

- Lunghezza lama: 36 cm



7 611160 600493

V-5.66 03.15

Coltello per disossare.

- Manico in Fibrox nero
- Lama sottile e curva
- Lunghezza lama: 15 cm

V-5.77 03.18

Coltello per scannare (tipo tedesco).

- Manico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 18 cm

V-6.11 03.16

Spatola da formaggio.

- Manico in Fibrox nero
- Dimensione lama: 16 x 18 cm

V-6.13 23.21

Coltello da burro e formaggi molli.

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



V-6.12 03.30

Coltello da formaggio.

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



V-9.70 30.49

Rotolo portacoltelli grande grigio scuro.

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

V-9.70 30.41

Rotolo portacoltelli piccolo grigio scuro.

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

Rotolo portacoltelli grande
V-9.70 30.49



7 611160 048325

Rotolo portacoltelli piccolo
V-9.70 30.41



7 611160 048318



Valigia per cuochi

V-5.49 03



7 611160 512062



Valigia vuota

V-5.49 03.0



7 611160 512079



Valigia Grande - Coltelli Forgiati

V-5.49 33



7 611160 502681



Valigia per cuochi

V-5.49 03

Valigia per cuochi.

- Polipropilene grigio
- Piastrina quattro drive
- Dimensione: 45 x 30 cm

Comprende:

- | | |
|--------------|---|
| V-5.01 03 | Pelapatate a 1 taglio |
| V-5.07 03 | Spelucchino |
| V-5.20 03.19 | Coltello da cucina |
| V-5.20 03.28 | Coltello da cucina |
| V-5.23 03.18 | Forchettone forgiato |
| V-5.29 33.26 | Coltello da panettiere ondulato |
| V-5.26 03.23 | Spatola flessibile |
| V-5.31 03 | Spelucchino da cuoco curvo |
| V-5.34 03 | Decoralimoni |
| V-5.35 03 | Rigalimoni |
| V-5.37 03.18 | Coltello per filettare, lama flessibile |
| V-5.60 03.15 | Coltello per dissosare, lama dritta |
| V-7.61 63 | Scavino doppio (22+25 mm Ø) |
| V-7.84 03 | Acciaino tondo da 11" |

Valigia vuota

V-5.49 03.0

Valigia per cuochi, come V-5.49 03 ma vuota.

Valigia Grande - Coltelli Forgiati

V-5.49 33

Valigia grande per cuochi con coltelli forgiati.

- Manici in Nylon nero
- Dimensione: 51 x 38 cm

Comprende:

- | | |
|--------------|--|
| V-5.01 03 | Pelapatate a 1 taglio |
| V-5.26 03.25 | Spatola flessibile |
| V-5.29 33.26 | Coltello da panettiere, ondulato |
| V-5.31 03 | Spelucchino da cuoco curvo |
| V-5.34 03 | Decoralimoni |
| V-5.35 03 | Rigalimoni |
| V-5.36 03.16 | Levatorcoli 16 mm Ø |
| V-5.46 23.30 | Coltello da salmone, affilatura ad alveoli |
| V-7.60 53 | Decoraverdure, lama forgiata |
| V-7.61 63 | Scavino doppio (22+25 mm Ø) |
| V-7.63 92 | Coltello da ostriche con paramano |
| V-7.67 00 | Imbutini per glassa (10 ass.), inox |
| V-7.67 50 | Decoratori per glassa (10 ass.), inox |
| V-7.71 13.10 | Trinciante da cucina, forgiato |
| V-7.71 13.20 | Trinciante stretto, forgiato |
| V-7.71 23.20 | Trinciante, forgiato |
| V-7.71 23.25 | Trinciante, forgiato |
| V-7.71 33.18 | Forchettone, forgiato |
| V-7.71 53.15 | Coltello per dissosare, lama consumata forgiata |
| V-7.71 63.18 | Coltello per filettare, lama flessibile forgiata |
| V-7.73 50 | 3 aghi per legare e 2 aghi per lardellare |
| V-7.84 03 | Acciaino tondo da 11" |
| V-8.10 56.21 | Forbici da pesce, inox |



Valigia grande - Coltelli SwissClassic

V-5.49 23

7 611160 502667



Valigia piccola - Coltelli SwissClassic

V-5.49 13

7 611160 502650

Valigia grande - Coltelli SwissClassic

V-5.49 23

Valigia grande per cuochi.

- Manici neri
- Dimensione: 51 x 38 cm

Comprende:

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

Valigia piccola - Coltelli SwissClassic

V-5.49 13

Valigia piccola per cuochi.

- Manici neri
- Dimensione: 49 x 31 cm

Comprende:

V-5.01 03	Pelapatate a 1 taglio
V-5.07 03	Spelucchino
V-5.20 03.19	Coltello da cucina
V-5.20 03.28	Coltello da cucina
V-5.23 03.18	Forchettone forgiato
V-5.29 33.26	Coltello da panettiere ondulato
V-5.26 03.23	Spatola flessibile
V-5.31 03	Spelucchino da cuoco curvo
V-5.34 03	Decoralimoni
V-5.35 03	Rigalimoni
V-5.37 03.18	Coltello per filettare, lama flessibile
V-5.60 03.15	Coltello per disossare, lama dritta
V-7.61 63	Scavino doppio (22+25 mm Ø)
V-7.84 03	Acciaino tondo da 11"



Nuova gamma di coltelli da macello Safety Grip e Safety Nose.

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



V-5.74 03.20L

- Lunghezza lama: 20 cm



7 6 1 1 1 6 0 0 4 4 2 0 4



V-5.55 03.22L

- Lunghezza lama: 22 cm



7 6 1 1 1 6 0 0 4 4 2 1 1



V-5.55 03.20L

- Lunghezza lama: 20 cm



7 6 1 1 1 6 0 0 4 4 2 2 8



V-5.55 03.18L

- Lunghezza lama: 18 cm



7 6 1 1 1 6 0 0 4 4 2 3 5



V-5.66 03.15M

- Lunghezza lama: 15 cm



7 6 1 1 1 6 0 0 4 4 1 9 8

V-5.66 13.15M

Lama flessibile.

- Lunghezza lama: 15 cm



7 6 1 1 1 6 0 0 4 4 1 7 4



V-5.66 03.12M

- Lunghezza lama: 12 cm



7 6 1 1 1 6 0 0 4 4 1 8 1

V-5.74 03.20L

Coltello da macello scimitarra.

- Lunghezza lama: 20 cm

V-5.55 03.22L

Coltello da macello per scannare.

- Lunghezza lama: 22 cm

V-5.55 03.20L

Coltello da macello per scannare.

- Lunghezza lama: 20 cm

V-5.55 03.18L

Coltello da macello per scannare.

- Lunghezza lama: 18 cm

V-5.66 03.15M

Coltello da macello per disossare.

- Lunghezza lama: 15 cm

V-5.66 13.15M

Coltello da macello per disossare con lama flessibile.

- Lunghezza lama: 15 cm

V-5.66 03.12M

Coltello da macello per disossare.

- Lunghezza lama: 12 cm



V-5.84 01.14

- Lunghezza lama: 14 cm



7 611160 044242

V-5.84 01.18

- Lunghezza lama: 18 cm



7 611160 044266

V-5.84 01.16

- Lunghezza lama: 16 cm



7 611160 044259



V-5.84 03.18

- Lunghezza lama: 18 cm



7 611160 045072

V-5.84 03.20

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 045089



V-5.84 04.13

- Lunghezza lama: 13 cm



7 611160 045096

V-5.84 04.16

- Lunghezza lama: 16 cm



7 611160 045102



V-5.84 05.13

- Lunghezza lama: 13 cm



7 611160 045119

V-5.84 05.16

- Lunghezza lama: 16 cm



7 611160 045126



V-5.84 06.13

- Lunghezza lama: 13 cm



7 611160 045133

V-5.84 06.16

- Lunghezza lama: 16 cm



7 611160 045140



V-5.84 09.13

- Lunghezza lama: 13 cm



7 611160 045195

V-5.84 09.16

- Lunghezza lama: 16 cm



7 611160 045201

V-5.84 01.14

Coltello da disosso Swibo.

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

V-5.84 03.18

Coltello per filettare Swibo.

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

V-5.84 04.13

Coltello da disosso Swibo.

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

V-5.84 05.13

Coltello da disosso Swibo.

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

V-5.84 06.13

Coltello da disosso Swibo.

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

V-5.84 09.13

Coltello da disosso Swibo.

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



V-5.84 11.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-5.84 11.20

- Lunghezza lama: 20 cm



V-5.84 11.22

- Lunghezza lama: 22 cm



V-5.84 11.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.84 12.13

- Lunghezza lama: 13 cm



V-5.84 12.15

- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.84 12.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-5.84 12.21

- Lunghezza lama: 21 cm



V-5.84 19.15

- Lunghezza lama: 15 cm



V-5.84 21.14

- Lunghezza lama: 14 cm



V-5.84 21.16

- Lunghezza lama: 16 cm



V-5.84 21.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-5.84 27.18

- Lunghezza lama: 18 cm



V-5.84 11.18

Coltello per scannare Swibo.

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

V-5.84 12.13

Coltello per disosso e scannare Swibo.

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

V-5.84 19.15

Coltello per disosso e scannare Swibo.

- Lama flessibile
- Lunghezza lama: 15 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C

V-5.84 21.14

Coltello da macello Swibo.

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

V-5.84 27.18

Coltello scimitarra Swibo.

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



V-5.84 31.21

- Lunghezza lama: 21 cm



V-5.84 31.24

- Lunghezza lama: 24 cm



V-5.84 31.26

- Lunghezza lama: 26 cm



V-5.84 31.29

- Lunghezza lama: 29 cm



V-5.84 31.31

- Lunghezza lama: 31 cm



V-5.84 31.34

- Lunghezza lama: 34 cm



V-5.84 33.31

- Lunghezza lama: 31 cm



V-5.84 41.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.84 41.30

- Lunghezza lama: 30 cm



V-5.84 43.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.84 43.30

- Lunghezza lama: 30 cm



V-5.84 43.35

- Lunghezza lama: 35 cm



V-5.84 44.25

- Lunghezza lama: 25 cm



V-5.84 44.30

- Lunghezza lama: 30 cm



V-5.84 31.21

Coltello da macello Swibo.

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

V-5.84 33.31

Coltello da arrosto o porchetta Swibo.

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

V-5.84 41.25

Coltellina da prosciutto Swibo.

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

V-5.84 43.25

Coltello per il pane Swibo.

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

V-5.84 44.25

Coltello da salmone Swibo.

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



V-5.84 48.16

- Lunghezza lama: 16 cm



7 611160 045614



V-5.84 49.20

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 045621



V-5.84 50.20

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 045638



V-5.84 51.21

- Lunghezza lama: 21 cm



7 611160 045645

V-5.84 51.26

- Lunghezza lama: 26 cm



7 611160 045652

V-5.84 51.31

- Lunghezza lama: 31 cm



7 611160 045669



V-5.84 52.20

- Lunghezza lama: 20 cm



7 611160 045676

V-5.84 48.16

Coltello per pesce Swibo.

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

V-5.84 49.20

Coltello per pesce Swibo.

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

V-5.84 50.20

Coltello per pesce Swibo.

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

V-5.84 51.21

Coltello trinciante Swibo.

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

V-5.84 52.20

Coltello per pesce Swibo.

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



V-W237.28

- Lunghezza lama: 28 cm



7 611640 243271



V-W239.28

- Lunghezza lama: 28 cm



7 611640 243301

V-W239.32

- Lunghezza lama: 32 cm



7 611640 243318

V-W237.28

Coltello mezzo colpo.

- Lama rigida
- Lunghezza lama: 28 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C
- Peso: 725 gr

V-W239.28

Coltello da banco.

- Lama rigida
- Lunghezza lama: 28 cm
- Altezza lama: 7 cm
- Manico giallo in Poliammide-6
- Adatto alla lavastoviglie
- Sterilizzabile fino a 120°C





V-7.63 93
Coltello per ostriche.



V-7.68 57.3
Apriscatole universale.



Major
V-7.70 91.3



V-7.63 93

Coltello per ostriche.

- Paramano
- Manico in Nylon nero

V-7.68 57.3

Apriscatole universale a pinza con manico nero.

Major

V-7.70 91.3

Appendicoltelli magnetico.

- Struttura in plastica nero
- Lunghezza: 35 cm



V-7.60 73.3
Pelapatate inox curvo.



V-7.60 73.3

Pelapatate inox curvo.

- Manico in Nylon nero

V-7.60 75

Pelaverdure universale.

- Manico in Nylon nero

V-7.SET

Set da 40 pz. pelaverdure universale.

- Manico in Nylon
- Colori assortiti (10 per colore)



V-7.60 75

- Manico in Nylon nero



V-7.60 75.4

- Manico in Nylon verde



V-7.SET

Set da 40 pz. pelaverdure universale.



V-7.60 75.9

- Manico in Nylon arancio



V-7.60 75.5

- Manico in Nylon rosa



V-7.60 75.8

- Manico in Nylon giallo





V-7.60 79
• Manico in Nylon nero



7 611160 039569



V-7.60 79.4
• Manico in Nylon verde



7 611160 048271



V-7.60 79.5
• Manico in Nylon rosa



7 611160 048288



V-7.60 79.8
• Manico in Nylon giallo



7 611160 048295



V-7.60 79.9
• Manico in Nylon arancio



7 611160 048301

V-7.SET01

Set da 40 pz. pelakiwi.



8 021543 017470



V-7.60 79

Pelakiwi.

- Manico in Nylon nero
- Lama dentata

V-7.SET01

Set da 40 pz. pelakiwi.

- Manico in Nylon
- Colori assortiti (10 per colore)

V-7.60 72

Pelaverdure julienne completamente metallico con lama oscillante.



Rex

V-7.60 70

Pelapatate completamente metallico con lama oscillante.



V-7.60 72
Pelaverdure julienne.



7 610652 010048



Rex
V-7.60 70
Pelapatate.



7 610652 001114

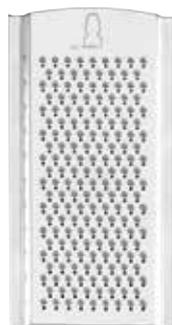


Handy Slicer

V-7.60 78



7 611160 030016



Handy Slicer

V-7.60 78

Piccola mandolina per dare il tocco finale a qualsiasi piatto.

Set composto da 3 lame

intercambiabili e pinza di sicurezza.

- Lama liscia
- Lama per julienne
- Grattugia



Lama liscia



Lama per julienne



Grattugia

V-7.69 12.3

Apribottiglie in PET con manico nero.



V-7.69 12.3

Apribottiglie.



7 611160 705204

V-7.60 76

Grattugia da formaggio.



7 611160 023285



V-7.60 74

Pelapatate inox.



7 611160 004109

V-7.60 76

Grattugia da formaggio per scaglie fini.

V-7.60 74

Pelapatate inox.



V-7.61 53.22

Scavino.



7 611160 703262



V-7.61 63

Scavino doppio.



7 611160 703309



V-5.34 03

Decoralimoni.



7 611160 502025



V-5.35 03

Rigalimoni.



7 611160 502049



V-5.36 03.16

Levatorsoli.



7 611160 502056

V-7.61 53.22

Scavino per patate.

- Manico Nylon nero
- Acciaio inox
- Diametro: Ø 2,2 cm

V-7.61 63

Scavino doppio.

- Manico in Nylon nero
- Acciaio inox
- Diametro: Ø 22 + Ø 25 cm

V-5.34 03

Decoralimoni.

- Manico in Polipropilene nero

V-5.35 03

Rigalimoni.

- Manico in Polipropilene nero

V-5.36 03.16

Levatorsoli.

- Manico in Polipropilene nero
- Diametro: Ø 16 mm

**V-7.90 36.S**

7 611160 047021

V-7.90 36.M

7 611160 047038

V-7.90 36.L

7 611160 047045

**V-7.90 37.S**

7 611160 047069

V-7.90 37.M

7 611160 047076

V-7.90 37.L

7 611160 047083

Nota:

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

Soft Shield

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

V-7.90 36.S

Guanto protettivo "Ultimate Shield".

- Bordo rosso
- Taglia: 7

V-7.90 36.M

- Bordo verde
- Taglia: 8

V-7.90 36.L

- Bordo bianco
- Taglia: 9

Heavy Shield

Il più elevato grado di protezione e la maggiore resistenza al taglio.

- Morbido, flessibile, bianco brillante, senza filo metallico.
- Applicazioni: guanti protettivi per mattatoi, catene alimentari (mano opposta a quella del coltello), macellerie, lavorazioni di pollame e maiali.

V-7.90 37.S

Guanto protettivo "Knife Shield".

- Bordo rosso
- Taglia: 7

V-7.90 37.M

- Bordo verde
- Taglia: 8

V-7.90 37.L

- Bordo bianco
- Taglia: 9





V-7.80 03

• Lunghezza: 18 cm



7 611160 704160

V-7.80 13

• Lunghezza: 20 cm



7 611160 704191

V-7.80 33

• Lunghezza: 22 cm



7 611160 704221



V-7.83 03

• Lunghezza: 25 cm



7 611160 704290

V-7.83 33

• Lunghezza: 22 cm



7 611160 704320

V-7.83 43

• Acciaio da cucina ovale

• Lunghezza: 27 cm



7 611160 704344



V-7.84 03

• Lunghezza: 27 cm



7 611160 704351



V-7.85 23

• Lunghezza: 30 cm



7 611160 704412

V-7.85 13

Acciaio professionale tondo.

• Lunghezza: 30 cm



7 611160 704399



V-7.86 23

• Lunghezza: 30 cm



7 611160 704450



V-7.83 27

• Lunghezza: 28 cm



7 611160 705969

V-7.80 03

Acciaio da casa tondo.

- Grana media
- Manico nero
- Lunghezza: 18 cm

V-7.83 03

Acciaio da cucina tondo.

- Grana media-fine
- Manico nero
- Lunghezza: 25 cm

V-7.84 03

Acciaio da cucina tondo.

- Grana media-fine
- Manico nero
- Lunghezza: 27 cm

V-7.85 23

Acciaio professionale ovale.

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

V-7.86 23

Acciaio da macellaio ovale.

- Cromato ultraduro
- Grana micro-fine
- Manico bordeaux
- Lunghezza: 30 cm

V-7.83 27

Acciaio diamantato ovale.

- Grana media-fine
- Manico nero
- Lunghezza: 28 cm



V-4.33 11
Affilalame tascabile.



7 611160 404022



V-7.87 15
Affilalame con paramano.



7 611160 706003



Sharp
V-7.87 14
Mini-affilalame con paramani.



7 611160 197453



V-4.33 23
Affilalame doppio.



7 611160 705129



V-7.85 53
Acciaino duo ceramic tondo.



7 611160 030078

V-4.33 11

Affilalame tascabile.

- Diamantato
- Lunghezza totale: 15 cm

V-4.33 23

Affilalame doppio.

- Ceramica/grana fine
- Lunghezza totale: 14 cm

V-7.87 15

Affilalame con paramano con polvere di metallo sinterizzato.

Sharp

V-7.87 14

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

V-7.85 53

Acciaino duo ceramic tondo.

- Grana media-fine
- Manico nero
- Lunghezza: 26 cm



V-7.63 45

Trinciapolli.



V-7.63 43

Trinciapolli.



V-7.63 44

Trinciapolli.



V-7.63 63.3

Forbici da cucina.



V-7.63 76

Forbici da cucina forgiate.



V-8.10 56.21

Forbici da pesce seghettate.



V-7.63 45

Trinciapolli.

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

V-7.63 43

Trinciapolli.

- Acciaio inox
- Scatola regalo
- Manici in Nylon nero
- Lunghezza: 25 cm

V-7.63 44

Trinciapolli.

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

V-7.63 63.3

Forbici da cucina.

- Acciaio inox
- Lunghezza: 20 cm

V-7.63 76

Forbici da cucina forgiate.

- Acciaio inox

V-8.10 56.21

Forbici da pesce seghettate.

- Acciaio inox
- Lunghezza: 21 cm



V-8.09 95.13

Forbici da casa.



7 611160 804655



V-8.09 61.10

Forbici tascabili.



7 611160 800657



V-8.09 86.16

Forbici da casa.



7 611160 804570



V-8.09 99.23

Forbici universali.



7 611160 804679

V-8.09 06.16L

Forbici da casa per mancini.



7 611160 801371



V-8.20 55.CB

Tronchesino per unghie.



7 611160 805102



V-8.10 34.10

Forbici tascabili pieghevoli.



7 611160 800886



V-8.09 95.13

Forbici da casa.

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

V-8.09 61.10

Forbici tascabili.

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

V-8.09 86.16

Forbici da casa.

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

V-8.09 99.23

Forbici universali.

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

V-8.09 06.16L

Forbici da casa per mancini.

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

V-8.20 55.CB

Tronchesino per unghie.

- Acciaio inox
- Anellino

V-8.10 34.10

Forbici tascabili pieghevoli.

- Acciaio inox
- Astuccio in pelle
- Lunghezza: 10 cm (aperte)



V-8.16 60.09
Forbici inox curve per pelle da 9 cm.



V-8.16 61.09
Forbici inox curve per unghie e pelle da 9 cm.



V-8.16 66.10
Forbici inox per pedicure da 9 cm.



V-8.16 65.09
Forbici inox per naso e orecchie da 9 cm.



V-8.20 60
Pinzetta inox punta quadra.



V-8.20 60
Pinzetta inox punta quadra.

V-8.20 61
Pinzetta inox punta obliqua.



V-8.20 61
Pinzetta inox punta obliqua.



V-8.20 64
Pinzetta inox punta obliqua con lente.



V-8.20 64
Pinzetta inox punta obliqua con lente.



V-8.20 62
Pinzetta inox punta acuta.



V-8.20 65
Pinzetta inox a punta.



V-8.20 62
Pinzetta inox punta acuta.

V-8.20 65
Pinzetta inox a punta.

V-8.16 60.09
Forbici inox curve per pelle da 9 cm.

V-8.16 61.09
Forbici inox curve per unghie e pelle da 9 cm.

V-8.16 66.10
Forbici inox per pedicure da 9 cm.

V-8.16 65.09
Forbici inox per naso e orecchie da 9 cm.



Ceppo Swiss Classic da cassetto

V-6.71 43.5



7 611160 056931

(COLTELLI COMPRESI)



V-6.86 33.21



V-6.85 23.17



V-6.80 03.19



V-6.78 33



V-6.76 03

Ceppo Swiss Classic da cassetto

V-6.71 43.5

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

V-6.86 33.21

V-6.85 23.17

V-6.80 03.19

V-6.78 33

V-6.76 03



VICTORINOX

News 09-16



Professionale. Versatile. Funzionale.



Fibrox Gut and Tripe

V-5.69 03.15



7 611160 056900

Fibrox Gut and Tripe

V-5.69 03.15

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

- Manico ergonomico in Fibrox nero
- Lunghezza lama: 15 cm





V-6.78 63.13B

Coltello da burro e formaggi molli.

- Lunghezza lama: 14 cm



7 611160 057921

Linea SwissClassic con nuovi manici ergonomici

...B:

Confezione blister esplicativa in cartone.

V-6.78 63.13B

Coltello da burro e formaggi molli con forchettone, lama forata e ondulata in grado di ridurre l'attrito tagliando facilmente con un semplice gesto anche i formaggi più molli.

- Disponibile in blister
- Manico nero ergonomico
- Lunghezza lama: 14 cm
- Lavabile in lavastoviglie



V-7.40 11.47

Rotolo portacoltelli avvolgibile. Ideale per trasportare in sicurezza e comodità i vostri coltelli e accessori da cucina. Oltre a coltelli e accessori con una lunghezza di 12 cm, riesce a contenere fino a 4 coltelli con una lunghezza massima di 30 cm.

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



V-7.40 11.47

Rotolo portacoltelli nero.



7 611160 057860