



VICTORINOX



HAUSHALTS- UND
BERUFSMESSER

MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884



QUALITÄT FUNKTIONALITÄT INNOVATION DESIGN





VICTORINOX

04 SWISS CLASSIC

06 ROSEWOOD

10 GRAND MAÎTRE

14 SWIBO

15 FIBROX

18 SCHÄRFEN + SICHERHEIT

20 SPEZIALMESSER

21 KÜCHENUTENSILIEN

22 SCHEREN

23 MANIKÜRE + PEDIKÜRE

24 MATERIALIEN

26 SCHWEIZER TASCHENMESSER

SWISS CLASSIC

FÜR JEDEN EINSATZ ZU HABEN

- LEICHTE MESSER MIT ERGONOMISCHEM GRIFF
- 100 % SWISS MADE
- SPÜLMASCHINENGEEIGNET



SWISS MADE
6.8006.19L9

VICTORINOX



VICTORINOX



SWISS MADE
6.8526.17L4

Schneiden, Schnitzen, Würfeln, Dekorieren...

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



ROSEWOOD

NATÜRLICH ÜBERZEUGEND

- PALISANDERHOLZGRIFF MIT EINZIGARTIGER ZEICHNUNG
- PUR IM DESIGN
- ANGENEHM LEICHTE HANDHABUNG



Funktionell. Natürlich. Formschön.

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



SWISS MADE

FORM UND FUNKTION

01 Tourniermesser

Gebogene Klinge
zum Dekorieren und Garnieren
von Früchten und Gemüse



02 Officemesser

Gerader Schliff
zum Schneiden von kleineren
Früchten und Gemüse



03 Steakmesser

Gerader Schliff
zum Schneiden von gegartem
oder gegrilltem Fleisch



04 Fischfiletmesser

Super flexible Klinge
zum Filetieren
von Fisch



05 Lachsmesser

Kullenschliff
perfekt zum Filetieren
von Lachs



06 Santokumesser

Kullenschliff

Alleskönner für einen präzisen Schnitt



07 Brotmesser

Wellenschliff

zum Schneiden von diversen Backwaren mit Krusten



08 Tranchiermesser

Gerader Schliff

zum Schneiden von gegartem oder gegrilltem Fleisch



09 Tranchiermesser

Extra breite Klinge

zum Schneiden von grösserem Schneidgut



10 Konditorsäge

Wellenschliff

zum Schneiden von Kuchen, Gebäck und Broten



GRAND MAÎTRE

FREUDE AM HANDWERK

- PERFEKT AUSGEWOGENE BALANCE
- AUS EINEM STÜCK GESCHMIEDET
- LANGE LEBENSDAUER



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



GRAND MAÎTRE
mit Kunststoffgriff



NEW **GRAND MAÎTRE**
mit Palisandergriff



JEDES DETAIL IST UNS WICHTIG

Die Schneide

mit besonders hoher
Schnitthaltigkeit

Das Klingenblatt

verjüngt sich zur
Schneide hin gleich-
mässig.

Der Kropf

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

Der Griff

aus ergonomisch
geformtem
Kunststoff

Die Nieten

durch Stahl und
Griff sorgen für
eine besonders
stabile Verbindung.

Die Klinge

ist aus einem
Stück geschmiedet
und gleichmässig
gehärtet.



Der Klingentrücken

Die Balance

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

SCHLIFF- UND KLINGENARTEN



Gerader Schliff

für einen glatten und sauberen Schnitt



Kullenschliff

für ein leichtes Ablösen des Schneidguts von der Klinge



Wellenschliff

für ein müheloses Schneiden von Krusten und festen Schalen



Flexible Klinge

für optimale Ergebnisse beim Filetieren und Ausbeinen



SWIBO

DIE MIT DEM GELBEN GRIFF

- SIGNALFARBENE GRIFFE
- HOHE ARBEITSSICHERHEIT
- SPÜLMASCHINENGEEIGNET



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

FIBROX

VON PROFIS FÜR PROFIS

- ERGONOMISCH. RUTSCHFEST. SICHER.
- EXTREM LANGE LEBENSDAUER
- LEICHTES NACHSCHLEIFEN

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



Zertifizierung nach
NS/ANSI 2





NENAD MLINAREVIC



DANIEL HUMM



VICTORINOX

KULINARISCHE KREATIVE ARBEITEN MIT DEN MESSERN VON VICTORINOX

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

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

Nenad Mlinarevic

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

Daniel Humm

Chefkoch und Miteigentümer des Drei-Sterne-Restaurants «Eleven Madison Park» in New York City. 2014 als vierbestes Restaurant der Welt (S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants) geführt.



Erfahren Sie,
warum Profis
Victorinox wählen



SCHÄRFEN + SICHERHEIT

EINFACH. EFFEKTIV. SICHER.

- ROSTBESTÄNDIG
- SEHR LANGE LEBENSDAUER
- LEICHTE UND EFFEKTIVE HANDHABUNG

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





Erfahren Sie
mehr über das
richtige
Messerschleifen

VICTORINOX

SPEZIALMESSER

GEFRAGTE SPEZIALISTEN

- MESSER UND KLINGEN FÜR DEN SPEZIALISIERTEN EINSATZ
- EXTREM HOHE FUNKTIONALITÄT
- ROBUST UND LANGLEBIG

Ob kleiner praktischer Helfer oder ein Messer für den industriellen Dauereinsatz, Victorinox hält eine Auswahl an Spezialmessern für Industrie und Handwerk bereit.





KÜCHENUTENSILIEN

MULTITASKING

Schneiden, Schälen, Raspeln, Schneiden ...

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



SCHEREN

SEIT 1930

- AUSWAHL AN FUNKTIONELLEN HAUSHALTSSCHEREN
- COIFFEUR-, HANDARBEITS- UND PAPIERSCHEREN FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ
- ROSTFREIE SCHEREN MIT LICHTECHTEN KUNSTSTOFFGRIFFEN ODER GESCHMIEDETE UND VERNICKELTE SCHEREN

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



MANIKÜRE + PEDIKÜRE

ROSTFREI. KLASSISCH. SWISS MADE.

- PRÄZISIONSINSTRUMENTE IN HANDLICHEN FORMATEN
- MIT DEM HERSTELLER «RUBIS» HABEN WIR EINEN ZUVERLÄSSIGEN PARTNER AN UNSERER SEITE
- EINE GROSSE AUSWAHL AN SETS ERHÄLTlich



DIE RICHTIGE PFLEGE

■ Die Klinge

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

Spülmaschineneignete Messer sind auf der Verpackung mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet.

Fein geschliffene Messer sollten nur zum Schneiden, nicht zum Hebeln oder Hacken verwendet werden. Für Knochen und Ähnliches bitte entsprechend robuste Produkte von Victorinox verwenden (z.B. Haubeil).

■ Der Wetzstahl

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



■ Holzgriffe

(z.B. Rosewood)

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

■ Kunststoffgriffe

(z.B. Swiss Classic)

Die Kunststoffgriffe der Haushaltsmesser sind grundsätzlich zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Wir empfehlen jedoch auch hier das Reinigen von Hand.



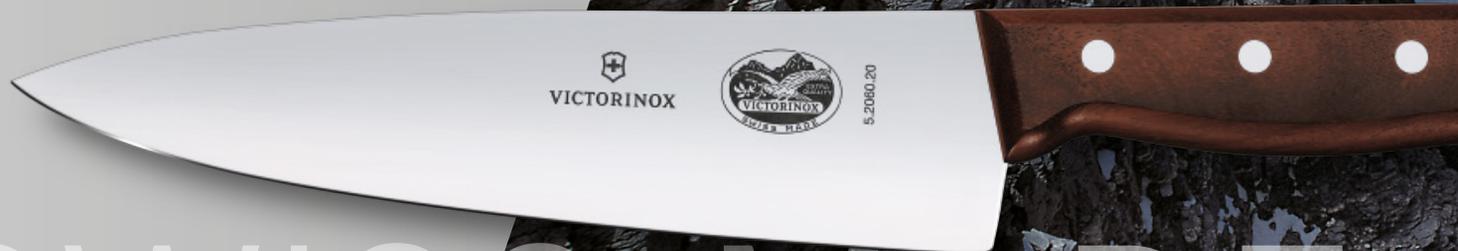
SCHWEIZER QUALITÄT

Als Swiss Made gelten alle Produkte, deren Herstellungskosten zu mindestens 60% in der Schweiz anfallen.

Die von Victorinox hergestellten Messer und Tools werden vollständig in Ibach-Schwyz und Delémont produziert. Sie sind somit «Swiss Made» und auf der Klinge oder der Verpackung entsprechend gekennzeichnet.



VICTORINOX



SWISS MADE



VIELSEITIG. FUNKTIONELL. SWISS MADE. SCHWEIZER TASCHENMESSER

Das kleine rote Taschenmesser mit dem Kreuz- und Schild-Emblem auf der Schale steht symbolisch für das Unternehmen Victorinox. Es zeigt auf einzigartige Weise, was exzellentes Schweizer Handwerk und beeindruckendes Know-how zu leisten vermögen.

Allein das Messersortiment umfasst heute über 1200 Modelle und jedes trägt die DNA des «Original Swiss Army Knife» in sich. Heute wie vor 130 Jahren stehen Victorinox-Produkte für Funktionalität, Innovation und unverwechselbares Design. Gefertigt mit einem Qualitätsanspruch, der keinen Kompromiss zulässt.



**KLEINE
TASCHENMESSER**



**MITTLERE
TASCHENMESSER**



**GROSSE
TASCHENMESSER**



SWISS TOOLS



Victorinox AG
Schmiedgasse 57
CH-6438 Ibach-Schwyz, Switzerland
T+41 41 81 81 211
F+41 41 81 81 511
info@victorinox.com

Printed in Switzerland
© Victorinox 2016
We protect our intellectual property rights.
We reserve our rights for technical modifications.

V16 / 9.7058.2