



Professional Cutlery in the Swiss Tradition.

Professional Cutlery in the Swiss Tradition.

Fine restaurants and butcher shops are knives' real proving grounds. With just a few quick cuts, true professionals make up their minds on the quality of the blade, the fit of the handle and how efficiently the knife gets the job done. Wenger brings over 100 years of experience manufacturing precise, durable blades to our three lines of well-balanced cutlery: Swibo®, Grand Maître® and forged. For butchers, professional and gourmet chefs who appreciate the Swiss tradition of precision craftsmanship, Wenger is their knife of choice.

Coutellerie professionnelle dans la tradition suisse.

C'est dans les bons restaurants et les boucheries que l'on juge au mieux de la qualité des couteaux. Les professionnels n'ont besoin que de quelques coupes pour se faire une opinion de la qualité de la lame, de la prise en main du manche et de l'efficacité du produit. Wenger apporte plus de 100 ans d'expérience dans la fabrication de lames précises et résistantes dans ses trois lignes de couteaux bien équilibrés: Swibo®, Grand Maître® et forgés. Les bouchers, les professionnels et les gourmets qui apprécient la tradition suisse et la qualité, choisissent les couteaux Wenger.

Professionelle Messerschmiedekunst nach Schweizer Tradition.

In ausgezeichneten Restaurants und Metzgereien werden Messer auf eine harte Probe gestellt. Nach nur wenigen Minuten bilden sich echte Profis bereits eine Meinung über die Qualität der Klinge, die Form des Griffs und die Leistungsfähigkeit eines Messers. Wenger hat über 100 Jahre Erfahrung in der Herstellung von präzisen, langlebigen Klingen für die drei Linien mit exakt ausbalancierten Messern: Swibo®, Grand Maître® und geschmiedet. Metzger, Profis und Meisterköche, die Präzisionshandwerk nach Schweizer Tradition schätzen, entscheiden sich für Messer von Wenger.

Cuchillería profesional según la tradición suiza.

Los restaurantes finos y las carnicerías son bancos de ensayos exigentes de cuchillos. Realizando unos pocos cortes, los profesionales llegan a una conclusión sobre la calidad de la hoja, la idoneidad del mango y la manera de trabajar eficaz del cuchillo. Wenger aporta más de 100 años de experiencia de manufactura de hojas duraderas de precisión a nuestras tres líneas de cuchillería perfectamente equilibradas: Swibo®, Grand Maître® y forjado. Para carniceros y jefes de cocina profesionales y gourmets que aprecian la tradición suiza de una artesanía de gran precisión, Wenger ofrece el cuchillo de elección.

Coltelleria professionale nella tradizione svizzera.

I ristoranti e le macellerie di classe sono gli autentici banchi di prova dei coltelli. Con pochissimi tagli rapidi, i veri professionisti si rendono subito conto della qualità della lama, dell'ergonomia del manico e con quale grado di efficienza il coltello svolge il suo compito. Wenger vanta più di 100 anni di esperienza nella fabbricazione di lame precise e durevoli e la sua vasta conoscenza viene messa a frutto nelle nostre tre linee di coltelleria ben equilibrata: Swibo®, Grand Maître® e Forged. Wenger è il coltello per eccellenza per i macellai, i professionisti e gli chef che apprezzano la precisione artigianale di tradizione svizzera.

Профессиональные ножевые изделия в Швейцарских традициях.

Хорошие рестораны и мясные магазины - настоящие испытательные полигоны для ножей. Профессионалам достаточно сделать несколько быстрых движений, чтобы определить качество лезвия, удобство рукоятки и эффективность работы ножа. Благодаря более чем 100-летнему опыту тщательной обработки компания Wenger изготавливает крепкие и долговечные лезвия для трех линий ножевых изделий: Swibo®, Grand Maître® и Forged. Нож Wenger - выбор знатоков и профессионалов, предпочитающих Швейцарское качество и точность.

スイス伝統におけるプロフェッショナルナイフ

素晴らしいレストランと肉屋は本来のナイフの実験場です。小さな切り口で、本物のプロフェッショナルは刃の品質、持ちやすさ、そして彼らの仕事を効率的に完了できるかによって、心を動かされます。ウェンガーは3つの長持ちのする、バランスのよい刃物のライン(スイボー、グランメートル、フォージドナイフ)を100年以上製造し続けてきた経験があります。精巧な技術とスイスの伝統を評価する肉屋、プロフェッショナルそしてグルメシェフにとって、ウェンガーは彼らが選択するナイフそのものです。

传承瑞士传统的专业刀具

优雅精致的餐馆和屠宰店是厨房刀最有力的试验场。只需几个简单切口，真正的专业人士便能分辨刀片的质量，手柄的贴合度以及刀具的有效性。威戈秉承一百多年精密制造耐用刀片的经验，带来三种满足不同需求的刀具：Swibo®, Grand Maître®和Forged。对于欣赏瑞士传统精密制造工艺的屠宰师，专业厨师和美食家来说，威戈厨房刀是他们的选择。



3.153.009.000 9cm
Paring knife.
Couteau d'office.
Küchenmesser.
Cuchillo de corte.



3.153.013.000 13cm
Serrated utility knife.
Couteau à usage multiple avec dents.
Mehrzweckmesser gezahnt.
Cuchillo aserrado para uso múltiples.



3.153.015.000 15cm
Utility knife.
Couteau à usage multiple.
Mehrzweckmesser.
Cuchillo para usos múltiple.



3.153.023.000 23cm
Carving knife.
Couteau à trancher.
Tranchiermesser.
Cuchillo deshuesador.



3.172.019.000 19cm
Carving fork.
Fourchette à viande.
Fleischgabel.
Tenedor de carne.



3.161.021.000 21cm
Bread knife.
Couteau à pain.
Brotmesser.
Cuchillo de pan.



Blade

The "business end" of the knife. Precision forged from one solid piece of steel. Tempered to an optimum 54-56 Rockwell hardness.

Lame

La partie fonctionnelle du couteau: forgée avec précision d'une seule pièce (monobloc), en acier trempé d'une dureté optimale de 54-56 Rockwell.

Klinge

Der funktionelle Teil des Messers: präzisions-geschmiedet aus einem soliden Stück Stahl. Optimal gehärtet auf 54-56 Rockwell.

Hoja

El final comercial de los cuchillos: precision forjada en una sólida pieza de acero. Templada a una óptima dureza de 54-56 Rockwell.



3.155.021.000 21cm
Chef's knife.
Couteau chef.
Kochmesser.
Cuchillo del cocinero.



3.155.026.000 26cm
Chef's knife.
Couteau chef.
Kochmesser.
Cuchillo del cocinero.



3.156.013.000 13cm
Santoku utility knife.
Couteau Santoku.
Santoku Mehrzweckmesser.
Cuchillo Santoku para usos múltiples.



3.156.018.000 18cm
Santoku utility knife.
Couteau Santoku.
Santoku Mehrzweckmesser.
Cuchillo Santoku para usos múltiples.



Standard packaging

Blade spine

Carefully ground and polished to reduce the risk of injuries.

Dos de la lame

Soigneusement émoussée et polie, l'arête arrondie réduit le risque de blessures.

Rücken der Klinge

Sorgfältig geschliffen und poliert, um das Verletzungsrisiko zu reduzieren.

Espina de la hoja

Cuidadosamente probada y brillada para reducir el riesgo de lesiones.



Edge

Skillfully sharpened with the experience of our 100 years of Swiss Army knife manufacturing.

Tranchant

Aiguillage de précision, grâce aux 100 ans d'expérience de la fabrication du couteau suisse.

Schneide

Präzise geschliffen dank über 100 Jahren Erfahrung in der Herstellung des Schweizer Taschenmessers.

Filo

Hábilmente afilada con nuestra experiencia de 100 años en la fabricación de la navaja suiza.

Bolster

An integral part of our precision forged knives. Provides heft and balance for effortless cutting.

Mitre

Fait partie intégrante et donne de l'équilibre au couteau pour gagner en agilité et réduire la fatigue.

Kropf

Ein integrierter Bestandteil unserer präzisions-geschmiedeten Messer. Sorgt dank Gewicht und Ausgewogenheit für müheloses Schneiden.

Cabezal

Una parte integral de nuestros cuchillos de precision. Provee un equilibrio y peso para un corte sin esfuerzo.

Handle

Injected directly onto the full tang and designed around the natural shape of a clinched hand for maximum confort.

Manche

Injecté directement sur la soie et conçu pour épouser la forme naturelle de la main, assurant un confort maximum.

Griff

Direkt um die Angel der Klinge gespritzt und so geformt, dass er der natürlichen Form der Hand folgt. Ein maximaler Komfort ist dadurch garantiert.

Mango

Injectado directamente en la agarradera de la cuchilla. El diseño ergonómico ofrece el máximo confort.

Finger guard

Provides safety and comfort.

Protection

Offre sécurité et confort.

Fingerschutz

Bietet Sicherheit und Komfort.

Guarda mano

Provee seguridad y comodidad.

Swiss cross

The seal of Wenger quality.

Croix suisse

Le sceau de la qualité Wenger.

Schweizer Kreuz

Das Siegel für Wenger-Qualität.

Cruz suiza

El sello de calidad de Wenger.



Etching

The Wenger hallmark with its Swiss Cross; the proud symbol and guarantee of our finest quality.

Marquage

Le poinçon Wenger avec sa croix suisse; fier symbole et garant d'une qualité supérieure.

Markierung auf Klinge

Das Wenger-Kennzeichen mit dem Schweizer Kreuz steht als stolzes Symbol für die Garantie unserer hochstehenden Qualität.

Grabado

El sello de Wenger con su cruz Suiza; el símbolo de prueba y garantía de nuestra más fina calidad.

WENGER S.A.

CH-2800 Delémont-Switzerland

Tel +41 (0)32 421 39 00

Fax +41 (0)32 421 39 99

www.wenger.ch

info@wenger.ch

