

Historie firmy



V devatenáctém století zůstávalo Švýcarsko i nadále jednou z nejhudších zemí v Evropě. Nezaměstnanost přinutila mnoho Švýcarů k emigraci. Nožník Karl Elsener, syn kloboučníka, chtěl najít cestu z této situací tím, že vytvoří pracovní místa. Netoužil ale postavit továrnu, a proto založil Sdružení švýcarských nožířů, jehož členové z celého Švýcarska by úzce spolupracovali a vyráběli nože pro vojáky švýcarské armády. První dodávka nožů pro armádu se uskutečnila v roce 1891. Na zakázce se podílelo 25 členů sdružení, ale už po roce projekt ukončili, neboť jistá německá firma byla schopna vyrábět nože ve svém závodě v Solingenu za nižší náklady než skupina švýcarských řemeslníků pracujících vlastníma rukama. Vytrval pouze zakladatel, Karl Elsener, ale i ten přišel postupem času o všechny peníze. Na pomoc mu přišli příbuzní, kteří pozdrželi věřitele, čímž byl oddálen bankrot. Později, když se jeho „důstojnický nůž“ stal velkým úspěchem, Elsener dobrovolně splatil dluhy všem věřitelům i s plným úrokem. Když si uvědomíme, jaké podmínky tehdy panovaly, byl úmysl řemeslníka vybudovat továrnu s

průmyslovou technologií dosti odvážným krokem, který vyžadoval snad až nadlidskou odhodlanost.

Vojenský nůž byl odolný avšak poměrně těžký. Karl Elsener proto vyvinul lehčí a elegantnější nůž pro důstojníky, a ten měl ještě více funkcí. Tento nový model kapesního nože jenom se dvěma pružinami pro šest čepelí pojmenoval „důstojnický a sportovní nůž“ a 12. června 1897 si jej nechal patentovat.



Na rozdíl od vojenského nože se však „důstojnický nůž“ nestal součástí oficiálního vybavení armády. Proto také společnost Victorinox dává „důstojnický nůž“ do uvozovek. To ale nezabránilo jeho velkému úspěchu. Armádní důstojníci si nůž sami pořizovali v nožířských obchodech a tento všestranný kapesní nástroj se velmi brzy začal těšit všeobecné oblibě.

Čím dál více se o výrobek začali zajímat lidé v zahraničí. Po druhé světové válce posádkové prodejny armády, loďstva a letectva Spojených států prodaly velký počet „švýcarských důstojnických nožů“ americkým důstojníkům a vojákům.

Postupně byl praktický mnohostranný nástroj rozšířen o další užitečné funkce a došlo také ke zvýšení účinnosti jednotlivých funkcí. Dnes je „důstojnický nůž“ k dostání ve více než 100 různých provedeních a kombinacích.

Sérii výrobků vévodí model Swiss Champ s 33 funkcemi. Skládá se z 64 součástí, váží pouhých 185 gramů a snadno se přizpůsobí tvaru ruky. Při jeho výrobě se musí vystřídat 450 různých kroků. Jak Muzeum moderního umění v New Yorku tak Státní muzeum užitého umění v Mnichově projeví o tento výrobek zájem a umístily jej do svých sbírek toho nejlepšího v oboru designu.

Po smrti matky v roce 1909 se zakladatel firmy Karl Elsener rozhodl z jejího křestního jména Victoria udělat název společnosti. V roce 1921 byla po svém vynalezení zavedena ušlechtilá ocel do Ilbachu a ke jménu Victoria přibyl název „Inox“ (což je mezinárodní označení pro ušlechtilou ocel). Sloučením těchto dvou slov vznikla dnešní obchodní značka i jméno společnosti Victorinox.

Továrna na nože

Společnost Victorinox má 1 000 zaměstnanců a je tak největším zaměstnavatelem kantonu Schwyz a zároveň největším výrobcem nožů a nástrojů v Evropě.

V Ilbachu se každý den vyrobí přibližně 34 000 „švýcarských důstojnických nožů“ (100 různých modelů), 38 000 jiných kusů kapesního náčiní (300 modelů) a také 30 000 nožů do domácnosti a kuchyně a či pro výkon nejrůznějších povolání. Devadesát procent výroby se vyváží do více než 100 zemí.



Kuchyňské nože



Všech 400 různých modelů nožů VICTORINOX pro domácnost i odbornou činnost nese oválnou značku záruky s orlem a horami, což je znak kantonu Schwyz. Nože mají buď luxusní stěnkou z palisandru, která není určena pro mytí v myčce, anebo stěnkou z nylonu, kterou lze mýt bez obav v myčce, a která se dodává v černé, bílé, červené, modré a žluté.

Stolní a kuchyňské sady, praktické bloky na nože.

Sady pro šéfkuchaře v hotelích a restauracích.

Řeznické nože Victorinox se těší celosvětové vynikající pověsti díky prvotřídní kvalitě čepelí a neklouzavým hygienickým stěnkám. V různých zemích se používají různé tvary čepelí s délkou pohybující se mezi 10 a 36cm, takže sortiment je velmi pestrý.

U jiných výrobců nakupujeme doplňkové součásti jako například stolní náčiní, zvláštní kuchyňské náčiní, nůžky a náčiní na manikúru, a rozšiřujeme s nimi náš prodejní program.