

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20395-411	株式会社クイックパック	0564-59-3525

411

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



VICTORINOX
SWITZERLAND



ビクトリノックスは、1884年の創業
一世以上の伝統と歴史が鋭い切れ味を生み出します。

このページの全商品は



プロフェッショナルシリーズ

最高級のブレードとすべりにくく、衛生的なフィブロックスハンドルがこれからの主流です。
材質：刃部／ハイカーボンスチールモリブデン鋼 ハンドル／ポリアミド樹脂
耐熱温度：150℃



①牛刀 5,2003 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19	310	95	1.8	7347200	¥5,000
22	350	150	2.0	7347300	¥5,800
25	385	200	2.5	7347400	¥7,000
28	415	225	2.5	7347500	¥7,500
31	445	270	2.5	7347600	¥8,800

②波刃牛刀 5,2033 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19	315	111	1.5	7347700	¥5,500

③スライサー(筋引) 5,4403 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25	385	130	1.7	7348300	¥5,800

④ベティーナイフ 5,2000 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12	230	45	1.1	7347000	¥4,200

※ベティーナイフのハンドルはローズウッドになります。
※洗浄機のご使用は避けてください。

⑤骨スキ 5,5603 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16	290	135	2.2	7348500	¥4,700

⑥皮ハギ 5,7803 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12	256	119	2.2	7348600	¥5,000
15	282	130	2.2	7348700	¥5,200



⑦トマトナイフ 5,0833 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
11	215	27	1.3	7349100	¥1,100

⑧果物ナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.0603-8 _{cm}	180	18	1.4	7348900	¥900
5.0703-10 _{cm}	205	26	1.5	7349000	¥1,100

⑨シェービングナイフ 5,3103 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
6	165	20	1.1	7349300	¥1,100

⑩ポテトピーラー 5,0203 両

刃渡	全長	g	商品コード	価格
6	160	19	7348800	¥900



⑪サーモンナイフ 5,4623 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30	440	107	1.2	7348400	¥8,500

⑫ウェーブスライサー 5,4233 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25	385	138	1.5	7348000	¥5,800
30	430	140	1.6	7348100	¥6,800
36	485	158	1.8	7348200	¥7,800

⑬ベストリーナイフ 5,2933 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26	380	156	2.0	7347800	¥6,500

⑭パン切ナイフ 5,2533 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21	345	102	2.0	7347900	¥5,000



⑮ウェーブナイフ 両

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
5.4231	25GB	25mm	387	136	1.6	6921900	¥5,800
5.4231	30GB	30mm	435	140	1.6	6921910	¥6,800
5.4231	36GB	36mm	490	158	1.6	6921920	¥8,000



⑯ブレッドナイフ Pro 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2931	26GB 26 _{cm}	383	156	2.0	6921000 ¥6,500

●ハードなバゲットやライ麦パンなどもブレッド専用の波刃が確実に切り込みます。
●ブレードが先端に向かってわずかに上方に湾曲した形状なので、切り抜く際に最後まで刃がパンをとらえ続けることができます。



⑰ブレッドナイフ SP 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531	21GB 21mm	350	106	2.0	1244300 ¥5,000

スイスクラシックフルーツシリーズ

材質：刃部／ステンレススチール
ハンドル／ポリプロピレン
耐熱温度：100℃



シェービングナイフ 両 ¥900

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード
⑪BK	6.7503E	5 _{cm}	164	19 1.1	6921400
⑪RD	6.7501E	5 _{cm}	164	19 1.1	6921410

パーリングナイフ 両 ¥900

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	
②0BK	6.7603E	8 _{cm}	190	21	1.1	6921420
②1RD	6.7601E	8 _{cm}	190	21	1.1	6921430

パーリングナイフ 波刃 両 ¥900

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	
22BK	6.7633E	8 _{cm}	190	21	1.5	6925540
23BD	6.7631E	8 _{cm}	190	21	1.5	6925530

ベティーナイフ 両 ¥1,100

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード
24BK	6.7703E	10 _{cm}	214	28 1.2	6921440
25RD	6.7701E	10 _{cm}	214	28 1.2	6921450

ベティーナイフ波刃 両 ¥1,100

		刃渡	全長	g	背厚	商品コード
②6	BK	6.7733E	10 _{cm}	214	28 1.2	6921460
②7	RD	6.7731E	10 _{cm}	214	28 1.2	6921470

トマト・ベジタブルナイフ 両 ¥1,100

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード
28BK	6.7833E	11 _{cm}	223	29 1.2	6921480
29BD	6.7831E	11 _{cm}	223	29 1.2	6921490

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。