

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-203	株式会社クイックパック	0564-59-3525

**203 洋庖丁・カラー** 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  
一世紀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/ハイカーボンプラチナモリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂  
耐熱温度:150°C



①牛刀 5.2003 両

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

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
25cm	385	130	1.7	7348300	¥5,800

⑤骨スキ 5.5603 両

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

⑦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
6cm	165	20	1.1	7349300	¥1,100

②波刃牛刀 5.2033 片

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

④ペティーナ이프 5.2000 両

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

⑥皮ハギ 5.7803 両

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



⑨サーモンナイフ 5.4623 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	440	107	1.2	7348400	¥6,500

⑪ブレッドナイフ Pro 黒 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2933.26GB 26cm	380	156	2.0	7347810	¥6,500

⑩ウェーブスライサー 5.4233 片

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

⑫ブレッドナイフ SP 黒 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2933.21GB 21cm	345	102	2.0	7347910	¥5,000



⑬ウェーブナイフ 5.4231 片

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



⑭ブレッドナイフ Pro 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2931.26GB 26cm	383	156	2.0	6921000	¥6,500



⑮ブレッドナイフ SP 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531.21GB 21cm	350	106	2.0	1244300	¥5,000

●ハードなバゲットやライ麦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。

**マルチカラーシリーズ**

材質:刃部/ステンレススチール ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150°C  
●人間工学に基づきデザインされた手になじみやすい形状です。  
●インジェクション成型によりブレードと隙間なく取り付けられるので内部に水分や雑菌の入り込み心配がありません。



ペティーナ이프 両 ¥3,800

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑩RD 5.2001.15GB 15cm	285	76	1.5	6921600	
⑪BL 5.2002.15GB 15cm	285	76	1.5	6921640	
⑫GN 5.2004.15GB 15cm	285	76	1.5	6921700	
⑬WH 5.2007.15GB 15cm	285	76	1.5	6921740	
⑭YL 5.2008.15GB 15cm	285	76	1.5	6921800	

シェフナイフ(牛刀) BL 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑮245.2002.19GB 19cm	315	98	1.9	6921650	¥5,000
⑯255.2002.25GB 25cm	385	186	2.5	6921660	¥7,000
⑰265.2002.31GB 31cm	445	258	2.5	6921670	¥8,800

シェフナイフ(牛刀) WH 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑳305.2007.19GB 19cm	315	98	1.9	6921750	¥5,000
㉑315.2007.25GB 25cm	385	186	2.5	6921760	¥7,000
㉒325.2007.31GB 31cm	445	258	2.5	6921770	¥8,800

シェフナイフ(牛刀) RD 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑳5.2001.19GB 19cm	315	98	1.9	6921610	¥5,000
㉑5.2001.25GB 25cm	385	186	2.5	6921620	¥7,000
㉒5.2001.31GB 31cm	445	258	2.5	6921630	¥8,800

シェフナイフ(牛刀) GN 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉓275.2004.19GB 19cm	315	98	1.9	6921710	¥5,000
㉔285.2004.25GB 25cm	385	186	2.5	6921720	¥7,000
㉕295.2004.31GB 31cm	445	258	2.5	6921730	¥8,800

シェフナイフ(牛刀) YL 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉖335.2008.19GB 19cm	315	98	1.9	6921810	¥5,000
㉗345.2008.25GB 25cm	385	186	2.5	6921820	¥7,000
㉘355.2008.31GB 31cm	445	258	2.5	6921830	¥8,800

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のものです。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。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 プラントキッチン  
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルバン・  
ガストルームバン

08 庖丁