

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-227	株式会社クイックパック	0564-59-3525

227 パン・ケーキ ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



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。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/ハイカーボンプクロームモリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃



①ウェーブナイフ 5.4231 円 洗

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

②ウェーブスライサー 5.4233 円 洗

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	¥8,000

③ブレードナイフ Pro 5.2931 円 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26GB 26cm	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ー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。

④ブレードナイフ PRO 5.2933 円 洗

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

⑤ブレードナイフ SP 円 洗

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

⑥パン切ナイフ 5.2533 円 洗

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

⑦サンドウィッチナイフ レッド 円 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2031.22GB 22cm	355	136	1.5	7346900	¥6,500

スイスクラシック フルーツカラーコレクション



⑧プロフェッショナル DUXナイフ 21cm 5.1733.21 円 洗

全長	g	背厚	ガイド長さ	商品コード	価格
350	195	3.0	約130	6925580	¥11,000

- 目盛付のガイドによって17mmの厚さまで均一にスライスすることができます。



⑨グランメートル ブレードナイフ 円 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23cm	367	223	2.5	7807200	¥15,000



ブレードナイフ 円 ¥4,800 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
10GN 6.8636.21L4E 21cm	342	90	3.0	6911380	
11PK 6.8636.21L5E 21cm	342	90	3.0	6911390	
12YL 6.8636.21L8E 21cm	342	90	3.0	6911400	
13OR 6.8636.21L9E 21cm	342	90	3.0	6911410	

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



⑭グランメートル オフセットブレードナイフ 両 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.21G 21cm	350	192	3.0	6925570	¥15,000

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/POM(ポリオキシメチレン)製
●鍛造による、ずしりとくる重厚感、鋭い切れ味など、料理のプロフェッショナルを満足させる本格的な仕上げです。



⑮スイスクラシック ブレードナイフ 円 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8633.21E 21cm	342	90	2.1	6921360	¥4,800

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℃
●厳しい衛生基準で知られるNSFインターナショナルの規格に適合するNSFマーク入り

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストルームパン

08 庖丁