

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-305	株式会社クイックパック	0564-59-3525

305 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。



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。
最高級のブレードとすべりにくく、衛生的なフィブ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 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25GB 25.1cm	3-0305-0101	307	136	1.6	6921900	¥5,000
30GB 30.1cm	3-0305-0102	435	140	1.6	6921910	¥6,800
36GB 36.1cm	3-0305-0103	490	158	1.6	6921920	¥8,000

②ウェーブスライサー 5.4233 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30GB 30.1cm	3-0305-0201	430	140	1.6	7348100	¥7,500
36GB 36.1cm	3-0305-0202	485	158	1.8	7348200	¥8,800

③ブレードナイフ Pro 5.2931 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26GB 26.1cm	3-0305-0301	383	156	2.0	6921000	¥7,000

●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、切り進む際に最後まで刃がパンをしっかりと握れることができます。

④ブレードナイフ PRO 5.2933 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26GB 26.1cm	3-0305-0401	380	156	2.0	7347810	¥7,000

⑤ブレードナイフ SP 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21GB 21.1cm	3-0305-0501	350	106	2.0	1244300	¥5,500

⑥サンドウィッチナイフ レッド 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22GB 22.1cm	3-0305-0601	355	136	1.5	7346900	¥7,000

スイスクラシック フルーツカラーコレクション



ブレードナイフ 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑨GN 6.8636.21L4E 21cm	3-0305-0901	342	90	3.0	6911380	¥5,000
⑩PK 6.8636.21L5E 21cm	3-0305-1001	342	90	3.0	6911390	¥5,000
⑪YL 6.8636.21L8E 21cm	3-0305-1101	342	90	3.0	6911400	¥5,000
⑫OR 6.8636.21L9E 21cm	3-0305-1201	342	90	3.0	6911410	¥5,000

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℃

⑭スイスクラシック ブレードナイフ 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8633.21E 21cm	3-0305-1401	342	90	2.1	6921360	¥5,000

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℃

●鋭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
バン・
ルーム
パン

08
庖
丁



⑦プロフェッショナル DUXナイフ 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.1733.21 21cm	3-0305-0701	330	135	3.0	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。

⑧グランメートル ブレードナイフ 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23.1cm	3-0305-0801	367	223	2.5	7807200	¥18,000



⑬グランメートル オフセットブレードナイフ 両 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.21G 21cm	3-0305-1301	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、ずりどく重量感、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がりです。

