

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-273	株式会社クイックパック	0564-59-3525

273 洋庖丁 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。

グランメートルシリーズ

鍛造による、ずしりとくる重量感、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げです。
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



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
コレクション

06 オープンエア

07 ホテルバン・
ガストロノームバン

08 庖丁

①シェフナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7403.20G 20cm	4-0273-0101	350	290	3.0	7806100	¥21,000
7.7403.25G 25cm	4-0273-0102	480	312	4.0	7806200	¥25,000

②スライサー 両 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.20G 20cm	4-0273-0201	345	208	2.5	7806300	¥20,000

③ボーニングナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7303.15G 15cm	4-0273-0301	290	174	2.4	7806400	¥15,000

④フィレナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7213.20G 20cm	4-0273-0401	340	178	1.2	7806500	¥19,000

●薄くてフレキシブルになるブレードは、魚を骨に沿って切り分けのに最適です。

三徳庖丁 両 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑤7.7303.17G 17cm	4-0273-0501	310	218	2.1	7806600	¥20,000
⑥7.7323.17G 17cm プラス	4-0273-0601	310	229	2.0	7806700	¥23,000

●三徳庖丁プラスは、刃に追加加工を施し食材の切り離れを良くします。

⑦サーモンナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7223.26G 26cm	4-0273-0701	400	211	2.4	7806800	¥23,000

⑧ユーティリティナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.15G 15cm	4-0273-0801	272	113	1.8	7807000	¥16,000

⑨ステーキナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.12G 12cm	4-0273-0901	244	103	1.5	7806900	¥13,000

⑩カービング・フォーク 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7233.15G 15cm	4-0273-1001	275	130	6.8	7807100	¥14,000

⑪ブレードナイフ 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23cm	4-0273-1101	367	223	2.5	7807200	¥20,000

⑫シェービングナイフ 両 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7303.08G 8cm	4-0273-1201	210	92	1.7	7806010	¥13,000

ベティーナナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬7.7203.08G 8cm	4-0273-1301	204	95	2.5	6925550	¥12,000
⑭7.7203.10G 10cm	4-0273-1401	222	100	2.5	6925560	¥13,000

⑮シェフナイフ 両 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7403.15G 15cm	4-0273-1501	295	210	3.0	7806020	¥16,000

⑯トマト&ステーキナイフ 両 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.12WG 12cm	4-0273-1601	245	104	2.0	7806030	¥13,000

スイスクラシックシリーズ

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℃
●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



⑰スモールシェフナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8003.15E 15cm	4-0273-1701	284	76	1.5	6921300	¥4,500

シェフナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑱6.8003.19E 19cm	4-0273-1801	315	90	1.9	6921310	¥6,000
⑲6.8003.22E 22cm	4-0273-1901	352	116	2.1	6921320	¥6,800

⑳ラージシェフナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8003.25G 25cm	4-0273-2001	389	204	2.5	6921330	¥8,000

㉑シェフナイフワイドブレード (洋出刃) 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8063.20G 20cm	4-0273-2101	340	180	3.0	6925500	¥7,800

㉒三徳庖丁 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8503.17E 17cm	4-0273-2201	295	110	1.9	6921340	¥6,000

㉓三徳庖丁 プラス 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8523.17E 17cm	4-0273-2301	295	108	1.9	6921350	¥7,000

㉔フィレナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8713.20E 20cm	4-0273-2401	331	76	1.7	6921370	¥5,600

㉕スライジングナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8223.25G 25cm	4-0273-2501	380	140	2.0	6925510	¥9,000

㉖ボーニングナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8413.15G 15cm	4-0273-2601	300	80	3.0	6925520	¥4,800

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、2024年9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。