

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-274	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁 **274**



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℃



①牛刀 5.2003 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	4-0274-0101	310	95	1.8	7347200	¥5,800
22cm	4-0274-0102	350	150	2.0	7347300	¥7,000
25cm	4-0274-0103	385	200	2.5	7347400	¥8,200
28cm	4-0274-0104	415	225	2.5	7347500	¥9,500
31cm	4-0274-0105	445	270	2.5	7347600	¥11,000

②波刃牛刀 5.2033 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	4-0274-0201	315	111	1.5	7347700	¥5,800

③スライサー(筋引) 5.4403 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	4-0274-0301	385	130	1.7	7348300	¥7,000

④ベティナイフ 5.2000 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0274-0401	230	45	1.1	7347000	¥4,800

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

⑤骨スキ 5.5603 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	4-0274-0501	290	135	2.2	7348500	¥5,500

⑥皮ハギ 5.7803 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0274-0601	256	119	2.2	7348600	¥5,800
15cm	4-0274-0602	282	130	2.2	7348700	¥5,800



⑦ポテトピーラー 5.0203 片 91

刃部	ページコード	全長	g	商品コード	価格
6cm	4-0274-0701	160	19	7348800	¥1,100



⑧サーモンナイフ 5.4623 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	4-0274-0801	440	107	1.2	7348400	¥11,000

⑨ウェーブスライサー 5.4233 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30GB 30cm	4-0274-0901	430	140	1.6	7348100	¥8,000
38GB 36cm	4-0274-0902	485	158	1.8	7348210	¥9,500

⑩ブレッドナイフ Pro 黒 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2933.26GB 26cm	4-0274-1001	380	156	2.0	7347810	¥7,500

⑪ブレッドナイフ SP 黒 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2533.21GB 21cm	4-0274-1101	345	102	2.0	7347910	¥5,800



⑫ウェーブナイフ 5.4231 片 95

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
36GB 36cm	4-0274-1201	490	158	1.6	6921920	¥8,800



⑬ブレッドナイフ Pro 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2931.26GB 26cm	4-0274-1301	383	156	2.0	6921000	¥7,500

●ヘッドをバケツ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と離れ続けることができます。



⑭ブレッドナイフ SP 片 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531.21GB 21cm	4-0274-1401	350	106	2.0	1244300	¥5,800

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。

- 09 砥石・庖丁差し
- 10 まな板
- 11 調理機械
(下ごしらえ)
- 12 ボール・洗い桶
- 13 水切り・ザル
- 14 水マス・
計量スプーン
- 15 ロット・スコップ
- 08 庖丁