

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20633-276 | 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・カラー 276



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



スイスクラシックフルーツカラーコレクション

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℃



シェフナイフ 両刃 91

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 19cm | 4-0276-0101 | 315 | 90 | 2.0 | 6911300 | ¥6,000 |
| 19cm | 4-0276-0201 | 315 | 90 | 2.0 | 6911310 | ¥6,000 |
| 19cm | 4-0276-0301 | 315 | 90 | 2.0 | 6911320 | ¥6,000 |
| 19cm | 4-0276-0401 | 315 | 90 | 2.0 | 6911330 | ¥6,000 |

ブレードナイフ 片刃 91

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 21cm | 4-0276-0901 | 342 | 90 | 3.0 | 6911380 | ¥5,300 |
| 21cm | 4-0276-1001 | 342 | 90 | 3.0 | 6911390 | ¥5,300 |
| 21cm | 4-0276-1101 | 342 | 90 | 3.0 | 6911400 | ¥5,300 |
| 21cm | 4-0276-1201 | 342 | 90 | 3.0 | 6911410 | ¥5,300 |

三徳庖丁プラス 両刃 91

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 17cm | 4-0276-0501 | 295 | 108 | 2.0 | 6911340 | ¥7,000 |
| 17cm | 4-0276-0601 | 295 | 108 | 2.0 | 6911350 | ¥7,000 |
| 17cm | 4-0276-0701 | 295 | 108 | 2.0 | 6911360 | ¥7,000 |
| 17cm | 4-0276-0801 | 295 | 108 | 2.0 | 6911370 | ¥7,000 |



グルメナイフ 片刃 91

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 4-0276-1301 | 233 | 36 | 1.2 | 6918200 | ¥1,800 |
| 12cm | 4-0276-1401 | 233 | 36 | 1.2 | 6918210 | ¥1,800 |
| 12cm | 4-0276-1501 | 233 | 36 | 1.2 | 6918220 | ¥1,800 |
| 12cm | 4-0276-1601 | 233 | 36 | 1.2 | 6918230 | ¥1,800 |
| 12cm | 4-0276-1701 | 233 | 36 | 1.2 | 6918240 | ¥1,800 |
| 12cm | 4-0276-1801 | 233 | 36 | 1.2 | 6918250 | ¥1,800 |

●グルメナイフは、トマト・ベジタブルナイフと比べ、ハンドルに厚みがあり、ブレードが長く、食材に力が伝えやすくなっています。

トマト・ベジタブルナイフ 片刃 91

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 11cm | 4-0276-1901 | 223 | 29 | 1.2 | 6921540 | ¥1,500 |
| 11cm | 4-0276-2001 | 223 | 29 | 1.2 | 6921550 | ¥1,500 |
| 11cm | 4-0276-2101 | 223 | 29 | 1.2 | 6921560 | ¥1,500 |
| 11cm | 4-0276-2201 | 223 | 29 | 1.2 | 6921570 | ¥1,500 |

●細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさずに、きれいに切り分けられます。調理に限らずデザートフルーツナイフとしてお料理やバー、スイーツの切り分けにも便利です。

ペティーナイフ 両刃 91

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 10cm | 4-0276-2301 | 214 | 28 | 1.2 | 6921500 | ¥1,500 |
| 10cm | 4-0276-2401 | 214 | 28 | 1.2 | 6921510 | ¥1,500 |
| 10cm | 4-0276-2501 | 214 | 28 | 1.2 | 6921520 | ¥1,500 |
| 10cm | 4-0276-2601 | 214 | 28 | 1.2 | 6921530 | ¥1,500 |

ペティナイフ 波刃 片刃 91

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 10cm | 4-0276-2701 | 214 | 28 | 1.2 | 1244700 | ¥1,500 |
| 10cm | 4-0276-2801 | 214 | 28 | 1.2 | 1244800 | ¥1,500 |
| 10cm | 4-0276-2901 | 214 | 28 | 1.2 | 1244900 | ¥1,500 |
| 10cm | 4-0276-3001 | 214 | 28 | 1.2 | 1245000 | ¥1,500 |

両刃…両刃 片刃…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 ロート・スコップ
- 08 庖丁