VICTORINOX SWITZERLAND スイス

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 洗

## フィブロックスシリーズ

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シェフナイフ 両 刃1

| 刃渡 | | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 19cm | ブラック 5.2003.19 | 6-0274-0101 | 310 | 95 | 1.8 | 7347200 | ¥5,800 |
| 22cm | ブラック 5.2003.22 | 6-0274-0102 | 350 | 150 | 2.0 | 7347300 | ¥7,000 |
| 25cm | ブルー 5.2003.25 | 6-0274-0103 | 385 | 200 | 2.5 | 7347400 | ¥8,200 |
| 28cm | ブルー 5.2003.28 | 6-0274-0104 | 415 | 225 | 2.5 | 7347500 | ¥8,500 |
| 31cm | ブルー 5.2003.31 | 6-0274-0105 | 445 | 270 | 2.5 | 7347600 | ¥11,000 |

### ②シェフナイフ 波刃 ブラック 片 刃1

| 刃渡 | | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 19cm | 5.2033.19 | 6-0274-0201 | 315 | 111 | 1.5 | 7347700 | ¥5,800 |

### ③スライサー ブラック 両 刃1

| 刃渡 | | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 25cm | 5.4403.25 | 6-0274-0301 | 385 | 130 | 1.7 | 7348300 | ¥8,500 |

### ④ウッド ペティナイフ 両 刃1

| 刃渡 | | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12cm | 5.2000.12 | 6-0274-0401 | 230 | 45 | 1.1 | 7347000 | ¥6,000 |

※ペティーナイフのハンドルはローズウッドになります。
※洗浄機のご使用は避けてください。

### ⑤スティッキングナイフ ブラック 両 刃1

| 刃渡 | | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 16cm | 5.5603.16 | 6-0274-0501 | 290 | 135 | 2.2 | 7348500 | ¥6,300 |

### ⑥スキニングナイフ アメリカン ブラック 両 刃1

| 刃渡 | | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12cm | 5.7803.12 | 6-0274-0601 | 256 | 119 | 2.2 | 7348600 | ¥6,700 |
| 15cm | 5.7803.15 | 6-0274-0602 | 282 | 130 | 2.2 | 7348700 | ¥6,700 |



### ⑦ポテトピーラー ブラック 刃1

| | ページコード | 全長 | g | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.0203 | 6-0274-0701 | 160 | 19 | 7348800 | ¥1,100 |




### ⑧サーモンナイフ 溝付き ブラック 両 刃1

| | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.4623.30 | 6-0274-0801 | 440 | 107 | 1.2 | 7348400 | ¥12,000 |

### ⑨ラーディングナイフ ブラック 片 刃1

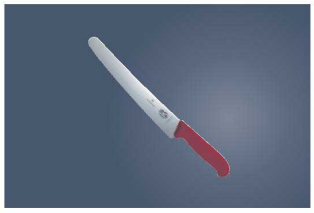
| 刃渡 | | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 30cm | 5.4233.30-X1 | 6-0274-0901 | 430 | 140 | 1.6 | 7348100 | ¥8,000 |
| 36cm | 5.4233.36-X1 | 6-0274-0902 | 485 | 158 | 1.8 | 7348210 | ¥9,500 |

### ⑩ブレッド&ペイストリーナイフ ブラック 片 刃1

| | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2933.26-X1 | 6-0274-1001 | 383 | 156 | 2.0 | 7347810 | ¥7,500 |

### ⑪ブレッドナイフ ブラック 片 刃1

| | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2533.21-X1 | 6-0274-1101 | 345 | 102 | 2.0 | 7347910 | ¥5,800 |



### ⑫ブレッド&ペイストリーナイフ レッド 片 刃1

| | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2931.26-X1 | 6-0274-1201 | 383 | 156 | 2.0 | 6921000 | ¥7,500 |

●ハードなバケット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をとらえ続けることができます。



### ⑬ブレッドナイフ レッド 片 刃1

| | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2531.21-X1 | 6-0274-1301 | 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、2026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。