

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-276	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



スイスクラシックシリーズ 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

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
①19cm	グリーン 6.8006.19L4-X1	6-0276-0101	315	90	2.0	6911300	¥6,000
②19cm	ピンク 6.8006.19L5-X1	6-0276-0201	315	90	2.0	6911310	¥6,000
③19cm	イエロー 6.8006.19L8-X1	6-0276-0301	315	90	2.0	6911320	¥6,000
④19cm	オレンジ 6.8006.19L9-X1	6-0276-0401	315	90	2.0	6911330	¥6,000

三徳庖丁 溝付 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑤	グリーン 6.8526.17L4-X1	6-0276-0501	295	108	2.0	6911340	¥7,000
⑥	ピンク 6.8526.17L5-X1	6-0276-0601	295	108	2.0	6911350	¥7,000
⑦	イエロー 6.8526.17L8-X1	6-0276-0701	295	108	2.0	6911360	¥7,000
⑧	オレンジ 6.8526.17L9-X1	6-0276-0801	295	108	2.0	6911370	¥7,000

ブレードナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑨	グリーン 6.8636.21L4-X1	6-0276-0901	342	90	3.0	6911380	¥5,300
⑩	ピンク 6.8636.21L5-X1	6-0276-1001	342	90	3.0	6911390	¥5,300
⑪	イエロー 6.8636.21L8-X1	6-0276-1101	342	90	3.0	6911400	¥5,300
⑫	オレンジ 6.8636.21L9-X1	6-0276-1201	342	90	3.0	6911410	¥5,300



ステーキ&ピッツァナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑬	レッド 6.7931.12-X1	6-0276-1301	233	36	1.2	6918200	¥1,800
⑭	ブラック 6.7933.12-X1	6-0276-1401	233	36	1.2	6918210	¥1,800
⑮	グリーン 6.7936.12L4-X1	6-0276-1501	233	36	1.2	6918220	¥1,800
⑯	ピンク 6.7936.12L5-X1	6-0276-1601	233	36	1.2	6918230	¥1,800
⑰	イエロー 6.7936.12L8-X1	6-0276-1701	233	36	1.2	6918240	¥1,800
⑱	オレンジ 6.7936.12L9-X1	6-0276-1801	233	36	1.2	6918250	¥1,800

●ステーキ&ピッツァナイフは、トマト&テーブルナイフと比べ、ハンドルに厚みがあり、ブレードが長く、食材に力が伝わりやすくなっています。

トマト&テーブルナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑲	パープル 6.7835.C1-X1	6-0276-1901	223	29	1.2	6921541	¥1,500
⑳	オレンジ 6.7836.9-X1	6-0276-2001	223	29	1.2	6921550	¥1,500
㉑	イエロー 6.7836.8-X1	6-0276-2101	223	29	1.2	6921560	¥1,500
㉒	グリーン 6.7836.4-X1	6-0276-2201	223	29	1.2	6921570	¥1,500
㉓	ブルー 6.7832.C1-X1	6-0276-2301	223	29	1.2	6921580	¥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。調理に際らずテーブルナイフとしてお料理やパン、スイーツの切り分けにも便利です。

パーリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
㉔10cm	ピンク 6.7706.5-X1	6-0276-2401	214	28	1.2	6921500	¥1,500
㉕10cm	オレンジ 6.7706.9-X1	6-0276-2501	214	28	1.2	6921510	¥1,500
㉖10cm	イエロー 6.7706.8-X1	6-0276-2601	214	28	1.2	6921520	¥1,500
㉗10cm	グリーン 6.7706.4-X1	6-0276-2701	214	28	1.2	6921530	¥1,500

パーリングナイフ 波刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
㉘10cm	グリーン 6.7736.4-X1	6-0276-2801	214	28	1.2	1244700	¥1,500
㉙10cm	ピンク 6.7736.5-X1	6-0276-2901	214	28	1.2	1244800	¥1,500
㉚10cm	イエロー 6.7736.8-X1	6-0276-3001	214	28	1.2	1244900	¥1,500
㉛10cm	オレンジ 6.7736.9-X1	6-0276-3101	214	28	1.2	1245000	¥1,500

両…両刃 両…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6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 計量スプーン
- 15 ロット・スコップ
- 08 庖丁