

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-301	株式会社クイックパック	0564-59-3525

301 パン・ケーキ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



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。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/ハイカーボンクロムモリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃

フィブロックスシリーズ



① ラーディングナイフ ブラック 冴 91

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	6-0301-0101	430	140	1.6	7348100	¥8,000
36cm	5.4233.36-X1	6-0301-0102	485	158	1.8	7348210	¥9,500

④ ブレッドナイフ レッド 冴 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
22cm	5.2531.21-X1	6-0301-0401	350	106	2.0	1244300	¥5,600

ブレッド&ペイストリーナイフ 冴 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
22cm	5.2931.26-X1	6-0301-0201	383	156	2.0	6921000	¥7,500
22cm	5.2933.26-X1	6-0301-0301	383	156	2.0	7347810	¥7,500

⑤ シェフナイフ 波刃 レッド 冴 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
22cm	5.2031.22-X1	6-0301-0501	355	136	1.5	7346900	¥7,500

●ハードなバゲ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。

グランメートルシリーズ



⑥ ブレッドナイフ ブラック 冴 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
23cm	7.7493.23G	6-0301-0601	367	223	2.5	7807200	¥21,000

スイスクラシックシリーズ



ブレッドナイフ 冴 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
23cm	6.8636.21L4-X1	6-0301-0701	342	90	3.0	6911380	¥5,300
23cm	6.8636.21L5-X1	6-0301-0801	342	90	3.0	6911390	¥5,300
23cm	6.8636.21L8-X1	6-0301-0901	342	90	3.0	6911400	¥5,300
23cm	6.8636.21L9-X1	6-0301-1001	342	90	3.0	6911410	¥5,300



⑪ ブレッドナイフ ブラック 冴 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
23cm	6.8633.21-X1	6-0301-1101	342	90	2.1	6921360	¥5,300

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

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:100℃

●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、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。

01 1H 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 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁