

Catalogue No.

20367-411

411

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、

ページ・番号・商品コードをご記入ください。



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 52003 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	310	95	1.8	7347200	¥4,300
22cm	350	150	2.0	7347300	¥5,000
25cm	385	200	2.5	7347400	¥6,300
28cm	415	225	2.5	7347500	¥7,300
31cm	445	270	2.5	7347600	¥7,800

②波刃牛刀 52033 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	315	111	1.5	7347700	¥5,000

③スライサー(筋引) 54403 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	385	130	1.7	7348300	¥5,800

④ペティナイフ 52000 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	230	45	1.1	7347000	¥3,800

※ペティ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骨スキ 55603 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	290	135	2.2	7348500	¥4,500

⑥皮ハギ 57803 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	256	119	2.2	7348600	¥4,800
15cm	282	130	2.2	7348700	¥5,000



⑦トマトナイフ 50833 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
11cm	215	27	1.3	7349100	¥1,000

⑧果物ナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
50603-8cm	180	18	1.4	7348900	¥800
50703-10cm	205	26	1.5	7349000	¥1,000

⑨シェービングナイフ 53103 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
6cm	165	20	1.1	7349300	¥1,000

⑩ポテトピーラー 50203 両

刃渡	全長	g	商品コード	価格
6cm	160	19	7348800	¥800

⑪チーズナイフ 51363 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
11cm	215	28	1.0	7349200	¥1,300



⑫サーモンナイフ 54623 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	440	107	1.2	7348400	¥8,500

⑬ウェーブスライサー 54233 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	385	138	1.5	7348000	¥5,800
30cm	430	140	1.6	7348100	¥6,800
36cm	485	158	1.8	7348200	¥7,800

⑭ペストリーナイフ 52933 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	380	156	2.0	7347800	¥6,300

⑮パン切ナイフ 52533 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	345	102	2.0	7347900	¥4,300



⑯ウェーブナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.4231.25GB 25cm	387	136	1.6	6921900	¥4,800
5.4231.30GB 30cm	435	140	1.6	6921910	¥5,800
5.4231.36GB 36cm	490	158	1.6	6921920	¥6,800



⑰ブレッドナイフ Pro 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2931.26GB 26cm	383	156	2.0	6921000	¥5,500

- 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。
- ブレッ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。

スイスクラシックフルーツシリーズ

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℃



シェービングナイフ 両 ¥800

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18BK 6.7503E 5cm	164	19	1.1	6921400	
19RD 6.7501E 5cm	164	19	1.1	6921410	

パーリングナイフ 両 ¥800

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20BK 6.7603E 8cm	190	21	1.1	6921420	
21RD 6.7601E 8cm	190	21	1.1	6921430	

パーリングナイフ 波刃 両 ¥800

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
22BK 6.7633E 8cm	190	21	1.5	6925540	
23RD 6.7631E 8cm	190	21	1.5	6925530	

ペティナイフ 両 ¥1,000

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24BK 6.7703E 10cm	214	28	1.2	6921440	
25RD 6.7701E 10cm	214	28	1.2	6921450	

ペティナイフ波刃 両 ¥1,000

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26BK 6.7733E 10cm	214	28	1.2	6921460	
27RD 6.7731E 10cm	214	28	1.2	6921470	

トマト・ベジタブルナイフ 両 ¥1,000

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
28BK 6.7833E 11cm	223	29	1.2	6921480	
29RD 6.7831E 11cm	223	29	1.2	6921490	

両…両刃 両…片刃 両丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4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。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度湿度計

11 ストッカー・裏漉し・スプーン漉し類

12 オープンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器