

Catalogue No.

20367-446

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

446



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。
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ビクトリノックス
ウェーブナイフ 5.4231 円 切

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

②ビクトリノックス
ウェーブスライサー 5.4233 円 切

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

③ビクトリノックス
ペストリーナイフ 5.2933 円 切

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

④ビクトリノックス
パン切ナイフ 5.2533 円 切

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

⑤ビクトリノックス
ブレードナイフ Pro 5.2931 円 切

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

- ハードなバケットやライ麦パンなどもブレー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しっかりとえ続けることができます。



⑥ウェーブ パン切ナイフ 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	430	150	1.6	0604500	¥5,500
35cm	480	158	1.8	0604600	¥6,000

刃部:モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル:ポリプロピレン

⑦黒柄 パン切ナイフ 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8P 20.3cm	325	95	1.6	0604700	¥3,100
10P 25.5cm	380	105	1.6	0604800	¥3,500

刃部:モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル:ポリプロピレン

文明銀丁 パン切ナイフ
(モリブデン鋼)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8/35cm	490	240	2.0	3515400	¥7,500
9/26cm	380	158	1.9	5462300	¥4,500
21cm	330	115	1.9	5462200	¥4,000

⑩CHIC 合板柄 パン切ナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	368	94	1.8	4234600	¥2,100

刃部:モリブデン鋼



⑫グランドシェフ
ウェーブナイフ 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	435	140	1.7	7913100	¥8,300
36cm	500	160	1.7	7913200	¥9,500

マルチウェーブ 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬MW-25 25cm	380	120	1.6	8007700	¥4,200
⑭MW-35 35cm	480	140	1.6	8007800	¥5,000

材質:刃部/ステンレスモリブデン鋼
ハンドル/エラストマー樹脂 鞘/天然木
※タンボール・ベットのボルト等切ることで、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご使用できます。

⑮パンサットカービン
パンスライサー PM-102

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.5cm	325	270	1.0	8493500	¥1,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ローズウッド

※手にフィットするカーブがポイント

⑯パン切 K-3

刃渡	全長	商品コード	価格
21.5cm	340	5462400	¥1,950

柳宗理

材質:ハンドル/18-8ステンレス



⑰柳宗理
ブレードナイフ 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	320	86	1.8	2314600	¥7,000

●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。



⑱ケーキナイフ PP-537 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31cm	445	120	1.2	4901600	¥2,300

材質:刃部/SUS 420 J2
ハンドル/榿木 ウレタン仕上
●特殊波刃で切りくずが出にくい。

⑲ケーキ・パン切りナイフ
PP-539 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	52	1.0	8270600	¥1,000

材質:刃部/SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル/天然木 ウレタン仕上

⑳ケーキナイフ PP-540 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.5cm	250	51	1.0	8270700	¥800

材質:刃部/SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル/天然木 ウレタン仕上



⑳スミーズパン切りナイフ
HE-2101 277901 円 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
230	370	100	1.8	4461500	¥1,800

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

ハンドル/エラストマー樹脂・ポリプロピレン

- 独自の刃形状
- 独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。
- 緩やかなアール形の刃形状が、使い勝手をよくする秘訣です。



㉑卓上ケーキナイフ DL-5117 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	250	40	1.3	3184400	¥1,000

刃部:ステンレス刃物鋼

ハンドル:ABS樹脂

㉒ケーキナイフ DL-5222 切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27.5cm	400	120	1.5	3184500	¥1,200

刃部:ステンレス刃物鋼

ハンドル:ポリプロピレン

●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。

17
レール・トング・
ホイップバー

18
調理小物

19
調理機械

20
炊飯器・ジャー

21
電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22
電子レンジ・
トースター

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

16
まな板類