

Catalogue No.

20395-411

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



09
ボール・ザル・
水ます

10
はかり・タイマー・
温度計

11
ストッカー・裏返し・
スプーン差し類

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
抜型類
和食料理道具・

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

08
薬味入・
シールウェア容器

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／ハイカーボンプールモリブデン鋼 ハンドル／ポリアミド樹脂
耐熱温度：150℃



①牛刀 5,2003 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	310	95	1.8	7347200	¥5,000
22cm	350	150	2.0	7347300	¥5,800
25cm	385	200	2.5	7347400	¥7,000
28cm	415	225	2.5	7347500	¥7,500
31cm	445	270	2.5	7347600	¥8,800

②波刃牛刀 5,2033 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	315	111	1.5	7347700	¥5,500

③スライサー(筋引) 5,4403 画

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

④ペティーナイフ 5,2000 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	230	45	1.1	7347000	¥4,200

※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骨スキ 5,5603 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	290	135	2.2	7348500	¥4,700

⑥皮ハギ 5,7803 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	256	119	2.2	7348600	¥5,000
15cm	282	130	2.2	7348700	¥5,200



⑦トマトナイフ 5,0833 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
11cm	215	27	1.3	7349100	¥1,100

⑧果物ナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5,0603-8cm	180	18	1.4	7348900	¥900
5,0703-10cm	205	26	1.5	7349000	¥1,100

⑨シェービングナイフ 5,3103 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
6cm	165	20	1.1	7349300	¥1,100

⑩ポテトピーラー 5,0203 画

刃渡	全長	g	商品コード	価格
6cm	160	19	7348800	¥900



⑪サーモンナイフ 5,4623 画

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

⑫ウェーブスライサー 5,4233 画

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

⑬ペストリーナイフ 5,2933 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	380	156	2.0	7347800	¥6,500

⑭パン切ナイフ 5,2533 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	345	102	2.0	7347900	¥5,000



⑮ウェーブナイフ 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5,4231.25GB 25cm	387	136	1.6	6921900	¥5,800
5,4231.30GB 30cm	435	140	1.6	6921910	¥6,800
5,4231.36GB 36cm	490	158	1.6	6921920	¥8,000



⑯ブレッドナイフ Pro 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5,2931.26GB 26cm	383	156	2.0	6921000	¥6,500

- 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どええ続けることができます。



⑰ブレッドナイフ SP 画

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5,2531.21GB 21cm	350	106	2.0	1244300	¥5,000

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 画 ¥900

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑩BK 6.7503E 5cm	164	19	1.1	6921400	
⑩RD 6.7501E 5cm	164	19	1.1	6921410	

パーリングナイフ 画 ¥900

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑩BK 6.7603E 8cm	190	21	1.1	6921420	
⑩RD 6.7601E 8cm	190	21	1.1	6921430	

パーリングナイフ 波刃 画 ¥900

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑩BK 6.7633E 8cm	190	21	1.5	6925540	
⑩RD 6.7631E 8cm	190	21	1.5	6925530	

ペティーナイフ 画 ¥1,100

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

ペティーナイフ波刃 画 ¥1,100

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

トマト・ベジタブルナイフ 画 ¥1,100

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑩BK 6.7833E 11cm	223	29	1.2	6921480	
⑩RD 6.7831E 11cm	223	29	1.2	6921490	

画…両刃 画…片刃 庖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28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。