

Catalogue No.

20395-412

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

412



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



マルチカラーシリーズ

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℃

●人間工学に基づきデザインされた手になじみやすい形状です。

●インジェクション成型によりブレッドと隙間なく取り付けるので内部に水分や雑菌の入り込む心配がありません。



ペティナイフ 画 ¥3,800

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
①RD 5.2001.15GB 15cm	285	76	1.5	6921600	
②BL 5.2002.15GB 15cm	285	76	1.5	6921640	
③GN 5.2004.15GB 15cm	285	76	1.5	6921700	
④WH 5.2007.15GB 15cm	285	76	1.5	6921740	
⑤YL 5.2008.15GB 15cm	285	76	1.5	6921800	

シェフナイフ (牛刀) RD 画 ¥

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥5.2001.19GB 19cm	315	98	1.9	6921610	¥5,000
⑦5.2001.25GB 25cm	385	186	2.5	6921620	¥7,000
⑧5.2001.31GB 31cm	445	258	2.5	6921630	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) BL 画 ¥

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑨5.2002.19GB 19cm	315	98	1.9	6921650	¥5,000
⑩5.2002.25GB 25cm	385	186	2.5	6921660	¥7,000
⑪5.2002.31GB 31cm	445	258	2.5	6921670	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) GN 画 ¥

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑫5.2004.19GB 19cm	315	98	1.9	6921710	¥5,000
⑬5.2004.25GB 25cm	385	186	2.5	6921720	¥7,000
⑭5.2004.31GB 31cm	445	258	2.5	6921730	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) WH 画 ¥

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑮5.2007.19GB 19cm	315	98	1.9	6921750	¥5,000
⑯5.2007.25GB 25cm	385	186	2.5	6921760	¥7,000
⑰5.2007.31GB 31cm	445	258	2.5	6921770	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) YL 画 ¥

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑱5.2008.19GB 19cm	315	98	1.9	6921810	¥5,000
⑲5.2008.25GB 25cm	385	186	2.5	6921820	¥7,000
⑳5.2008.31GB 31cm	445	258	2.5	6921830	¥8,800

スイスクラシックフルーツカラーコレクション

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 画 ¥5,300

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑲GN 6.8006.19L4E 19cm	315	90	2.0	6911300	
⑳PK 6.8006.19L5E 19cm	315	90	2.0	6911310	
㉑YL 6.8006.19L8E 19cm	315	90	2.0	6911320	
㉒OR 6.8006.19L9E 19cm	315	90	2.0	6911330	

三徳庖丁プラス 画 ¥6,300

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉓GN 6.8526.17L4E 17cm	295	108	2.0	6911340	
㉔PK 6.8526.17L5E 17cm	295	108	2.0	6911350	
㉕YL 6.8526.17L8E 17cm	295	108	2.0	6911360	
㉖OR 6.8526.17L9E 17cm	295	108	2.0	6911370	

ブレードナイフ 画 ¥4,800

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉗GN 6.8636.21L4E 21cm	342	90	3.0	6911380	
㉘PK 6.8636.21L5E 21cm	342	90	3.0	6911390	
㉙YL 6.8636.21L8E 21cm	342	90	3.0	6911400	
㉚OR 6.8636.21L9E 21cm	342	90	3.0	6911410	



ペティナイフ 画 ¥1,100

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉛PK 6.7706.5FCE 10cm	214	28	1.2	6921500	
㉜OR 6.7706.9FCE 10cm	214	28	1.2	6921510	
㉝YL 6.7706.8FCE 10cm	214	28	1.2	6921520	
㉞GN 6.7706.4FCE 10cm	214	28	1.2	6921530	

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
㉟PK 6.7836.5FCE 11cm	223	29	1.2	6921540	
㊱OR 6.7836.9FCE 11cm	223	29	1.2	6921550	
㊲YL 6.7836.8FCE 11cm	223	29	1.2	6921560	
㊳GN 6.7836.4FCE 11cm	223	29	1.2	6921570	

●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すのに、きれいに切り分けられます。調理に限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。



ペティナイフ 波刃 画 ¥1,100

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
㊴GN 6.7736.4FCE 10cm	214	28	1.2	1244700	
㊵PK 6.7736.5FCE 10cm	214	28	1.2	1244800	
㊶YL 6.7736.8FCE 10cm	214	28	1.2	1244900	
㊷OR 6.7736.9FCE 10cm	214	28	1.2	1245000	

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。

17 レッドル・トング・
ホイッパー

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・オープン・
ピザ・バスター

15 庖丁・砥石・
庖丁差し類

16 マナ板類