

Catalogue No.

20395-446

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 73

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

②ビクトリノックス
ウェーブスライサー 5.4233 円 71

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 71

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

④ビクトリノックス
パン切ナイフ 5.2533 円 71

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

⑤ビクトリノックス
ブレードナイフ Pro 5.2931 円 71

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

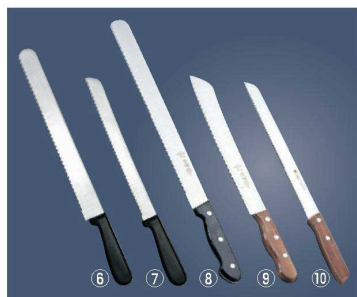
●ハードなバゲットやライ麦/パンなどもブレード専用の波刃が確実に切り込みます。
●ブレードが先端に向かってわずかに上方に湾曲した形状なので、切り抜く際
に最後まで刃がパンをとらえ続けることができます。

⑥ビクトリノックス ブレードナイフ SP 円 77

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

⑦ビクトリノックス
サンドウィッチナイフ レッド 円 57

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2031.22GB 22cm	355	136	1.5	7346900	¥6,500



⑧ウェーブ パン切ナイフ 71

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

⑨黒柄 パン切ナイフ 71

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



⑩グランドシェフ
ウェーブナイフ 71

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 71

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
※ダンボール・ペットボトル等を切ることができ、キッチンナイフ、
パン・カステラ切にもご使用できます。



⑪ケーキナイフ PP-537 71

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。

⑫ケーキ・パン切りナイフ
PP-539 71

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



⑬卓上ケーキナイフ DL-6281 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	250	40	1.3	3184410	¥1,300

刃部:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ABS樹脂

⑭ケーキナイフ DL-6282 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27.5cm	400	120	1.5	3184510	¥1,500

刃部:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ポリプロピレン



⑮ブラック&デッカー
電動ブレード&マルチナイフ
EK-700 77

1020700 ¥9,000
外寸:460×60×H70
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:90W
重量:約0.7kg
定格時間:連続/最大3分
ブレード長:18.5cm
コード長:2.2m
付属品:本体、ブレード、ブレードカバー



どんな固さのパンでも好みの厚さに簡単にスライスできます

サンドイッチや巻き寿司を
切っても、切り口がきれい

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

⑯CHIC 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

⑰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

柳宗理

材質:ハンドル/18-8ステンレス



⑱柳宗理
ブレードナイフ 73

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。

⑲スムーズパン切りナイフ
HE-2101 277901 円 71

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、
使い勝手をよくなる秘訣です。



17
レードル・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
釜めし・コンロ類

22
電子レンジ・オープン・
ピザ・バスタ

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

16
まな板類