

Catalogue No.

20424-427

427

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・シリルウェア容器

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 両	②波刃牛刀 5.2033 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
19cm 310 95 1.8 7347200 ¥5,000	19cm 315 111 1.5 7347700 ¥5,500
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	

③スライザー(筋引) 5.4403 両	④ベティナイフ 5.2000 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
25cm 385 130 1.7 7348300 ¥5,800	12cm 230 45 1.1 7347000 ¥4,200
	※ベ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 5.5603 両	⑥皮ハギ 5.7803 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 290 135 2.2 7348500 ¥4,700	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 両	⑧果物ナイフ 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
11cm 215 27 1.3 7349100 ¥1,100	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 両	⑩ポテトピーラー 5.0203 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 商品コード 価格
6cm 165 20 1.1 7349300 ¥1,100	6cm 160 19 7348800 ¥900



⑪サーモンナイフ 5.4623 両	⑫ウェーブスライザー 5.4233 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
30cm 440 107 1.2 7348400 ¥8,500	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

⑬ペストリーナイフ 5.2933 両	⑭パン切ナイフ 5.2533 両
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
26cm 380 156 2.0 7347800 ¥6,500	21cm 345 102 2.0 7347900 ¥5,000



⑮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 ¥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 両
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とうえ続けることができます。



⑰ブレッドナイフ SP 両
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 両 ¥900	パーリングナイフ 両 ¥900
刃渡 全長 g 背厚 商品コード	刃渡 全長 g 背厚 商品コード
18BK 6.7503E 5cm 164 19 1.1 6921400	20BK 6.7603E 8cm 190 21 1.1 6921420
19RD 6.7501E 5cm 164 19 1.1 6921410	21RD 6.7601E 8cm 190 21 1.1 6921430
	22BK 6.7633E 8cm 190 21 1.5 6925540
	23RD 6.7631E 8cm 190 21 1.5 6925530

ベティナイフ 両 ¥1,100	ベティナイフ波刃 両 ¥1,100
刃渡 全長 g 背厚 商品コード	刃渡 全長 g 背厚 商品コード
24BK 6.7703E 10cm 214 28 1.2 6921440	26BK 6.7733E 10cm 214 28 1.2 6921460
25RD 6.7701E 10cm 214 28 1.2 6921450	27RD 6.7731E 10cm 214 28 1.2 6921470
	トマト・ベジタブルナイフ 両 ¥1,100
	刃渡 全長 g 背厚 商品コード
	28BK 6.7833E 11cm 223 29 1.2 6921480
	29RD 6.7831E 11cm 223 29 1.2 6921490

両…両刃 片…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29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。