

Catalogue No.

20424-462

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

462



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 洗

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	¥9,000

②ビクトリノックス
ウェーブスライサー 5.4233 円 洗

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 洗

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 洗

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 洗

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 洗

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 洗

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 円 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	430	150	1.6	0604500	¥5,900
35cm	480	158	1.8	0604600	¥6,400

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 円 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
8P 20.3cm	325	95	1.6	0604700	¥3,300
10P 25.5cm	380	105	1.6	0604800	¥3,800

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
10 35cm	490	240	2.0	3515400	¥7,500
11 26cm	380	158	1.9	5462300	¥4,500
21cm	330	115	1.9	5462200	¥4,000

⑫CHIC 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	¥2,500

刃部：モリブデン鋼



⑬グランドシェフ
ウェーブナイフ 円 洗

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 円 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14MW-25 25cm	380	120	1.6	8007700	¥4,600
15MW-35 35cm	480	140	1.6	8007800	¥5,500

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。

⑯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



⑰ケーキナイフ PP-537 円 洗

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。



⑱ケーキ・パン切りナイフ
PP-539 円 洗

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



⑲ケーキナイフ PP-540 円 洗

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柳宗理
ブレードナイフ 円 洗

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。

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
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
まな板類