

Catalogue No.

20459-181

181

洋庖丁・カラー

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
—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



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牛刀 5.2003 両

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 両

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 両

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

④ベティナイフ 5.2000 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
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

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 両

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シェービングナイフ 5.3103 両

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

⑧ポテトピーラー 5.0203 両

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



⑨サーモンナイフ 5.4623 両

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



⑩ウェブスライサー 5.4233 両

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



⑪ベストリーナイフ 5.2933 両

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



⑫パン切ナイフ 5.2533 両

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



⑬ウェブナイフ 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



⑭ブレードナイフ 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。



⑮ブレードナイフ 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

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ードと隙間なく取り付けられるので内部に水分や雑菌の入り込み心配がありません。



ベティナイフ 両 ¥3,800

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16RD 5.2001.15GB 15cm	285	76	1.5	6921600	
17BL 5.2002.15GB 15cm	285	76	1.5	6921640	
18GN 5.2004.15GB 15cm	285	76	1.5	6921700	
19WH 5.2007.15GB 15cm	285	76	1.5	6921740	
20YL 5.2008.15GB 15cm	285	76	1.5	6921800	

シェフナイフ (牛刀) RD 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
215.2001.19GB 19cm	315	98	1.9	6921610	¥5,000
225.2001.25GB 25cm	385	186	2.5	6921620	¥7,000
235.2001.31GB 31cm	445	258	2.5	6921630	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) BL 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
245.2002.19GB 19cm	315	98	1.9	6921650	¥5,000
255.2002.25GB 25cm	385	186	2.5	6921660	¥7,000
265.2002.31GB 31cm	445	258	2.5	6921670	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) GN 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
275.2004.19GB 19cm	315	98	1.9	6921710	¥5,000
285.2004.25GB 25cm	385	186	2.5	6921720	¥7,000
295.2004.31GB 31cm	445	258	2.5	6921730	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) WH 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
305.2007.19GB 19cm	315	98	1.9	6921750	¥5,000
315.2007.25GB 25cm	385	186	2.5	6921760	¥7,000
325.2007.31GB 31cm	445	258	2.5	6921770	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) YL 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
335.2008.19GB 19cm	315	98	1.9	6921810	¥5,000
345.2008.25GB 25cm	385	186	2.5	6921820	¥7,000
355.2008.31GB 31cm	445	258	2.5	6921830	¥8,800

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30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。

01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁