

Catalogue No.

20459-182

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁・カラー

182



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



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
①GN 6.8006.19L4E	19cm	315	90 2.0	6911300
②PK 6.8006.19L5E	19cm	315	90 2.0	6911310
③YL 6.8006.19L8E	19cm	315	90 2.0	6911320
④OR 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
⑤GN 6.8526.17L4E	17cm	295	108 2.0	6911340
⑥PK 6.8526.17L5E	17cm	295	108 2.0	6911350
⑦YL 6.8526.17L8E	17cm	295	108 2.0	6911360
⑧OR 6.8526.17L9E	17cm	295	108 2.0	6911370



ブレッドナイフ 画 ¥4,800

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
⑨GN 6.8636.21L4E	21cm	342	90 3.0	6911380
⑩PK 6.8636.21L5E	21cm	342	90 3.0	6911390
⑪YL 6.8636.21L8E	21cm	342	90 3.0	6911400
⑫OR 6.8636.21L9E	21cm	342	90 3.0	6911410



グルメナイフ 画 ¥1,600

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
⑬RD 6.7931.12E	12cm	233	36 1.2	6918200
⑭BK 6.7933.12E	12cm	233	36 1.2	6918210
⑮GN 6.7936.12L4E	12cm	233	36 1.2	6918220
⑯PK 6.7936.12L5E	12cm	233	36 1.2	6918230
⑰YL 6.7936.12L8E	12cm	233	36 1.2	6918240
⑱OR 6.7936.12L9E	12cm	233	36 1.2	6918250

●グルメナイフは、トマト・ベジタブルナイフと比べ、ハンドルに厚みがあり、ブレードが長く、食材に力が伝えやすくなっています。



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
⑲PK 6.7836.5FCE	11cm	223	29 1.2	6921540
⑳OR 6.7836.9FCE	11cm	223	29 1.2	6921550
㉑YL 6.7836.8FCE	11cm	223	29 1.2	6921560
㉒GN 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さずに、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。

ベティーナイフ 画 ¥1,100

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
㉓PK 6.7706.5FCE	10cm	214	28 1.2	6921500
㉔OR 6.7706.9FCE	10cm	214	28 1.2	6921510
㉕YL 6.7706.8FCE	10cm	214	28 1.2	6921520
㉖GN 6.7706.4FCE	10cm	214	28 1.2	6921530



ベティーナイフ 波刃 画 ¥1,100

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
㉗GN 6.7736.4FCE	10cm	214	28 1.2	1244700
㉘PK 6.7736.5FCE	10cm	214	28 1.2	1244800
㉙YL 6.7736.8FCE	10cm	214	28 1.2	1244900
㉚OR 6.7736.9FCE	10cm	214	28 1.2	1245000

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℃



シェーピングナイフ 画 ¥900

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
③①BK 6.7503E	5cm	164	19 1.1	6921400
③②RD 6.7501E	5cm	164	19 1.1	6921410

パーリングナイフ 画 ¥900

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
③③BK 6.7603E	8cm	190	21 1.1	6921420
③④RD 6.7601E	8cm	190	21 1.1	6921430



パーリングナイフ 波刃 画 ¥900

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
③⑤BK 6.7633E	8cm	190	21 1.5	6925540
③⑥RD 6.7631E	8cm	190	21 1.5	6925530

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
③⑦BK 6.7833E	11cm	223	29 1.2	6921480
③⑧RD 6.7831E	11cm	223	29 1.2	6921490



ベティーナイフ 画 ¥1,100

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
③⑨BK 6.7703E	10cm	214	28 1.2	6921440
④①RD 6.7701E	10cm	214	28 1.2	6921450

ベティーナイフ 波刃 画 ¥1,100

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
④②BK 6.7733E	10cm	214	28 1.2	6921460
④③RD 6.7731E	10cm	214	28 1.2	6921470

画…両刃 画…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日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁