

Catalogue No.

20459-205

205

パン・ケーキ

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。
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ウェーブナイフ 5.4231 国産 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	¥8,000

②ウェーブスライサー 5.4233 国産 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ブレードナイフ Pro 5.2931 国産 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しっかりとる事ができます。

④ベストリーナイフ 5.2933 国産 洗

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

⑤ブレードナイフ SP 国産 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

⑥パン切ナイフ 5.2533 国産 洗

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

⑦サンドウィッチナイフ レッド 国産 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

スイスクラシック
フルーツカラーコレクション



⑧プロフェッショナル
DUXナイフ 21cm 5.1733.21 洗

全長	g	背厚	ガイド長さ	商品コード	価格
350	195	3.0	約130	6925580	¥11,000

- 目盛付のガイドによって17mmの厚さまで均一にスライスすることができます。



⑨グランメタル ブレードナイフ 国産 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23cm	367	223	2.5	7807200	¥15,000



ブレードナイフ 国産 ¥4,800 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
10GN 6.8636.21L4E 21cm	342	90	3.0	6911380	
11PK 6.8636.21L5E 21cm	342	90	3.0	6911390	
12YL 6.8636.21L8E 21cm	342	90	3.0	6911400	
13OR 6.8636.21L9E 21cm	342	90	3.0	6911410	

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℃



⑭グランメタル
オフセットブレードナイフ 国産 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.21G 21cm	350	192	3.0	6925570	¥15,000

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/POM(ポリオキシメチレン)製
●鍛造による、ずりりとくる重厚感、鋭い切れ味など、料理のプロフェッショナルを満足させる本格的な仕上がりです。



⑮スイスクラシック
ブレードナイフ 国産 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8633.21E 21cm	342	90	2.1	6921360	¥4,800

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℃
●厳しい衛生基準で知られるNSFインターナショナルの規格に適合するNSFマーク入り