

Catalogue No.

20480-202

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

202



**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。

## グランメートルシリーズ

鍛造による、ずしりとくる重量感、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。  
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



### ①シェフナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7403.20G 20cm | 350 | 290 | 3.0 | 7806100 | ¥16,000 |
| 7.7403.25G 25cm | 480 | 312 | 4.0 | 7806200 | ¥18,000 |

### ②スライサー 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7203.20G 20cm | 345 | 208 | 2.5 | 7806300 | ¥14,000 |

### ③ボーニングナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7303.15G 15cm | 290 | 174 | 2.4 | 7806400 | ¥12,000 |

### ④フィレナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7213.20G 20cm | 340 | 178 | 1.2 | 7806500 | ¥14,000 |

●薄くてフレキシブルになるブレードは、魚を骨に沿って切り分けるのに最適です。

### 三徳庖丁 両

| 刃渡                    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 5.7.7303.17G 17cm     | 310 | 218 | 2.1 | 7806600 | ¥15,000 |
| 6.7.7323.17G 17cm プラス | 310 | 229 | 2.0 | 7806700 | ¥17,000 |

●三徳庖丁プラスは、刃に溝加工を施し食材の切り離れを良くします。

### ⑦サーモンナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7223.26G 26cm | 400 | 211 | 2.4 | 7806800 | ¥17,000 |

### ⑧ユーティリティナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7203.15G 15cm | 272 | 113 | 1.8 | 7807000 | ¥11,000 |

### ⑨ステーキナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 7.7203.12G 12cm | 244 | 103 | 1.5 | 7806900 | ¥9,000 |

### ⑩カービング・フォーク

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7233.15G 15cm | 275 | 130 | 6.8 | 7807100 | ¥11,000 |

### ⑪ブレッドナイフ 片

| 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 |

### ⑫シェービングナイフ 両

| 刃渡             | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 7.7303.08G 8cm | 210 | 92 | 1.7 | 7806010 | ¥9,000 |

### ベティーナイフ 両

| 刃渡                 | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 13.7.7203.08G 8cm  | 204 | 95  | 2.5 | 6925550 | ¥8,000 |
| 14.7.7203.10G 10cm | 222 | 100 | 2.5 | 6925560 | ¥9,000 |

### ⑮シェフナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7403.15G 15cm | 295 | 210 | 3.0 | 7806020 | ¥12,000 |

### ⑯トマト&ステーキナイフ 両

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 7.7203.12WG 12cm | 245 | 104 | 2.0 | 7806030 | ¥9,000 |

## スイスクラシックシリーズ

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℃  
●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



### ⑰スモールシェフナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 6.8003.15E 15cm | 284 | 76 | 1.5 | 6921300 | ¥4,000 |

### シェフナイフ 両

| 刃渡                 | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18.6.8003.19E 19cm | 315 | 90  | 1.9 | 6921310 | ¥5,300 |
| 19.6.8003.22E 22cm | 352 | 116 | 2.1 | 6921320 | ¥6,000 |

### ⑳ラージシェフナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8003.25G 25cm | 389 | 204 | 2.5 | 6921330 | ¥7,200 |

### ㉑シェフナイフ ワイドブレード (洋出刃) 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8063.20G 20cm | 340 | 180 | 3.0 | 6925500 | ¥7,000 |

### ㉒三徳庖丁 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8503.17E 17cm | 295 | 110 | 1.9 | 6921340 | ¥5,300 |

### ㉓三徳庖丁 プラス 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8523.17E 17cm | 295 | 108 | 1.9 | 6921350 | ¥6,300 |

### ㉔フィレナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 6.8713.20E 20cm | 331 | 76 | 1.7 | 6921370 | ¥4,800 |

### ㉕スライシングナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8223.25G 25cm | 380 | 140 | 2.0 | 6925510 | ¥8,000 |

### ㉖ボーニングナイフ 両

| 刃渡              | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 6.8413.15G 15cm | 300 | 80 | 3.0 | 6925520 | ¥4,200 |

国…両刃 国…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、2019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 ロット・スコップ

08 庖丁