

Catalogue No.

20511-206

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

206



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 両 ¥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 両 ¥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 片 ¥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 両 ¥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 両 ¥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 両 ¥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 片 ¥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℃



シェービングナイフ 両 ¥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 両 ¥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 片 ¥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 片 ¥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 両 ¥1,100

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
③9BK 6.7703E 10cm	214	28	1.2	6921440
④0RD 6.7701E 10cm	214	28	1.2	6921450

ベティーナイフ 波刃 片 ¥1,100

刃渡	全長	g	背厚	商品コード
④1BK 6.7733E 10cm	214	28	1.2	6921460
④2RD 6.7731E 10cm	214	28	1.2	6921470

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、2020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 ロット・スコップ

08 庖丁