

Catalogue No.

20511-229

229

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/ハイカーボンクロムモリブデン鋼 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 円 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 円 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	¥8,000

③ブレードナイフ Pro 5.2931 円 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とらえ続けることができます。

④ブレードナイフ PRO 5.2933 円 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
26GB 26cm	380	156	2.0	7347810	¥6,500

⑤ブレードナイフ SP 円 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サンドウィッチナイフ レッド 円 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



⑦プロフェッショナル
DUXナイフ 21cm 5.1733.21 円 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。



⑧グランメタル ブレードナイフ 円 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 円 ¥4,800 洗

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
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	

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℃



⑬グランメタル
オフセットブレードナイフ 円 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、すべりとくる重厚感、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。



⑭スイスクラシック
ブレードナイフ 円 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